



“kelazatan rangup warisan kita”

LOYANG MAJU ENTERPRISE



PEMBEKAL ACUAN TEMBAGA KUIH LOYANG, TEPUNG
SEGERA KUIH LOYANG DAN KUIH LOYANG
READYMAKE



PENGENALAN

Kuih loyang atau juga dikenali sebagai kuih ros adalah salah satu kuih tradisional yang popular dikalangan masyarakat Malaysia. Dengan menggunakan resipi turun-temurun yang dijaga rapi, kami menghasilkan kuih loyang yang rangup, ringan dan penuh dengan rasa asli.

Selain itu, kami juga memperkenalkan inovasi dalam proses pembuatan acuan loyang. Dengan menggunakan bahan tembaga berkualiti tinggi, acuan yang kami hasilkan bukan sahaja tahan lama tetapi juga membantu menjimatkan masa penghasilan kuih loyang melalui acuan loyang berangkai.

Kami juga mengeluarkan Tepung Segera Kuih Loyang dengan tujuan untuk memudahkan penggemar kuih warisan ini menghasilkan kuih loyang yang rangup dan sedap tanpa perlu bersusah payah mengadun bahan dari awal.

Dengan beberapa langkah dan kelengkapan mudah, sesiapa sahaja kini boleh membuat kuih loyang yang sedap di rumah, sama ada untuk dinikmati sendiri tetapi juga boleh memberi peluang perniagaan untuk semua. Kami yakin dapat mengembangkan lagi bisnes ini dan seterusnya mempromosikan warisan budaya makanan tradisional Malaysia.

TUJUAN



MISI

Kami di Loyang Maju Enterprise akan berusaha secara konsisten untuk menjadi pembekal utama acuan, tepung loyang segera dan kuih loyang tradisional di utara Malaysia.



VISI

Menjadi sebuah syarikat yang berdaya saing dan membuka peluang perniagaan kepada usahawan baru berasaskan kuih loyang tradisional.



OBJEKTIF

1. Membekalkan peralatan meloyang, acuan, tepung segera loyang, kuih loyang dengan mengekalkan citarasa tradisional.
2. Melahirkan lebih banyak usahawan baru dengan membuka peluang perniagaan menjual produk Loyang Maju Enterprise.
3. Menawarkan produk loyang pada harga yang berpatutan dan menjanjikan kualiti dan rasa yang terbaik.



LATAR BELAKANG PERNIAGAAN

Nama Perniagaan

Loyang Maju Enterprise

Nama Kormesial

D'loyang Brothers Enterprise

Alamat Premis Perniagaan

A6-01-07, Jalan Tuna, 13700 Seberang Jaya,
Pulau Pinang

No Telefon / Emel

010-3106554 / sitinurdani@gmail.com

Tiktok/Facebook

D'Loyang Brothers

Bentuk Milikan Perniagaan

Milikan Tunggal

Kegiatan Utama Perniagaan

Pembekal acuan tembaga, tepung segera dan
kuih loyang readymade

Tarikh Pendaftaran Perniagaan

20 Julai 2023

Tarikh Mula Perniagaan

18 Julai 2023

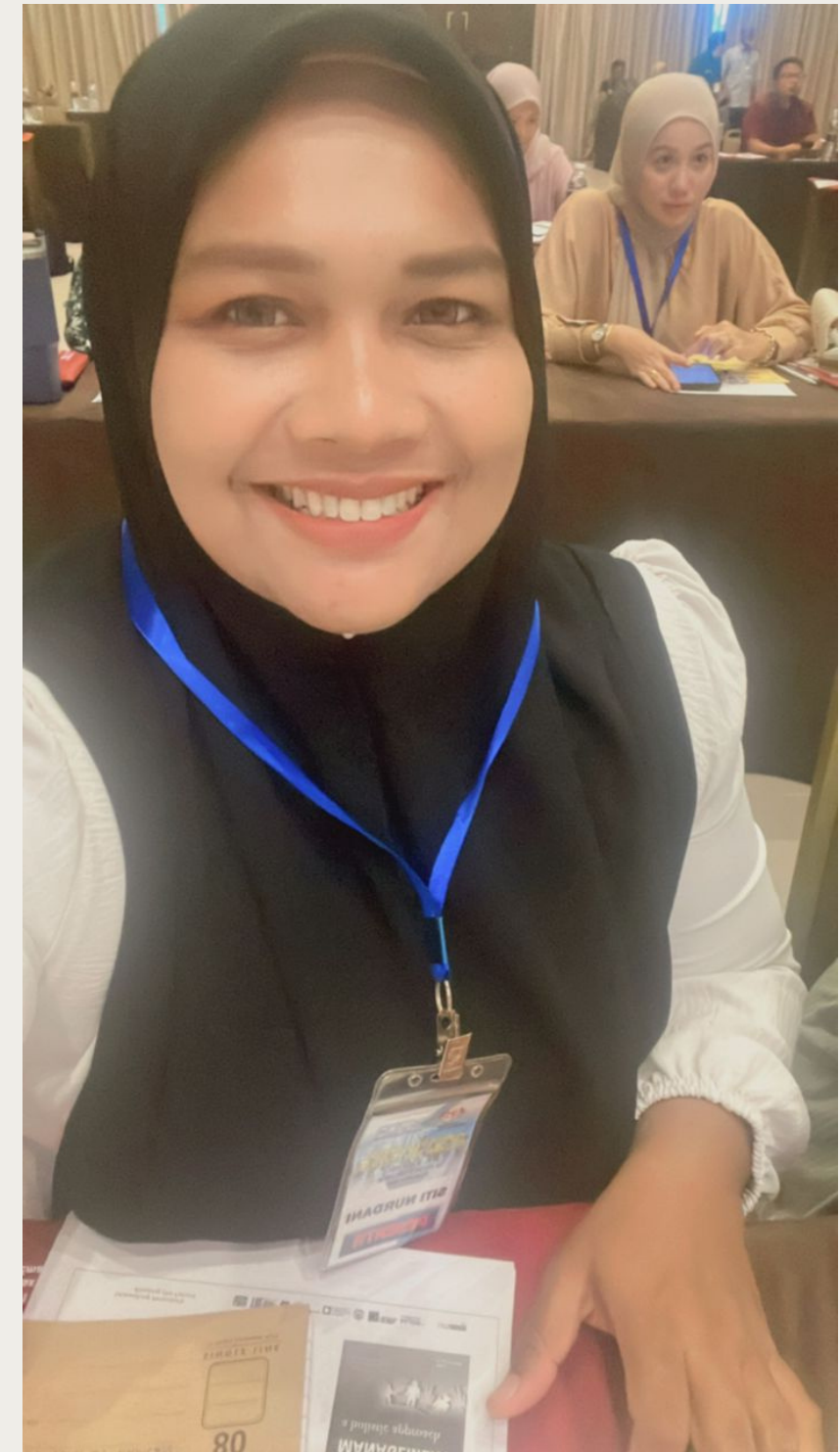
LATAR BELAKANG PEMILIK

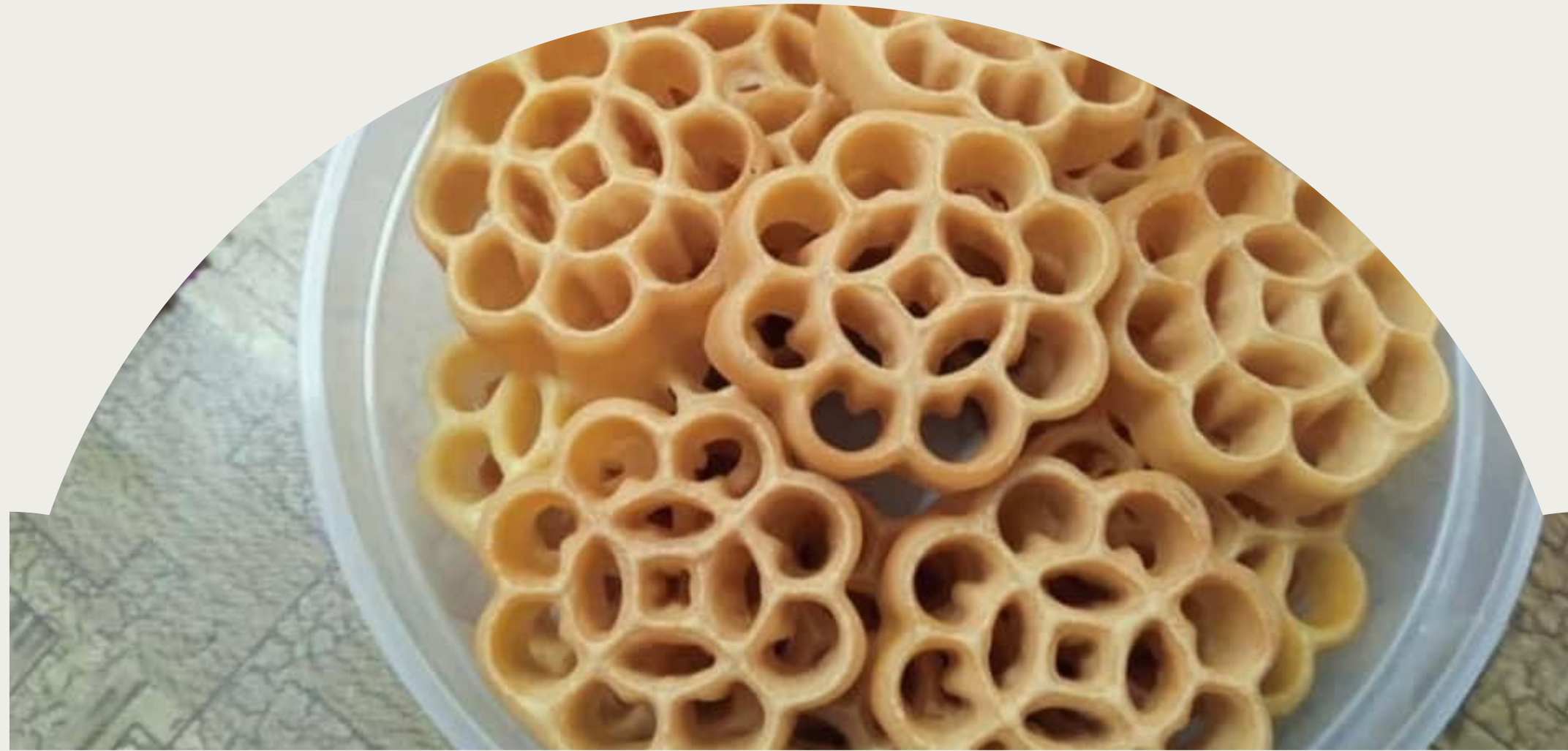
SITI NURDANI BINTI RAMLAN

Puan Siti Nurdani Binti Ramlan adalah seorang usahawan Bumiputera yang berpengalaman dalam seni pembuatan kuih loyang. Berasal dari Pulau Pinang beliau mula mempelajari teknik pembuatan kuih loyang beberapa tahun yang lepas, di bawah bimbingan suaminya.

Minatnya yang mendalam terhadap kuih tradisional ini mendorong beliau memulakan bisnes sendiri, dengan fokus pada mengekalkan keaslian dan kualiti setiap produk.

Dengan pengalaman bertahun-tahun, Puan Siti berjaya mengembangkan bisnesnya, menjadikannya salah satu jenama kuih loyang yang dikenali dan dihargai ramai.





Lokasi Perniagaan

*Perniagaan kami beralamat di A6-01-07, Jalan Tuna, 13700,
Seberang Jaya, Pulau Pinang.*

*Kami juga membuat penghantaran percuma di sekitar Pulau
Pinang dan penghantaran melalui pos bagi pembelian atas talian.*

RANCANGAN PEMASARAN

Analisis Pemasaran

Kuih loyang merupakan kuih tradisi yang tinggi permintaan terutamanya bagi musim perayaan. Terdapat banyak penawaran kuih loyang readymade di pasaran namun begitu sukar bagi pengusaha kuih loyang mendapatkan pembekal yang menjual acuan tembaga tiga, lima dan sepuluh serangkai. Acuan ini amatlah berguna dalam mempercepatkan proses pengeluaran kuih loyang readymade. Malahan kaedah lama seperti mengadun tepung, santan, gula dan telur menyebabkan tepung tidak tahan lama. Berikutan itu, kami di Loyang Maju Enterprise mencipta acuan loyang yang membantu mempercepatkan pengeluaran dan juga tepung pes segera loyang yang memberi kuih lebih tahan lama dan ranggup.

Ramalan Jualan

Ramalan Jualan bagi tiga bulan seterusnya:

Jualan bagi bulan Ogos 2024 ialah RM 5350.00 dan menjangkakan kadar pertumbuhan sebanyak 5%, ramalan jualan bagi bulan September, Oktober dan November 2024:

- Ramalan Jualan = (Jualan sejarah) $\times$ (1+Kadar pertumbuhan)

SEPTEMBER 2024

- Ramalan Jualan = RM 5350.00 $\times$ (1 + 0.05) = RM 5617.50

OKTOBER 2024

- Ramalan Jualan = RM 5617.50 $\times$ (1 + 0.05) = RM 5898.40

NOVEMBER 2024

- Ramalan Jualan = RM 5898.40 $\times$ (1 + 0.05) = RM 6193.30

STRATEGI PEMASARAN

AIDA Marketing



○ **Awareness**

Kami menggunakan medium media sosial seperti 'live' bagi meningkatkan kesedaran pelanggan sasaran tentang produk-produk kami yang membantu mempercepatkan proses pengeluaran loyang

○ **Desire**

Pelanggan yang berminat boleh melakukan pembelian kali pertama untuk merasai produk dan bagi usahawan baru pula mereka boleh mengunjungi ruaian bagi merasai sendiri cara pembuatan kuih loyang menggunakan.

○ **Interest**

Pelanggan yang berminat boleh bertanya secara terus di dalam live, menghubungi kami atau mengunjungi ruaian yang dibuka atas jemputan agensi kerajaan seperti FAMA Pulau Pinang.

○ **Action**

Bagi mengekalkan pelanggan sedia ada,, promosi akan diberikan sekiranya pelanggan membeli secara pukal . Bagi menarik pelanggan baru pula, lebih banyak tawaran menarik dan pengurangan harga akan diberikan terutamanya ketika musim perayaan. Kami juga percaya khidmat pelanggan yang baik juga akan mengekalkan dan menarik lebih banyak pelanggan

RANCANGAN PENGELUARAN DAN OPERASI

Penyediaan Bahan Mentah

Bahan-bahan utama seperti tepung-tepung,minyak masak, santan, telur gula,kayu,besi dan acuan tembaga dibeli daripada pembekal yang dipercayai untuk memastikan kualiti terbaik.

stok bahan-bahan mentah ini disimpan dengan teliti mengikut prosedur kebersihan dan keselamatan yang ketat.

Pengemasan dan Pembungkusan

Pembungkusan dilakukan secara manual atau menggunakan mesin pembungkusan untuk memastikan kesegaran dan ketahanan produk.

Proses kawalan Kualiti produk dijalankan pada setiap peringkat pengeluaran dari pemilihan bahan mentah hingga ke pembungkusan terakhir. Ini termasuklah ujian rasa, ujian pemeriksaan kebersihan dan ujian ketahanan.

Peningkatan dan Inovasi

ntuk memastikan kelangsungan dan daya saing, kami sentiasa mencari peluang untuk memperkenalkan inovasi dalam rasa, bentuk, ketahanan dan pembungkusan produk. Kami juga terbuka kepada maklum balas untuk penambahbaikan berterusan.

RANCANGAN KEWANGAN

Kos permulaan merangkumi kos Pembangunan produk seperti penyediaan resepi, ujian produk dan perolehan bahan mentah. Selain itu kos penghasilan acuan loyang dan pembangunan formula tepung segera akan diamnil kira. Seterusnya kos infrastuktur merangkumi pembelian peralatan pengeluaran dan kos bahan- bahan kelengkapan memasak dan pembuatan. Terdapat juga kos Operasi secara Bulanan seperti kos bahan mentah, kos utiliti dsn kos penyelenggaraan peralatan dan pembaikan pembungkusan akan dirancang dengan teliti.

Pendapatan untuk kuih loyang adalah dari jualan yang dihasilkan secara harian berdasarkan harga jualan dan volume jualan. Untuk pendapatan dari acuan kuih loyang dan tepung kuih loyang segera berdasaarkan kuantiti setiap unit produk. Sumber Modal Perniagaan melalui bantuan permulaan perniagaan dan simpanan peribadi.

Kami juga mengatur strategi untuk pengurusan tunai yang berhemah bagi memastikan kelancaran operasi dan membayar kos tetap. Rancangan Kewangan ini bertujuan untuk memastikan kelestarian bisnes dan pertumbuhan yaang mampan dalam bidang kuih loyang, acuan loyang dan tepung loyang segera.



RUMUSAN

Bisnes kuih loyang, acuan loyang dan tepung loyang segera ini dibangunkan dengan tujuan untuk menggabungkan tradisi pembuatan kuih tradisional yang kaya dengan inovasi moden. Dengan fokus pada kualiti dan keasliannya kami menawarkan produk-produk ini untuk memudahkan pelanggan membuat kuih ini sendiri di rumah dan boleh menjana pendapatan keluarga. Melalui keluaran yang efisien, kawalan kualiti yang ketat, dan strategi pemasaran yang berkesan, kami berusaha untuk mengekalkan dan memperluaskan warisan ini kepada generasi akan datang.

Dengan rancangan kewangan yang kukuh dan tumpuan pada peningkatan yang berterusan, kami yakin dapat mencapai pertumbuhan yang mampan dalam industri ini, sambil menyumbang kepada pemeliharaan budaya makanan tradisional Malaysia dalam kehidupan moden masa kini.