RANCANGAN

PERNIAGAAN

DAPUR C KAK ROSE

Disediakan oleh :

ROSEVARINAH BENEDICT YASSIN

780918-12-5262

011-70289359

ISI KANDUNGAN

BIL	*PERKARA*	*MUKA SURAT*
1.0	Ringkasan Eksekutif	2
2.0	Maklumat Pemohon	3
3.0	Latar Belakang Perniagaan Sedia Ada	4
4.0	Projek Dicadangkan	5
5.0	Cara Bermulanya Perniagaan 5.1 Permulaan Perniagaan Pes Serbaguna	6-13
6.0	Inovasi Dalam Perniagaan	14-15
7.0	Lampiran	16-17
8.0	Penutup	18

1.0 RINGKASAN EKSEKUTIF

Perniagaan Dapur C Kak Rose merupakan perniagaan jenis milikkan tunggal berstatus bumiputra . Aktiviti perniagaan ini adealah membuat pes serbaguna. Perniagaan ini beroperasi di Taman Anggerik dari hari isnin hingga ahad.

Visi perniagaan ini adalah menjadikan pes yang terkenal dan mendapat sambutan di Sabah. Misi perniagaan pula adalah membuat penambahbaikkan dari segi pembungkusan pes dalam masa setengah tahun supaya pes lebih tahan lama dan boleh memberi bekalan ke kedai. Ojektif perniagaan ini adalah melalui perkhidmatan yang lebih baik kepada pelanggan.

Ringkasan pentadbiran perniagaan ini merupakan jenis struktur organisasi berdasarkan bahagian fungsian . Perniagaan ini diuruskan oleh seorang Pengurus besar yang dibantu oleh seorang pekerja.

Modal permulaan ialah RM2,000 .Rancangan perniagaan ini disediakan untuk mendapat geran pembungkusan daripada pihak kementerian perindustrian,keusahawanan dan pengangkutan. Tujuan untuk penmbahbaikan dari segi pembungkusan yang baru dan menarik dan dapat memastikan perniagaan dapat berjalan lancar dan cekap.

2.0 MAKLUMAT PEMOHON

BUTIRAN	MAKLUMAT
Nama	Rosevarinah Binti Benedict Yassin
No kad pengenalan	780918-12-5262 (46 tahun)
Alamat	Blok F-1-13, Taman Anggerik 89000 Keningau,Sabah.
Nombor telefon	011-7028 9359
Status perkahwinan	Ibu tunggal
Tahap Pendidikan	SPM
Kemahiran	Memasak dan berniaga
Pekerjaan Sekarang	Menjual pes dan menjual makanan bermasak secara dalam talian
Kursus pernah dihadiri	i. 2015-kursus keusahawanan koperator wanita. ii. 2018-Seminar Asas Keusahawanan (SAK). iii. 2019-Kursus Kraftangan iv. 2019-kursus intensif penyedia makanan. v. 2020-Kursus katering cook . vi. 2021-HRDF Penjana Initiative B40 Development. vii. 2021-Kursus Keusahawanan Memperkasakan Bangsa Usahawan (RAKYATpreneur 2.0). viii. 2024-kursus Asas Kepimpinan Wanita.

2.0 LATAR BELAKANG PERNIAGAAN SEDIA ADA

BUTIRAN	MAKLUMAT
Nama Perniagaan	Dapur C Kak Rose
Alamat Perniagaan	Taman Anggerik Blok F-1-13
Alamat Surat Menyurat	Po.Box 3017 89000 Keningau Sabah.
No. Telefon	011-70289359
Bentuk Perniagaan	Jualan Pes dan Perkhidmatan Katering
Tarikh Mula Perniagaan	Mei 2017
Nama Bank	Bank Islam
Nombor Akaun Bank	100610100032324
Nama pemegang akaun	Dapur C Kak Rose
Pembiayaan sedia ada	Tiada

3.0 PROJEK DICADANGKAN

1.0 Lokasi dan sektor

- Status hak milik lokasi atau tapak projek adalah miliksendiri.
- Bidang utama adalah pembuatan makanan
- Projek ini dapat memberi peluang pekerjaan kepada orang kampung.

2.0 Rancangan Organisasi dan Pentadbiran

- Misi utama projek ini adalah membuat mini kilang untuk pembungkusan dan tempat penyimpanan stok barang.
- Bilangan pekerja akan bertambah sekiranya mini kilang dibuat.
- Untuk melancarkan pemprosesan pembungkusan sekaligus dapat memberi peluang pekerjaan kepada masyarakat sekeliling.

3.0 Rancangan Pemasaran

- Produk pes sebaguna inidapat memenuhi kehendak dan keperluan pengguna kerana memudahkan mereka untuk memasak.
- Sasaran pelanggan adalah wanita-wanita bekerjaya yang kurang masa memasak
- Startegi pemasaran adalah secara dalam talian dan secara fizikal.

4.0 CARA BERMULANYA PERNIAGAAN

Perniagaan gerai makan ini mula beroperasi pada tahun 2018, terletak di tepi jalan utama antara Tenom dan Keningau, sebuah lokasi strategik yang sering menjadi laluan utama bagi penduduk tempatan dan pengunjung dari kawasan pedalaman Sabah.

Perniagaan ini diasaskan berbekalkan minat yang mendalam dalam bidang masakan serta keinginan untuk membantu ekonomi keluarga. Dengan bermodalkan peralatan dapur asas dan sedikit simpanan, saya memulakan gerai ini secara kecil-kecilan bersama sokongan ahli keluarga.

Menu utama yang ditawarkan pada ketika itu termasuklah nasi campur, mee goreng, bihun sup, nasi lemak, serta minuman panas dan sejuk, sesuai untuk pelanggan yang mencari sarapan dan makan tengah hari yang ringkas dan berpatutan. Gerai ini beroperasi setiap hari dari pagi hingga ke petang, dan berjaya menarik pelanggan tetap daripada kalangan pekerja kawasan sekitar serta pengguna jalan raya yang singgah untuk makan.

Namun, pada awal tahun 2020, perniagaan ini merosot ekoran berlakunya pandemik COVID-19 yang melanda negara. Arahan Perintah Kawalan Pergerakan (PKP) telah mengehadkan aktiviti perniagaan di luar rumah, termasuklah operasi gerai makan. Situasi ini menjejaskan perniagaan dari segi jualan, bekalan bahan mentah serta kehadiran pelanggan.

Walaupun perniagaan ini terhenti ketika pandemik, pengalaman yang diperoleh sepanjang tempoh operasi memberi banyak pengajaran tentang pengurusan perniagaan, strategi jualan, dan keperluan untuk menyesuaikan diri dengan cabaran semasa. Ia juga menjadi dorongan untuk saya merancang semula perniagaan ini dengan pendekatan yang lebih tersusun dan mampan untuk masa hadapan.

Bil.	Gambar	Penerangan
1.		Gambar menunjukkan gerai Dapur C Kak Rose yang terletak di jalan Tenom – Keningau.
2.		Gambar menunjukkan sewaktu operasi berniaga di gerai Dapur C Kak Rose.
3.		Gambar menunjukkan pelanggan yang datang ke gerai.
4.		Gambar menunjukkan penduduk sekitar tempat yang datang mengambil tempahan.
5.		Gambar menunjukkan pengunjung yang lalu lalang datang ke gerai Dapur C Kak Rose.

6.		Gambar menunjukkan pelanggan tetap yang datang makan ke gerai.
7.		Gambar menunjukkan penduduk di sekitar tempat yang datang makan ke gerai kita.
8.		Gambar menunjukkan pelanggan yang datang makan ke gerai kita.
9.		Gambar menunjukkan seorang ahli keluarga yang membantu untuk menguruskan gerai ini.
10.		Gambar menunjukkan proses pembersihan di gerai setelah ditutup.

11.		Gambar menunjukkan makanan yang ditempah oleh pelanggan.
12.		Gambar menunjukkan makanan bertapau yang ditempah oleh pelanggan.
13.		Gambar menunjukkan Nasi Lemak Pattaya yang merupakan salah satu makanan yang dijual.
14.		Gambar menunjukkan lauk Ikan Sweet And Sour yang merupakan salah satu lauk yang dijual.
15.		Gambar menunjukkan Mee Kolomi Ayam yang dijual.
16.		Gambar menunjukkan tempahan Nasi Lemak oleh penduduk setempat.

17.		Gambar menunjukkan lauk Sayur Pucuk Ubi Masak Lemak.
18.		Gambar menunjukkan Nasi Lemak Special.
19.		Gambar menunjukkan Nasi Impit Kuah Kacang.
20.		Gambar menunjukkan lauk Kari Ayam.

Bagi memastikan pendapatan keluarga masih dapat dijana, saya mengambil inisiatif untuk mengubah strategi perniagaan dengan **menghasilkan produk baharu iaitu *pes serbaguna***. Pes ini dibuat sendiri menggunakan resipi warisan keluarga dan sesuai digunakan untuk pelbagai jenis masakan seperti tumisan, sup, masakan berkuah dan perapan.

Produk pes serbaguna ini dipasarkan secara kecil-kecilan melalui media sosial serta kepada kenalan terdekat. Ia mendapat maklum balas yang positif kerana memudahkan kerja memasak dan menjimatkan masa pengguna. Penghasilan produk ini bukan sahaja membuka peluang perniagaan baharu, malah membantu mengekalkan sumber pendapatan walaupun dalam waktu sukar.

Pengalaman ini membuktikan bahawa dengan usaha, kreativiti dan kecekalan, perniagaan masih boleh diteruskan walaupun dalam situasi mencabar.

Bil.	Gambar	Penerangan
1.		Gambar menunjukkan awal mulanya pes serbaguna dicipta.
2.		Gambar menunjukkan proses memasak pes serbaguna.

3.		Gambar menunjukkan pes yang sedang dibungkus.
4.		Gambar menunjukkan proses menampal harga pada pes serbaguna.
5.		Gambar menunjukkan pes serbaguna yang diletakkan pada salah satu *vendor*.
6.		Gambar menunjukkan salah satu vendor tempat meletakkan pes serbaguna.
7.		Gambar menunjukkan bahan mentah yang digunakan untuk penyediaan pes serbaguna.

5.1 PERMULAAN PERNIAGAAN PES SERBAGUNA

Saya mendapatkan bekalan bahan mentah seperti halia, serai, lengkuas dan lain – lain dari Pasar Tani dan komuniti setempat. Bahan-bahan tersebut diproses secara manual menjadikan pes soto, pes sambal dan pes rendang serbaguna.

Saya mempromosikan produk saya melalui laman sesawang Facebook, media sosial lain dan meletakkan di vendor sekitar pekan Keningau. Sekiranya menerima tempahan melalui pengiklanan di media sosial, saya akan membuat penghantaran terus kepada pelanggan mengikut permintaan.

Dalam sebulan, saya hanya dapat menghasilkan sekitar 50-80 pek untuk ketiga-tiga pes tersebut. Harga jualan bagi setiap pes RM 12.00 sebungkus. Urusan jual beli dilakukan melalui transaksi tunai dan transfer online.

Bil.	Gambar	Penerangan
1.		Dapur C Kak Rose menyediakan perkhidmatan menghantar produk terus kepada pelanggan yang ditempah melalui sistem pesanan ringkas *Whatsapp* dan *market place* seperti (Facebook, Tiktok, Instagram)
2.		Produk Dapur C Kak Rose turut diletakkan di vendor yang terdapat di sekitar kawasan Keningau.

14. INOVASI DALAM PERNIAGAAN

Inovasi yang saya lakukan adalah menjadikan bahan asas dalam masakan menjadi pes yang sedia untuk digunakan dalam masakan. Sebelum adanya pes ini, pengguna perlu memotong, mengupas, mengisar dan perlu mencari bahan dari beberapa buah kedai. Dengan adanya pes ini, banyak masa dan tenaga yang pengguna dapat jimatkan.

Pes ini sangat mesra pengguna kerana dibungkus dalam bungkusan yang bersaiz mudah dibawa ke mana-mana. Pes ini juga dibekukan untuk ketahanan yang lebih lama. Pelanggan kebiasaannya membeli beserta stok lebih untuk simpanan sebagai keperluan harian. Pes soto juga telah diinovasikan sebagai 'pes serbaguna'. Pes ini bukan sahaja sesuai untuk sup soto, tetapi juga boleh diolah untuk kegunaan bubur lambuk, perapan BBQ dan sebagainya.

Inovasi ini bukan sahaja memberi kemudahan kepada pengguna dari segi penyediaan masakan, malah turut membantu golongan yang sibuk bekerja, pelajar, dan suri rumah yang mahu memasak dengan cepat tanpa mengorbankan masa. Selain menjimatkan masa, pes ini juga mengekalkan aroma, rasa asli dan kepekatan rempah tradisional yang sukar diperoleh dalam pes komersial biasa. Dengan gabungan keaslian rasa dan kemudahan penggunaan, produk ini berpotensi besar untuk dikembangkan ke pasaran lebih luas termasuk dalam bentuk jualan atas talian, pembekalan ke kedai runcit mahupun sebagai produk jenama tempatan yang dikenali ramai.

Bil.	Gambar	Penerangan
1.		Gambar menunjukkan pes serbaguna dapat digunakan untuk bubur lambuk.
2.		Gambar menunjukkan pes sambal serbaguna yang boleh digunakan sebagai sambal cicah bersama ikan goreng.
3.		Gambar menunjukkan pes sambal yang boleh digunakan untuk memasak lauk Ayam Masak Merah.
4.		Gambar menunjukkan kegunaan pes serbaguna untuk menghasilkan Mee Hoon Sup Ayam.

0 LAMPIRAN

Bil.	Gambar	Penerangan
1.		Gambar menunjukkan iklan poster pes serbaguna yang dipromosikan melalui saluran media sosial.
2.	MAKANAN MASAKAN MUSLIM DAPUR C KAK ROSE 01170289359 PES SERBAGUNA PES RENDANG PES SAMBAL SEBAGUNA	Gambar menunjukkan logo terbaharu Dapur C Kak Rose.
		Gambar menunjukakan prosses pembungkusan pes sambal serbaguna.
		Gambar menunjukkan pelanggan dari luar daerah yang menempah pes serbaguna dan dihantar melalui perkhidmatan Box Express.

5.		Gambar menunjukkan promosi pes serbaguna secara fizikal.
6.		Gambar menunjukkan proses menampal sticker ke atas produk pes serbaguna.
7.		Gambar menunjukkan produk baharu selepas pes serbaguna iaitu Ikan Tausi.
8.		Gambar menunjukan iklan promosi Ikan Tausi secara dalam talian.
9.		Gambar menunjukkan produk Ikan Tausi Balado yang suda siap di bungkus.
10.		Gambar menunjukkan produk Ikan Tausi Original yang suda siap di bungkus.

8.0 PENUTUP

Perniagaan ini bukan sekadar gerai makan biasa ia adalah lambang ketabahan, kreativiti dan semangat untuk bangkit walaupun dilanda cabaran. Bermula dari sebuah gerai kecil di tepi jalan Tenom-Keningau, saya berusaha menyajikan makanan yang mampu mengisi perut dan menggembirakan hati pelanggan setiap hari.

Apabila pandemik melanda pada tahun 2020 dan memaksa gerai ditutup, saya tidak menyerah kalah. Sebaliknya, saya bangkit dengan idea baharu dengan menghasilkan pes serbaguna buatan sendiri, sebagai usaha mengekalkan sumber pendapatan dan meneruskan perjuangan perniagaan dalam bentuk yang berbeza.

Kini, dengan pengalaman sebenar dalam dunia perniagaan dan semangat yang tidak pernah padam, saya yakin perniagaan ini mampu berkembang lebih jauh. Dengan perancangan yang strategik, inovasi produk yang berterusan dan sokongan yang betul, saya berhasrat untuk bukan sahaja membuka semula gerai makan, malah membina jenama makanan tempatan yang dikenali dan dipercayai.

Saya percaya bahawa setiap cabaran adalah peluang dan inilah masa untuk membawa perniagaan ini ke tahap yang lebih tinggi. Sekian dan terima kasih

LAMPIRAN

ASAL

NEGERI SABAH, MALAYSIA
ORDINAN PERLESENAN PERDAGANGAN, 1948
(Ordinan No.16 Tahun 1948)
Borang B

(Stesen) Keningau
ID Lesen : KGU/2017/10785
No. Rujukan Fail : PERMOHONAN BARU 2017
No. Rujukan Majlis :

KGU/2025/474
No. Permohonan: 474/2025

LESEN BERNIAGA

Lesen adalah dengan ini diberi kepada orang atau orang-orang yang namanya tersebut di bawah yang berniaga sebagai **DAPUR C KAK ROSE** untuk menjalankan perniagaan **MAKANAN DAN MINUMAN** seperti berikut :

1. **MEMBEKAL PELBAGAI JENIS MASAKAN**
2. **KATERING**
3. **MEMBEKAL MAKANAN DAN MINUMAN**
4. **KANTIN SEKOLAH**
5. **MENJUAL DAN MEMBEKAL MAKANAN BUATAN SENDIRI SECARA ONLINE**

di Premis yang terletak KG. LIMBAWAN, P.O BOX 3017, 89008 KENINGAU , Sabah
Lesen ini tamat pada 31 Disember 2025.
Bayaran Lesen RM Dua Puluh Lima Ringgit Sahaja.
RM 25.00

Tarikh : 02/01/2025

Pemilik atau pekongsi	**No.Kad Pengenalan/Syarikat**	**Pengurus atau Agen Penguasa**
ROSEVARINAH BINTI BENEDICT YASSIN (Pemilik)	780918125262	

PEJABAT DAERAH KENINGAU SABAH

PETER JONU MOINJIL
Pegawai Daerah
Pejabat Daerah Keningau
Pihak Berkuasa Perlesenan

Pendaftar
IZDIHAR BIN JAHARI
14:11:49

Ini adalah cetakan komputer dan tidak memerlukan pengesahan dari pihak berkuasa perlesenan

LAMPIRAN

SIJIL KEHADIRAN

UKM
ALKEM

AKADEMI LATIHAN KEBERSIHAN & KESELAMATAN MAKANAN
UNIVERSITI KEBANGSAAN MALAYSIA

dengan ini mengesahkan:

ROSEVARINAH BINTI BENEDICT YASSIN
NO.K/P : 780918-12-5262

telah berjaya mengikuti:

KURSUS ASAS KEBERSIHAN DAN KESELAMATAN MAKANAN

yang diiktiraf oleh

KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA

pada:

15 MARCH. 2008
DI
PERPUSTAKAAN KENINGAU

Ketua,
ALKEM UKM

Nama SLPM:
Cop SLPM:

ALKEM* Akademi Latihan Kebersihan & Keselamatan Makanan*
UNIVERSITI KEBANGSAAN MALAYSIA

No. Siri : A 85646 No. Ruj. KKM : *KKM-163/1/ILPM/A9*

LAMPIRAN

MAJLIS DAERAH KENINGAU
SIJIL KESIHATAN

No Siri 1338

Nama ROSEVARINAH BT. BENEDICT YASSIN
No KP/KPT 780918-12-5262
Tarikh Lahir 18/09/1978
Bangsa KADAZAN
Pekerjaan PENGENDALI MAKANAN
Alamat Perniagaan P.O.BOX 3017 89008 KGAU SABAH
Telefon 01170289359
Alamat Kediaman TAMAN ANGGERIK, KENINGAU
Telefon Kediaman -
Nama Perniagaan:

Tarikh Dikeluarkan 31-Jul-24
Tarikh Luput 9 AUG 2027

Pegawai Eksekutif
Majlis Daerah Keningau

Sila tandakan (/) mana yang berkenaan :
☑ Pengendali Makanan ☐ Bukan Pengendali Makanan

KATEGORI PEMERIKSAAN KESIHATAN DIRI		Tarikh Ujian	Keputusan Ujian *	
☐	☐		+ve	-ve
(Stool) S.Typhi	VDRL			
(R/Swab) V.	HIV			
(Sputum) AFB	(Sputum) AFB			
Vaksin	Hepatitis B			
Anti-Tyhoid JUL 2025	Chest X-Ray X-Ray No. :			

FIT * ☑ UNFIT * ☐

Tarikh Pemeriksaan/Pengesahan: 3 0 AUG 2024

Cop dan Tandatangan Doktor
DR RAYZOND WONG
MMC NO: 63359
PEGAWAI PERUBATAN UD52
UNIT KAWALAN PENYAKIT BERJANGKIT
PEJABAT KESIHATAN KAWASAN KENINGAU

Perhatian :
1. Pemeriksaan kesihatan wajib dijalankan 3 tahun sekali.
2. Pemeriksaan dilakukan di Pejabat Kesihatan Daerah.
3. Sesiapa yang telah menemui Kad Sijil Kesihatan ini,kembalikan ke :
Peti Surat 181, 89007 Tel : 087-341180/341188 KENINGAU

66541