

# RANCANGAN PERNIAGAAN (AMOF)

Roslina Restoran Makanan Panas

## 1. Administration (Pentadbiran)

Nama Perniagaan: Roslina Restoran Makanan Panas

Pemilik: Roslina

Bentuk Perniagaan: Milikan tunggal

Lokasi: Kawasan strategik berhampiran pelanggan sasaran

Perniagaan ini diuruskan sendiri oleh pemilik dengan bantuan pekerja sambil jika diperlukan.

Pengurusan melibatkan perancangan operasi harian, pembelian bahan mentah serta pengurusan kewangan.

## 2. Marketing (Pemasaran)

Strategi pemasaran memberi fokus kepada penggunaan platform digital seperti WhatsApp, Instagram dan Facebook.

Kaedah pemasaran:

- Promosi gambar makanan menarik menggunakan AI
- Menawarkan set combo dan diskaun
- Testimoni pelanggan
- Promosi dari mulut ke mulut

Sasaran pelanggan terdiri daripada pelajar, pekerja pejabat dan keluarga sekitar yang memerlukan makanan panas yang cepat dan berpatutan.

## 3. Operations (Operasi)

Operasi perniagaan dijalankan secara harian dengan penyediaan makanan panas seperti nasi goreng, tomyam dan lauk goreng.

Proses operasi:

- Pembelian bahan mentah segar
- Penyediaan makanan mengikut standard
- Pembungkusan makanan
- Penghantaran (COD) atau self-pickup

Waktu operasi: 10.00 pagi – 10.00 malam

Penekanan diberikan kepada kebersihan, kualiti makanan dan kepuasan pelanggan.

## 4. Financial (Kewangan)

Modal Permulaan: RM300 – RM500

Kos utama:

- Bahan mentah
- Utiliti (gas, elektrik)
- Pembungkusan

Anggaran jualan:

- RM50 – RM100 sehari

Anggaran keuntungan:

- RM20 – RM40 sehari

Perniagaan ini mempunyai kos operasi yang rendah dan berpotensi berkembang dengan peningkatan pelanggan serta strategi pemasaran yang berkesan.