

RANCANGAN PERNIAGAAN



اَوْبُوْرَسْمِيْتِيْ تِيْكَوْلُوْ كِيْ مَبَارَا
UNIVERSITI
TEKNOLOGI
MARA

RAKYATpreneur 2025

NAMA PERNIAGAAN:

KHAIRIYAH CORNER

BIDANG PERNIAGAAN:

PENYEDIAAN MAKANAN & PERKHIDMATAN KATERING

NAMA PEMILIK:

KHAIRIYAH BINTI ZAINOL

NO. KAD PENGENALAN:

890108-09-5118

ALAMAT OPERASI:

NO 18, KAMPUNG GUAR IPOH 02600 ARAU PERLIS.

TARIKH:

31 JANUARI 2026

1. MAKLUMAT PERNIAGAAN

Nama Perniagaan	Khairiyah Corner
Jenis Perniagaan	Pemilikan Tunggal
Bidang Perniagaan	Penyediaan Makanan & Perkhidmatan Katering
Alamat Operasi	No 18 Kampung Guar Ipoh 02600 Arau, Perlis.
Tarikh Mula Operasi	31-12-2014
No. Pendaftaran (SSM)	201403332643
Nama Pemilik / Rakan Kongsi	Khairiyah Binti Zainol

2. RINGKASAN PERNIAGAAN

Perniagaan ini merupakan sebuah gerai makanan berasaskan makanan Thailand yang menawarkan hidangan Thai yang autentik dan menepati citarasa tempatan. Menu yang disediakan merangkumi makanan Thai popular yang dimasak segar setiap hari dengan penekanan terhadap kebersihan, kualiti bahan mentah dan rasa yang konsisten.

Objektif utama perniagaan adalah untuk mengembangkan operasi kedai, meningkatkan jualan harian serta membina jenama makanan Thailand yang dikenali dalam kalangan pelanggan setempat. Perancangan pengembangan termasuk penambahan menu, peningkatan kapasiti penyediaan makanan, serta strategi pemasaran yang lebih berkesan bagi menarik pelanggan baharu dan mengekalkan pelanggan sedia ada.

Dengan permintaan yang semakin meningkat terhadap makanan Thailand dan pengurusan perniagaan yang terancang, perniagaan ini berpotensi untuk berkembang secara mampan serta menjana pendapatan yang stabil dalam jangka panjang.

3. PRODUK / PERKHIDMATAN

Produk / Perkhidmatan	Penerangan Ringkas	Harga (RM)
Katering majlis kecil	20–50 pax	RM6 – RM8 / pax
Katering majlis sederhana	100–300 pax	RM6– RM8 / pax
Set hidangan keluarga	Tempahan khas	RM40 – RM80
Jualan Harian	Jualan harian	RM6 – RM10

Kelebihan Produk / Perkhidmatan:

- Masakan Thailand autentik
- Harga berpatutan
- Penyediaan bersih & segar
- Menu popular & permintaan tinggi
- Tempahan fleksibel mengikut keperluan pelanggan

4. ANALISIS PASARAN

Sasaran Pelanggan	Sasaran pelanggan terdiri daripada penduduk setempat, pekerja, pelajar serta pelanggan harian yang menggemari makanan Thailand.
Tahap Permintaan Pasaran	Permintaan terhadap makanan Thailand adalah tinggi dan berterusan kerana populariti menu Thai serta sesuai untuk hidangan harian.
Pesaing Utama	Gerai makanan Thailand dan gerai makanan lain di sekitar kawasan perniagaan
Kelebihan Kompetitif	<ul style="list-style-type: none"> • Harga kompetitif • Rasa makanan konsisten • Servis mesra pelanggan

5. STRATEGI PEMASARAN

Strategi pemasaran dijalankan melalui media sosial seperti Tiktok, Facebook dan WhatsApp, promosi dari mulut ke mulut serta penawaran harga dan menu yang berpatutan bagi menarik pelanggan baharu. Perniagaan ini juga menitikberatkan kualiti makanan dan kepuasan pelanggan bagi mengekalkan pelanggan sedia ada..

6. OPERASI PERNIAGAAN

Lokasi Operasi	Hadapan Rumah
Waktu Operasi	9 Pagi – 5 Petang
Pembekal / Sumber Utama	Pasar Basah & Pemborong Tempatan
Proses Operasi Ringkas	Pembelian bahan mentah → Penyediaan bahan → Memasak → Pembungkusan → Jualan kepada pelanggan

7. PENGURUSAN & TENAGA KERJA

Pemilik bertanggungjawab sepenuhnya terhadap pengurusan keseluruhan perniagaan termasuk operasi harian, pembelian bahan mentah dan kawalan kualiti. Perniagaan ini dibantu oleh tiga orang pembantu, iaitu seorang di dapur, seorang bagi kerja-kerja pembersihan dan pengurusan kedai, serta seorang pembantu di ruang hadapan yang diambil secara sambilan semasa tempahan atau waktu jualan yang tinggi.

8. KEWANGAN (ANGGARAN RINGKAS)

- Kos Permulaan:	RM
• <i>Peralatan dapur</i>	5000
• <i>Bahan mentah awal</i>	2,000
• <i>Sewa / Lesen / Lain-lain (RM)</i>	1000
Jumlah Kos Permulaan (RM)	8,000
Anggaran Jualan Bulanan (RM)	15,000
Kos Operasi	9,500
Untung Kasar Bulanan (RM)	5,500

9. RISIKO & LANGKAH KAWALAN

Risiko utama ialah pesaing dan kenaikan harga bahan mentah, dikawal melalui pengurusan kos, perancangan menu berhemah, serta mengekalkan kualiti makanan dan perkhidmatan.

10. PENUTUP

Gerai makanan Thailand ini mempunyai potensi untuk berkembang berdasarkan permintaan pasaran yang tinggi dan konsisten serta pengurusan kos yang teratur. Dengan perancangan operasi yang baik dan strategi pemasaran yang berkesan, perniagaan ini dijangka mampu menjana pendapatan yang stabil dan berterusan serta membina pelanggan setia dalam jangka panjang.