



# LAPORAN

## PERTANDINGAN PENGURUSAN SISA PERINGKAT KEBANGSAAN TAHUN 2023

**NAMA INSTITUSI: KOLEJ KOMUNITI JERANTUT**

# 1. JAWATANKUASA PENGURUSAN SISA PERINGKAT INSTITUSI

Sertakan jawatankuasa berkaitan pengurusan sisa di peringkat institusi.



# 2. POLISI / DASAR / GARIS PANDUAN PENGURUSAN SISA DI PERINGKAT INSTITUSI

Nyatakan polisi / dasar / garis panduan yang telah dilaksanakan. Sertakan bukti dan salinan polisi / dasar / garis panduan.

**KOLEJ KOMUNITI JERANTUT**

**POLISI**

Kolej Komuniti jerantut komited dengan amalan pengurusan perolehan hijau dan pengurusan sisa yang cekap dengan meningkatkan kesedaran dan pengetahuan dalam pengurusan perolehan hijau dan pengurusan sisa secara berterusan bagi memastikan kelestarian alam sekitar di institusi dilaksanakan dengan sepenuhnya.

**OBJEKTIF**

Untuk memelihara dan meningkatkan pengurusan perolehan hijau dan pengurusan sisa melalui pemantauan, kempen dan kawal selia dalam institusi.

1. Pelancaran program 3R di institusi.
2. Perancangan perolehan hijau tahunan.
3. Penyediaan laporan prestasi perolehan hijau institusi.
4. pengurangan penggunaan bahan cetak untuk tujuan memo pengurusan dan nota kuliah pelajar.
5. Mengurangkan pelupusan sisa makanan di tapak pelupusan melalui kaedah kompos sisa makanan.

*Zuffly*  
**MOHD ZOOL FAZLEE BIN BASIR**  
PENGARAH  
KOLEJ KOMUNITI JERANTUT

### 3. KEMPEN / LATIHAN / AKTIVITI / PROGRAM YANG DIANJURKAN DAN KESEDARAN TERHADAP PENGURUSAN SISA DI PERINGKAT INSTITUSI

Nyatakan kempen / latihan / aktiviti / program melibatkan pengurusan sisa. Serta pembuktian pelaksanaan aktiviti tersebut seperti ringkasan laporan. Tempoh aktiviti adalah di antara Jun 2022 hingga Jun 2023.

Bil	Nama kempen / latihan / aktiviti / program	Tarikh atau Tempoh (jika ada)
1	Program kesedaran kempen kebersihan 3R dan pengurusan sisa buangan.	13 Jun 2022
2	Program Trash To Cash @ Kolej Komuniti Jerantut	13 Jun 2022
3	Program Trash To Cash @ Taman Saujana Idaman Jerantut	18 Disember 2022
4	Program Penghasilan Baja Kompos / Eco-Enzim daripada Sisa Makanan	15 Jun 2023
5	Pemasangan grease trap	Jun 2022 hingga sekarang
6	Penghasilan Produk Inovasi Makanan daripada sisa buangan makanan	14 Disember 2023
7	Pengumpulan minyak masak	Jun 2022 hingga sekarang
8	Penghasilan rak tempe daripada pallet terpakai	7 Jun 2023
9	Sistem Akuaponik	April 2023 hingga sekarang
10	<i>Suspended Solid</i> daripada Tangki Ternakan untuk Tanah dan Tumbuhan	Jun 2022 hingga sekarang
11	Air Hijau Tangki Ternakan Ikan untuk Baja Pokok	Jun 2022 sehingga sekarang
12	Inovasi Akuat-Bag	14 Disember 2023
13	Inovasi <i>Smart Filter Outlet</i> (SFO)	14 Disember 2023
14	Inovasi makanan rumusan udang kara menggunakan kepala ikan bilis	14 Disember 2023
15	Pelupusan sisa ikan mati dengan cara menanam	

**4. PROGRAM KITAR SEMULA (PREVENT, REDUCE, REUSE, RECYCLE, TREAT) DI PERINGKAT INSTITUSI**

Nyatakan program yang telah dilaksanakan di peringkat institusi. Serta pembuktian pelaksanaan aktiviti tersebut seperti ringkasan laporan. Tempoh aktiviti adalah di antara Jun 2022 hingga Jun 2023.

Bil	Nama program	Tarikh
1	Program Trash To Cash @ Kolej Komuniti Jerantut	13 Jun 2022
2	Program Trash To Cash @ Taman Saujana Idaman Jerantut	18 Disember 2022
3.	Pengumpulan sisa kotak dan kertas <i>recycle</i>	Sepanjang tahun

**1. Program Trash To Cash Kolej Komuniti Jerantut pada 12 Jun 2022**



Poster hebahan program pada 13 Jun 2022



Bahan-bahan kitar semula yang dikumpulkan mengikut kategori.

## 2. Program Trash To Cash Kolej Komuniti Jerantut pada 18 Disember 2022



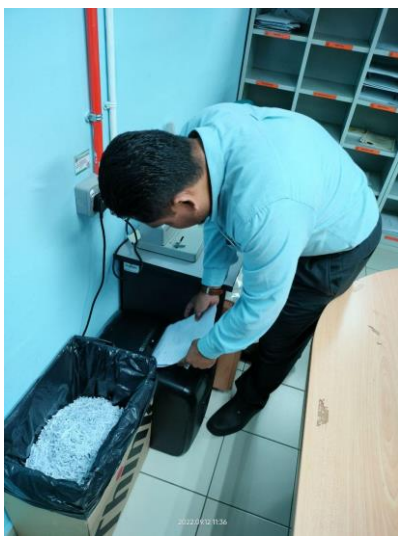
## 3. Pengumpulan sisa kotak terpakai dan kertas recycle



Poster ruangan pengumpulan bahan 3R (Reduce, Reuse, Recycle)



Pengumpulan kotak terpakai untuk jualan sisa



Kertas-kertas terpakai diracik menggunakan mesin perincih kertas sebelum dikumpulkan bersama-sama sisa bahan buangan terpakai yang lain untuk jualan sisa.



Kertas-kertas terpakai yang salah cetak daripada mesin fotokopi dan mesin faksimili dikumpulkan untuk digunakan semula bagi penggunaan cetakan lain.



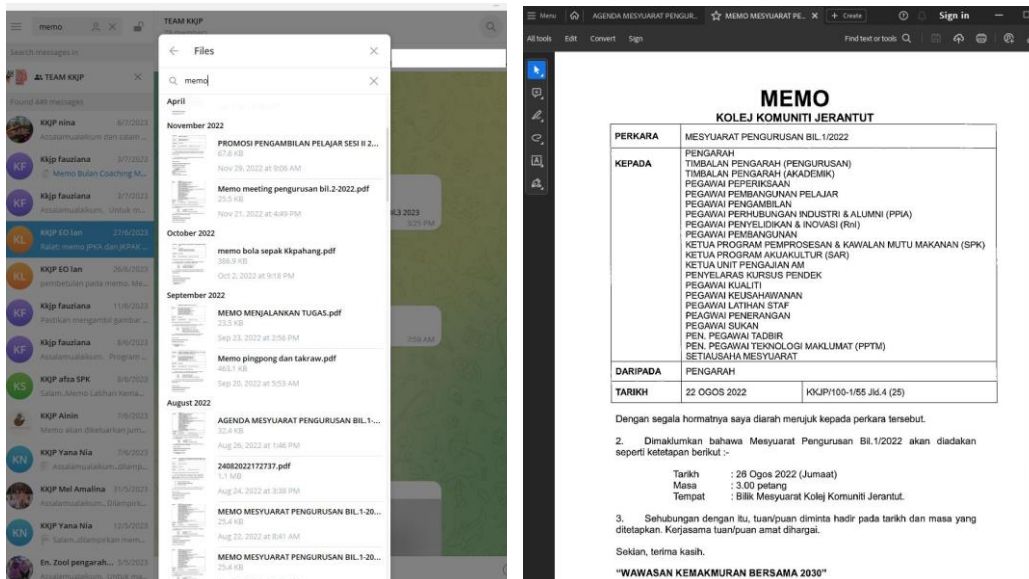
Penggunaan kotak terpakai sebagai tong sampah bahan kitar semula.

## 5. PROGRAM MEMINIMUMKAN PENGGUNAAN BAHAN CETAK DAN PLASTIK DI INSTITUSI

Nyatakan program yang telah dilaksanakan di peringkat institusi. Serta pembuktian pelaksanaan aktiviti tersebut seperti ringkasan laporan. Tempoh aktiviti adalah di antara Jun 2022 hingga Jun 2023.

Bil	Nama program	Tarikh
1	Penggunaan E-memo untuk mengurangkan penggunaan bahan cetak di institusi.	sepanjang tahun
2.	Pengedaran Minit Mesyuarat Pengurusan 2022 melalui medium Telegram kepada ahli mesyuarat dan paparan slaid semasa mesyuarat.	22 dan 28 Ogos 2022
3.	Penggunaan e-maklum balas minit Mesyuarat Pengurusan Bil.2-2022	16 Januari 2023
4.	Penggunaan slaid semasa Mesyuarat Pentadbiran bil. 1/2023	26 Januari 2023

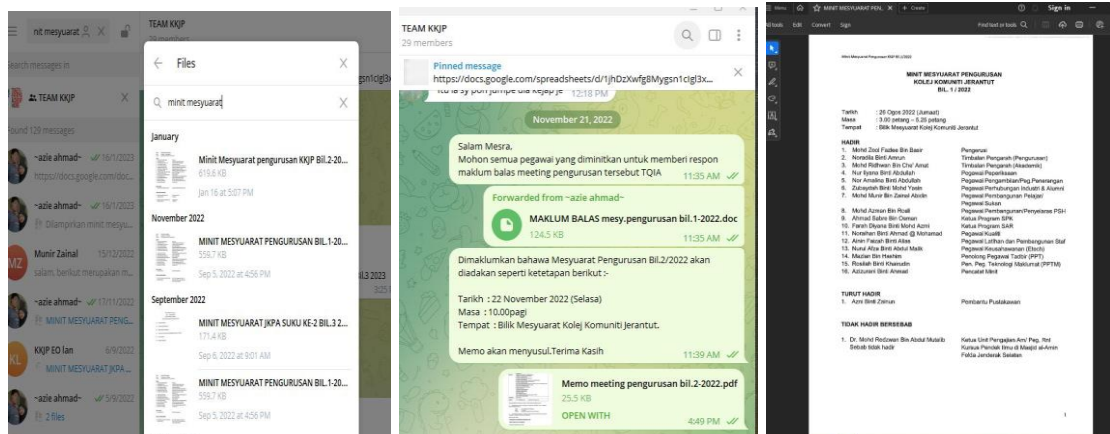
### 1. Penggunaan E-memo untuk mengurangkan penggunaan bahan bercetak



Penggunaan medium telegram untuk edaran memo dan surat dalaman kepada pegawai dapat mengurangkan bahan bercetak dan penggunaan minima kertas. Hanya satu salinan asal dicetak untuk simpanan fail.

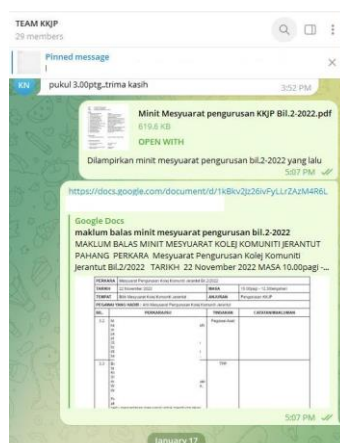


## 2. Pengedaran Minit Mesyuarat Pengurusan 2022 melalui medium telegram kepada ahli mesyuarat dan paparan *slide* semasa mesyuarat.



Edaran minit mesyuarat dan maklum balas minit mesyuarat pengurusan menggunakan telegram kepada semua ahli mesyuarat. Salinan memo dan minit mesyuarat diimbis untuk edaran dan satu salinan asal disimpan dalam bilik fail untuk rekod dokumen. Slaid dipaparkan semasa mesyuarat untuk makluman semua ahli mesyuarat.

## 3. Penggunaan e-maklum balas minit mesyuarat pengurusan bil.2-2022



Pengedaran e-maklum balas mesyuarat pengurusan dengan menggunakan *Google docs* sebagai salah satu langkah mengurangkan bahan bercetak dan memudahkan semua ahli mesyuarat menyemak dan mengemaskini semula maklum balas mesyuarat.

#### 4. Penggunaan slaid semasa Mesyuarat Pentadbiran bil. 1/2023



Slaid minit serta maklum balas mesyuarat dipaparkan semasa mesyuarat untuk makluman semua ahli mesyuarat untuk mengurangkan penggunaan kertas dan bahan bercetak.

#### 6. **PELAKSANAAN MENGURANGKAN PELUPUSAN SISA ORGANIK DI TAPAK PELUPUSAN MELALUI KOMPOS SISA ORGANIK DI PERINGKAT INSTITUSI**

Nyatakan program yang telah dilaksanakan di peringkat institusi. Serta pembuktian pelaksanaan aktiviti tersebut seperti ringkasan laporan. Tempoh aktiviti adalah di antara Jun 2022 hingga Jun 2023.

##### a. **Program Penghasilan Baja Kompos / Eco-Enzim daripada Sisa Makanan**

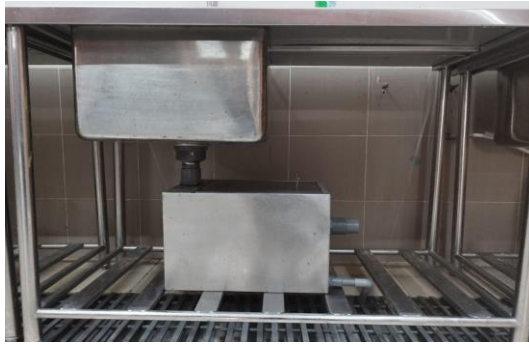
Program menghasilkan Eco-Enzim ini tercetus berikutan dengan adanya modul pengajaran dan pembelajaran (PdP) oleh Program Sijil Pemprosesan dan Kawalan Mutu Makanan (SPK) yang menggunakan buah-buahan dalam penghasilan jem dan jus. Justeru itu, sisa-sisa buah-buahan (kulit buah-buahan) yang tidak digunakan ini telah digunakan bagi penghasilan Eco-Enzim (EE). Eco-Enzim (EE) adalah satu produk organik yang dihasilkan daripada sisa buah-buahan dan sayuran yang boleh dihasilkan sendiri dengan hanya menggunakan air, gula atau *molasses* dan sisa-sisa buah-buahan dan sayuran dengan sukatan yang telah ditetapkan. Hasil campuran semua bahan ini akan disimpan di dalam bekas tertutup selama 3 bulan sebelum ianya boleh ditapis.

Antara manfaat Eco-Enzim (EE) adalah seperti pembersih rumah semulajadi, antiseptik semulajadi di rumah, pembersih udara yang tercemar, racun serangga organik, bahan pencuci, penjagaan kesihatan, baja organik, membantu mengurangkan atau membersihkan air sungai dan tasik yang tercemar dan sekaligus dapat menyelamatkan bumi daripada tercemar dengan sisa-sisa buangan yang semakin meningkat. Program ini telah memberi kesedaran kepada komuniti amnya dan warga Kolej Komuniti Jerantut khususnya mengenai pengurusan sisa-sisa buangan yang boleh digunapakai semula bagi menyelamatkan bumi daripada terus musnah dan tercemar.



Pelajar mendengar taklimat dan menghasilkan Eco-Enzim (EE)

## b. Pemasangan Perangkap Minyak (Grease Trap)



Pemasangan perangkap minyak (grease trap) di sinki bengkel makanan

Perangkap minyak adalah sejenis alat yang dipasang di premis makanan untuk mengasingkan sisa makanan dan minyak dari air limbah. Ini bertujuan bagi menapis air limbah dari premis tersebut sebelum air disalurkan ke dalam sistem pembentungan. Pemasangan perangkap minyak di bengkel makanan, Kolej Komuniti Jerantut merupakan langkah yang paling praktikal dalam menangani masalah pencemaran air dari sisa makanan, minyak dan gris. Perangkap minyak ini telah dipasang di bengkel bakeri, bengkel penyediaan dan bengkel pemrosesan. Melalui pemasangan perangkap minyak ini, ia dapat membantu mengurangkan risiko longkang tersumbat dan bau busuk di bengkel makanan.

## c. Penghasilan Produk Inovasi Makanan daripada Sisa Buangan Makanan



Penghasilan Produk Inovasi Makanan daripada sisa buangan makanan Inovasi adalah satu kaedah menghasilkan atau membuat penambahbaikan ke atas produk baru, produk atau perkhidmatan sedia ada ke arah yang lebih baik. Setiap tahun Kolej Komuniti Jerantut akan menganjurkan pertandingan inovasi produk makanan di kalangan pelajar-pelajar kolej. Pelbagai produk inovasi makanan yang terhasil. Bahan utama bagi produk-produk inovasi ini biasanya terdiri daripada sisa buangan makanan seperti kulit udang, kulit buah naga, kulit ubi kentang, kulit buah oren dan pelbagai lagi. Antara produk inovasi makanan yang pernah dihasilkan oleh pelajar-pelajar kolej adalah keropok segera kulit udang, bebola ayam kulit buah naga, gummy kulit oren, kerepek kulit kentang cheese dan sebagainya.

#### **d. Pengumpulan minyak masak**



Pengumpulan minyak masak terpakai

Kolej Komuniti Jerantut telah memulakan projek pengumpulan minyak masak terpakai di bengkel makanan, Unit Pemprosesan Makanan sejak Jun 2022 lagi. Projek ini masih diteruskan sehingga sekarang. Minyak terpakai yang digunakan oleh pelajar sepanjang kelas amali akan disimpan ke dalam tong penyimpanan ini. Projek ini sangat membantu dalam memastikan kebersihan bengkel dan mengelakkan sinki tersumbat. Minyak terpakai akan dijual kepada syarikat SWCorp jika tong minyak telah penuh.

#### **e. Penghasilan Rak Tempe daripada Pallet Terpakai**



Penghasilan rak fermentasi tempe daripada kayu pallet terpakai.

Rak fermentasi merupakan alat yang digunakan untuk meletakkan tempe yang sedang dalam proses fermentasi. Unit Pemprosesan Makanan telah mencipta rak tempe daripada pallet terpakai. Rak ini digunakan untuk menyimpan tempe yang dihasilkan ketika kelas Pemprosesan Bijian. Rak ini sangat membantu dalam proses pembelajaran pelajar-pelajar. Penghasilan rak menggunakan pallet terpakai menjimatkan kos.

## f. Sistem Akuaponik

Akuaponik adalah sistem pertanian yang menggabungkan sistem hidroponik dan akuakultur dalam satu kitaran sistem. Kotoran daripada air ikan menjadi sumber nutrisi kepada tumbuhan manakala tumbuhan pula menjadi medium penapis untuk menyaring air ternakan ikan yang kotor dan kembali ke dalam tangki dalam keadaan yang bersih. Sistem akuaponik ini juga memberi impak yang baik dalam penggunaan sisa kotoran ternakan ikan dan penjimatan air dapat dimaksimumkan. Sistem akuaponik ini juga secara tidak langsung telah menjadi satu landskap yang mengindahkan dan mewujudkan suasana hijau di Unit Akuakultur amnya dan Kolej Komuniti Jerantut khususnya.



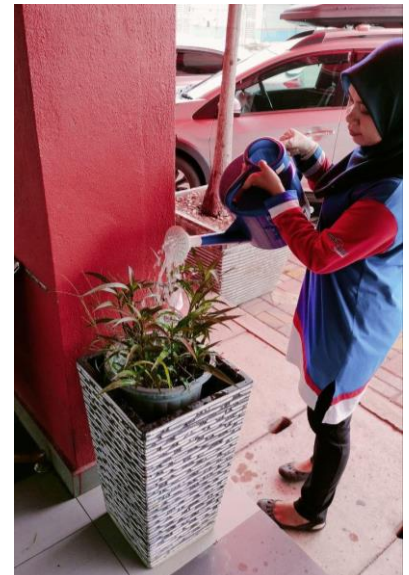
## g. *Suspended Solid* (sisa mendakan dari tangki ternakan ikan) sebagai baja organik untuk Tanah dan Tumbuhan

*Suspended solid* (sisa mendakan) boleh didapati daripada tangki ternakan ikan yang terdapat di bengkel akuakultur. Ianya terjadi hasil daripada sisa buangan ikan dan sisa makanan ikan. Apabila pelajar-pelajar melakukan aktiviti menukar air tangki ternakan, hasil mendakan ini akan terkumpul di dasar tangki. Sisa mendakan ini akan digunakan semula sebagai baja organik bagi tumbuhan. Baja organik hasil daripada sisa mendakan ternakan ikan ini mampu membekalkan nutrien kepada tanaman sekaligus dapat memperbaiki tanah agar menjadi lebih subur.



## h. Air Hijau Tangki Ternakan Ikan untuk Baja Pokok

Air hijau selalu terjadi di dalam tangki ternakan ikan secara semulajadi kerana wujudnya phytoplankton iaitu sejenis organisma halus yang mempunyai klorofil. Organisma berklorofil ini menjalankan proses fotosintesis untuk menghasilkan makanannya dan membiak dalam bentuk koloni atau populasi yang banyak. Kehadiran phytoplankton ini dikesan melalui perubahan air tangki yang pada awalnya jernih bertukar menjadi hijau akibat terdedah kepada cahaya matahari. Air hijau ini sangat berguna dalam pembenihan ikan air tawar kerana ia mengandungi protien yang tinggi untuk benih ikan yang diasuh. Namun air hijau ini tidak boleh terlalu pekat kerana ia boleh menjejaskan kesihatan ikan dan air tangki perlu dikurangkan dan ditambah dengan air baru. Justeru, bagi langkah penjimatan air hijau ini telah digunakan untuk menyiram tanaman yang ada di sekitar kolej dan sekaligus menjadi baja kepada tumbuhan.



### i. Inovasi Akua-T-Bag

“Aqua-T-Bag” adalah cetusan idea untuk menyelesaikan masalah utama dalam penyediaan air ternakan yang sering dihadapi oleh penternak dan pemilik akuarium baru ikan hiasan. Produk ini juga mempunyai bahan- bahan semula jadi yang mengandungi agen anti bakteria yang dapat mencegah dan mengurangkan masalah penyakit ikan hiasan. “Aqua-T-Bag” dihasilkan dengan menggunakan bahan- bahan seperti daun ketapang, daun bidara, sodium thiosulphate dan garam.



### j. Inovasi Smart Filter Outlet (SFO)

SMART FILTER OUTLET (SFO) merupakan satu inovasi produk bagi kegunaan di dalam bidang akuakultur. SFO berkonsepkan penapis air (filter) bagi kegunaan pada *outlet* tangki ternakan yang berskala kecil. SFO dibuat bagi menapis air yang keluar dari tangki ternakan supaya air yang dibuang keluar secara terus ke longkang/sungai/saliran dalam keadaan yang kurang tercemar. SFO bersaiz kecil mengikut saiz *outlet* tangki ternakan yang digunapakai di bengkel Akuakultur Kolej Komuniti Jerantut dan mudah ditanggalkan untuk dibersihkan. Buat masa ini produk ini hanya sesuai digunakan bagi industri berskala kecil.



*Smart Filter Outlet (SFO)* yang dihasilkan dan kualiti air sebelum dan selepas menggunakan SFO



### k. Penggunaan bekas telur untuk penetasan cengkerik

Cengkerik ialah haiwan nokturnal berdarah sejuk yang secara liar hidup di Kawasan lembab seperti di bawah kayu, batu dan serpihan-serpihan daun. Haiwan yang bersifat omnivore ini mengais makanan daripada sumber haiwan dan tumbuhan. Sehingga kini, penternakan cengkerik secara terkawal (*in-captivity*) masih belum meluas memandangkan sumber protein ini hanya didapati di kedai jualan peralatan memancing. Cengkerik juga secara tradisional diperoleh dari sumber liar bagi penggemar burung, pemancing mahupun penternak ikan. Crickets B-SMARTBOX dicipta bagi membiak cengkerik yang higienik dan mengurangkan kebergantungan kepada sumber liar yang tidak konsisten. Crickets B-SMARTBOX membolehkan pembiakan cengkerik yang sistematik dapat dilakukan secara kecil-kecilan mahupun komersial mengikut kepada skala penternakan. Dilengkapi dengan komponen-komponen yang mesra alam seperti bekas sarang telur yang terbuang sebagai substrak yang tidak berbahaya untuk cengkerik.



## I. Penghasilan makanan rumusan udang kara daripada bahan buangan (kepala ikan bilis)



Penternakan udang kara air tawar dari jenis *Cherax quadricarinatus* merupakan salah satu bidang penternakan yang pesat di Malaysia. Sehingga kini, tiada formulasi makanan khusus buat udang kara air tawar memandangkan kebanyakan penternak udang kara menggunakan makanan rumusan udang putih (*Litopenaeus vannamei*) yang sedia ada di pasaran. Oleh itu, penghasilan S1-Cruztafeed adalah alternatif bagi meringankan beban penternak terhadap kos makanan yang menyumbang kira-kira 70% daripada keseluruhan kos di dalam sesuatu operasi penternakan. S1-Cruztafeed menggunakan protein haiwan dari bahan buangan iaitu kepala ikan bilis sebagai sumber protein utama dikisar dan dicampurkan dengan bahan-bahan yang lain bagi membentuk makanan rumusan (pelletized feed). Alternatif ini digunakan bagi menggantikan sumber protein utama dari tepung ikan yang semakin meningkat dari segi harga dan kuantiti yang terhad.

### **m. Pelupusan sisa ikan mati dengan cara menanam**

Sisa ternakan yang telah mati tidak dibuang ke tong sampah sebaliknya dilupuskan dengan cara menanam. Amalan ini dapat mengembalikan nutrien sisa ternakan yang mati kepada tanah yang secara tidak langsung akan berfungsi membekalkan bahan organik (organic matter) kepada tanah dan baja kepada tumbuhan. Amalan pembuangan sisa ternakan yang mati secara terus ke dalam tong sampah atau ke persekitaran adalah tidak digalakkan kerana ia akan mengundang haiwan pemangsa seperti ular dan biawak sejurus akan menyebabkan masalah bau yang tidak menyenangkan di sekitar kawasan berdekatan.



### **n. Penggunaan enzim organik dalam merawat air ternakan**

Enzim organik digunakan untuk meningkatkan imunisasi ternakan supaya kadar hidup ternakan lebih tinggi. Selain itu, enzim organik ini juga berfungsi untuk merawat air ternakan. Penggunaan enzim ini dalam jangka masa yang lama dapat menjimatkan penggunaan air dan merawat air sebelum dilepaskan ke saluran umum. Enzim organik mengandungi bakteria-bakteria baik yang telah menjalani proses penapaian selama 3 bulan daripada sisa-sisa buangan dapur seperti kulit buah-buahan dan lebihan sayur-sayuran yang berfungsi menguraikan sisa-sisa buangan yang mengotorkan air seperti najis dari ternakan di dalam tangki. Kaedah ini dapat mengurangkan pertukaran air dan merawat air di dalam sistem kerana bakteria-bakteria yang terkandung di dalam enzim ini akan bertindak mengawal air paras ammonia di dalam air.





Enzim organik boleh juga digunakan untuk memulihara air kolam atau tasik di kawasan perumahan awam. Enzim organik mengandungi bakteria-bakteria baik yang telah menjalani proses penapaian daripada sisa-sisa buangan dapur seperti kulit buah-buahan dan lebihan sayur-sayuran yang berfungsi menguraikan sisa-sisa buangan, merawat dan memulihara air secara semulajadi. Kolej Komuniti Jerantut telah mengambil inisiatif dan saranan daripada persatuan ECO enzim Johor dengan menghasilkan enzim organik dan seterusnya digunakan untuk banyak tujuan. Salah satu aktiviti bagi memelihara alam sekitar, institusi telah mengambil langkah dengan mencurahkan ECO enzim ke dalam tasik atau kolam yang berada di kawasan perumahan umum.

## **7. PELAKSANAAN MENGURANGKAN PELUPUSAN SISA BUKAN ORGANIK YANG TIDAK BOLEH DIKITAR SEMULA DI PERINGKAT INSTITUSI**

Nyatakan program yang telah dilaksanakan di peringkat institusi. Serta pembuktian pelaksanaan aktiviti tersebut seperti ringkasan laporan. Tempoh aktiviti adalah di antara Jun 2022 hingga Jun 2023.

## 8. JUMLAH PENGUMPULAN SISA DILAKSANAKAN DI PERINGKAT INSTITUSI.


Sertakan salinan laporan dan bukti resit. Nyatakan jumlah pengumpulan dalam Ringgit Malaysia (RM).

M/S Kolej Komuniti 日期 DATE / TARIKH : 02.02.2023  
 NO. 號碼 **77692**

號碼 NO.	摘要 PARTICULARS BUTIR-BUTIR	數量 QUANTITY	價目 UNIT PRICE MARGA	總額 AMOUNT JUMLAH
1	Buku / kertas	294	0.15	44.10
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				

貨物出門·恕不退換  
 Goods sold are not returnable / barang yang sudah dijual tidak boleh dikembalikan.

TOTAL / 總計  
 JUMLAH **44.10**


Received by / Diterima oleh / 收貨人   
**CHEW YING MENG TRADING**  
 謝英明貿易  
 360111, Telok Anson, Seremban, Negeri Sembilan, Malaysia  
 019-8889600

M/S Kolej Komuniti 日期 DATE / TARIKH : 23/9/2022  
 NO. 號碼 **75445**

號碼 NO.	摘要 PARTICULARS BUTIR-BUTIR	數量 QUANTITY	價目 UNIT PRICE MARGA	總額 AMOUNT JUMLAH
1	Besi 3	2	0.30	0.60
2	Besi 2	19	0.40	7.60
3	A/B	2	4.00	8.00
4	A/B	0.5	4.00	2.00
5	Kotak	39	0.20	7.80
6	Plastic	11	0.60	6.60
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				

貨物出門·恕不退換  
 Goods sold are not returnable / barang yang sudah dijual tidak boleh dikembalikan.

TOTAL / 總計  
 JUMLAH **32.60**

Received by / Diterima oleh / 收貨人   
**CHEW YING MENG TRADING**  
 謝英明貿易  
 (CA00720440)  
 GST ID: M333344  
 360111, Telok Anson, Seremban, Negeri Sembilan, Malaysia  
 019-8889600

Page view

**JERANTUT ASIA TRADING** (CA00720440)  
 LOT 4710, KAWASAN PERINDUSTRIAN JERANTUT, 27000 JERANTUT  
 PAHANG DARUL MAKMUR  
 Tel: 013-922 8981, 013-983 8881, Fax: 09-260 9046

**CASH PURCHASE** No. : CP-016812


KOLEJ KOMUNITI Our P/O No. :  
 Date : 12/06/2023  
 Page : 1 of 1

TEL : FAX :  
 Attn:

Item	Description	UOM	Qty	U/ Price	Disc.	Total
				RM		RM
1.	SURAT KHABAR,KOTAK,BUKU	KG	63	0.30		18.90
2.	PLASTIK	KG	7	0.60		4.20
3.	CAN(TIN AIR)	KG	1	5.00		5.00

Total **28.10**

RINGGIT MALAYSIA TWENTY EIGHT AND CENTS TEN ONLY

  
 E & O E