

RANCANGAN PERNIAGAAN

NAMA PERNIAGAAN:

S&Z GROUP RESOURCE

BIDANG PERNIAGAAN:

PENYEDIAAN MAKANAN & MINUMAN

NAMA PEMILIK:

MOHD SHAHRUL NIZAM BIN BAHARUDIN

NO. KAD PENGENALAN:

870214-01-5371

ALAMAT OPERASI:

NO101,JALAN TANJUNG GORAH 2,01000,KANGAR,PERLIS

TARIKH:

1 JANUARI 2026

1. MAKLUMAT PERNIAGAAN

Nama Perniagaan	s&z group resource
Jenis Perniagaan	Pemilikan Tunggal
Bidang Perniagaan	Penyediaan Makanan & Minuman & Tempahan
Alamat Operasi	jalan TANJUNG GORAH 2 01000 kangar PERLIS
Tarikh Mula Operasi	3.1.2025
No. Pendaftaran (SSM)	MA0327253-D
Nama Pemilik / Rakan Kongsi	nur hidayah binti kasa

2. RINGKASAN PERNIAGAAN

Perniagaan set talam bakar&gulai Merupakan Perniagaan Jenis Milikan Tunggal Berstatus Milik bumiputera.aktiviti Perniagaan ini Adalah Untuk Menghidang Pelbagai Jenis Lauk pauk.Perniagaan ini Beroperasi Di medan niaga abc Maips kangar PERLIS,Dati hari isnin Sehingga Ahad (isnin cuti).

visi Perniagaan ini Adalah menjadi kedai viral di PERLIS

Misi Perniagaan pula Adalah membeli Restoran 1 buah Dan 1 kiosk lagi untuk di

Buka Di tapak niaga yang berlainan.dalam masa 2 tahun.Objektif Perniagaan ini Adalah melalui Perkhidmatan yang lebih baik kepada Pelanggan.

Ringkasan Pentadbiran Perniagaan ini Merupakan Jenis Struktur organisasi Berdasarkan Bahagian fungsian.Perniagaan ini Di urus oleh pemilik,isteri pemilik Dan seorang pembantu jualan.

Ringkasan Pemasaran pula untuk Mengembangkan Perniagaan Dengan Kelebihan Yang pemilik milikioleh Perniagaan ini.Rancangan Adalah mengadakan pandu lalu bagi memudahkan Pelanggan.

Rancangan Operasi merangkumkan Keperluan Operasi Perniagaan yang terdiri daripada Carta aliran.Proses Operasi,Keperluan Bahan Mentah,senarai mesin Dan peralatan,Susun Atur ruang Operasi,Perbelanjaan Operasi Perniagaan,Dan pembahagian tugas pekerja

Bahagian Operasi.

Rancangan kewangan pula menerangkan tentang penyata Kewangan proforma seperti kos pengeluaran, penyata pendapatan, proforma, penyata kedudukan Kewangan proforma, penyata aliran tunai, Modal permulaan Perniagaan RM3000.00. Kiosk Di beri oleh pihak Maips.

3. PRODUK / PERKHIDMATAN

Produk / Perkhidmatan	Penerangan Ringkas	Harga (RM)
set talam bakar & lontong minuman panas & sejuk	boleh menempatkan 50 pelanggan	RM8 – RM25 / pax
infaq jumaat	100–300 pax	RM3 – RM10 / pax
majlis harijadi	Tempahan khas	RM40 – RM80
majlis sewa satu kedai	Tempahan khas	RM8 – RM15 / pax

Kelebihan Produk / Perkhidmatan:

- Masakan Melayu tradisional
- Harga berpatutan
- Penyediaan bersih & teratur
- Tempahan fleksibel mengikut keperluan pelanggan

4. ANALISIS PASARAN

Sasaran Pelanggan	Sasaran pelanggan terdiri daripada penduduk setempat, individu, keluarga serta organisasi kecil.
Tahap Permintaan Pasaran	Permintaan set talam bakar rm10 sangat mendapat sambutan pelanggan
Pesaing Utama	kedai makan hadapan jalan raya besar
Kelebihan Kompetitif	• Harga murah & makanan sedap • Kualiti rasa konsisten • Servis mesra pelanggan & ada cabutan bertuah untuk pelanggan.

5. STRATEGI PEMASARAN

Strategi pemasaran dijalankan melalui media sosial seperti Facebook dan WhatsApp, promosi dari mulut ke mulut, harga berpatutan bagi menarik pelanggan baharu dan menjaga kualiti dan kepuasan pelanggan, ada jugak cabutan bertuah untuk hargai pelanggan.

6. OPERASI PERNIAGAAN

Lokasi Operasi	D Dapur Acu TANJUNG GORAH 2 repoh PERLIS.
Waktu Operasi	10 pagi sehingga 5 petang bulan puasa 3 petang - 8 malam
Pembekal / Sumber Utama	pasaraya, pasar borong, pembekal ikan.
Proses Operasi Ringkas	Proses Operasi: Tempahan → staff bakar ikan → Pembungkusan → Penghantaran atau makan di kedai atau order dari rider misi selesai.

7. PENGURUSAN & TENAGA KERJA

Pemilik bertanggungjawab ke atas pengurusan keseluruhan perniagaan dan dibantu oleh dua orang pembantu kedai di bahagian Dapur Dan bahagian bakar.

8. KEWANGAN (ANGGARAN RINGKAS)

- Kos Permulaan:	RM
• Peralatan dapur	7000.00
• Bahan mentah awal	1800.00

• Sewa / Lesen / Lain-lain (RM)	3,000.00
Jumlah Kos Permulaan (RM)	2500.00
Anggaran Jualan Bulanan (RM)	4500.00
Kos Operasi	700.00
Untung Kasar Bulanan (RM)	4000.00

9. RISIKO & LANGKAH KAWALAN

Risiko utama termasuk persaingan dalam industri makanan Dan Minuman,langkah di ambil mengekalkan kesedapan makanan Dan menjaga kualiti serta kebersihan kedai makan saya&sentiasa memantau staff.

langkah kawalan yang saya ambil membeli stok bahan mentah setiap hari Dan buat Kiraan dahulu agar tidak menghilangkan keuntungan.

10 PENUTUP

D Dapur Acu set talam bakar mampu berdiri teguh dengan peluang peluang yang pihak bank rakyat Dan uitm serta coach bimbingan, kesedapan makanan Dan harga yang murah menambat hati pelanggan D Dapur Acu,

D Dapur Acu memerlukan modal untuk membuat penambahbaikan kedai seperti

- pagar
- pembakar ikan
- stok bahan mentah
- modal pusingan dan lain lain.

Terima Kasih atas bantuan modal & bimbingan coach Mohamad Niza.