

RANCANGAN PERNIAGAAN

NAMA PERNIAGAAN: Warung Kaya Zai

BIDANG PERNIAGAAN: Penyediaan & Jualan Makanan Tradisional

NAMA PEMILIK: Zalilah Ashidah binti Zakaria

NO. PENDAFTARAN SSM: 202203130637 (003401626-H)

ALAMAT OPERASI: No. 6, Foodcourt Terminal Freesia (Stesen Bas Tanah Rata), Jalan Besar Tanah Rata, 39000 Tanah Rata, Cameron Highlands, Pahang.

NO. TELEFON: 011-39547535

1. MAKLUMAT PERNIAGAAN

Perkara	Maklumat
Nama Perniagaan	Warung Kaya Zai
Jenis Perniagaan	Milikan Tunggal (Enterprise)
Bidang Perniagaan	Jualan makanan & minuman
Tahun Mula Operasi	2017 (bermula secara khemah)
Operasi Kedai Tetap	September 2024
Lokasi	Foodcourt Terminal Freesia, Tanah Rata

2. RINGKASAN PERNIAGAAN

Warung Kaya Zai merupakan perniagaan makanan tradisional yang beroperasi sejak 2017 secara kecil-kecilan menggunakan khemah sebelum berkembang kepada premis tetap di Foodcourt Terminal Freesia pada September 2024. Perniagaan ini menawarkan pelbagai menu makanan tempatan seperti nasi lemak, mee sup, rojak, lontong, soto, laksam serta kuih-muih tradisional dengan harga berpatutan. Sasaran pelanggan terdiri daripada penduduk tempatan, pekerja sekitar terminal bas, pelancong serta pengunjung pasar tani. Dengan pengalaman lebih 7 tahun dalam bidang makanan, perniagaan ini mempunyai potensi untuk terus berkembang dan menjana pendapatan yang stabil.

3. PRODUK / PERKHIDMATAN

Senarai Menu & Harga

Menu	Harga (RM)
Nasi Lemak Biasa	2.50
Mee/Bihun/Suhun/Kueyteow Sup	6.00
Mee/Bihun/Suhun/Kueyteow Bakso	7.00

Mee/Bihun/Suhun/Kueyteow Biasa	6.00
Mee/Bihun/Suhun/Kueyteow Kerang	7.00
Rojak Pasembor	6.00
Lontong	7.00
Soto	7.00
Laksam	5.00
Kuih Muih (Daun)	0.90
Kuih Muih	0.80 – 1.00

Kelebihan Produk:

- Harga mampu milik
- Resipi tradisional & rasa konsisten
- Lokasi strategik berhampiran terminal bas
- Menu pelbagai & sesuai untuk sarapan dan makan tengah hari

4. ANALISIS PASARAN

Aspek	Butiran
Sasaran Pelanggan	Penduduk Tanah Rata, Pekerja sekitar terminal bas, Peniaga & pelanggan pasar tani, Pelancong domestik
Tahap Permintaan	Permintaan konsisten terutama waktu pagi hingga tengah hari (sarapan & makan tengah hari)
Pesaing	Pengusaha gerai makanan lain di foodcourt, Peniaga makanan sekitar Tanah Rata
Kelebihan Kompetitif	Harga lebih rendah berbanding pesaing, Menu lengkap dalam satu gerai, Pengalaman berniaga sejak 2017

5. STRATEGI PEMASARAN

- Promosi dari mulut ke mulut
- Pelanggan tetap
- Lokasi strategik terminal bas
- Penyertaan pasar tani setiap Ahad
- Penjagaan kualiti rasa dan layanan mesra pelanggan

6. OPERASI PERNIAGAAN

Aspek	Maklumat
-------	----------

Waktu Operasi	Isnin – Khamis: 7.00 pagi – 12.30 tengah hari (kedai), Ahad: Pasar Tani (waktu sama)
Struktur Operasi	Tempahan / Jualan → Penyediaan bahan → Memasak → Hidangan / Bungkus → Jualan

7. PENGURUSAN & TENAGA KERJA

- Perniagaan diuruskan secara kerjasama antara pemilik dan kakak sebagai rakan niaga.
- Seorang pekerja membantu penyediaan makanan dan operasi harian.

8. KEWANGAN (ANGGARAN RINGKAS)

Perkara	Anggaran (RM)
Jualan Bulanan	6,000 – 9,000
Kos Operasi Bulanan	3,000 – 6,000
Pembiayaan	Pinjaman MARA: 5,000; Pinjaman TEKUN: 5,000

9. Strategi Pengembangan Perniagaan (3 Tahun Pertama)

Tahun 1:

- Menstabilkan operasi kedai tetap.
- Fokus pada konsistensi rasa & kualiti.

Tahun 2:

- Menambah menu baru mengikut permintaan pelanggan.
- Mula buat penghantaran (delivery) kepada kawasan sekitar.

Tahun 3:

- Pertimbangkan pembukaan cawangan kedua atau gerai popup di lokasi strategik.
- Pemasaran digital melalui media sosial untuk tarik pelancong.

10. RISIKO & LANGKAH KAWALAN

Risiko	Langkah Kawalan
Kesihatan pemilik	Kawalan kos bahan mentah, menjaga kualiti makanan, pengurusan masa dan jadual operasi konsisten
Persaingan sekitar foodcourt	Penjagaan kualiti & rasa makanan, promosi

	dari mulut ke mulut
Turun naik jumlah pelanggan	Lokasi strategik, penyertaan pasar tani, menu pelbagai & harga mampu milik

11. PENUTUP

Warung Kaya Zai mempunyai potensi untuk berkembang berdasarkan pengalaman lebih 7 tahun dalam industri makanan serta lokasi strategik di Terminal Freesia Tanah Rata. Dengan pengurusan kos yang terkawal serta komitmen pemilik, perniagaan ini berupaya menjana pendapatan yang stabil dan berterusan.