

SAMPEL

RANCANGAN PERNIAGAAN



اَوْنَبُوْ سَيِّدِيْ تَيَكُوْ لُوْ كِيْن مَبَارَا
UNIVERSITI
TEKNOLOGI
MARA

RAKYATpreneur 2025

NAMA PERNIAGAAN:

Dapur Mama&Oni

BIDANG PERNIAGAAN:

PENYEDIAAN KUIH-MUIH, MAKANAN & PERKHIDMATAN KATERING

NAMA PEMILIK:

Siti Nor Aishah binti Husin

NO. KAD PENGENALAN:

841030-05-5114

ALAMAT OPERASI:

NO.63b Kampung Petaseh, 71600 Kuala Klawang, Jekebu N.Sembilan.

TARIKH:

1 JANUARI 2026

1. MAKLUMAT PERNIAGAAN

Nama Perniagaan	Dapur Mama&Oni
Jenis Perniagaan	Pemilikan Tunggal
Bidang Perniagaan	Penyediaan Kuih-Muih, Makanan & Perkhidmatan Katering
Alamat Operasi	No.63b Kampung Petaseh 71600 Kuala Klawang Jelebu N.Sembilan
Tarikh Mula Operasi	1 Januari 2026
No. Pendaftaran (SSM)	-
Nama Pemilik / Rakan Kongsi	Siti Nor Aishah bt Husin

2. RINGKASAN PERNIAGAAN

Dapur Mama&Oni merupakan sebuah perniagaan yang menyediakan perkhidmatan katering makanan untuk majlis kecil dan sederhana seperti kenduri, majlis doa selamat, mesyuarat serta tempahan harian. Perniagaan ini memberi fokus kepada masakan & kuih-muih Melayu tradisional yang berkualiti, bersih dan menepati citarasa pelanggan.

Objektif utama perniagaan adalah untuk menjana pendapatan yang stabil, membina pelanggan tetap serta mengembangkan operasi katering secara berperingkat. Dengan pengalaman dalam penyediaan makanan dan sokongan pembiayaan daripada Bank Rakyat, perniagaan ini diyakini berpotensi untuk berkembang secara mampan.

3. PRODUK / PERKHIDMATAN

Produk / Perkhidmatan	Penerangan Ringkas	Harga (RM)
Katering majlis kecil	20–50 pax	RM12 – RM15 / pax
Katering majlis sederhana	100–300 pax	RM13 – RM18 / pax
Set hidangan keluarga	Tempahan khas	RM40 – RM80
Kuih-muih	Jualan harian	RM0.70 - RM4.00

Kelebihan Produk / Perkhidmatan:

- Masakan Melayu tradisional

- Aneka kuih-muih tradisional
- Harga berpatutan
- Penyediaan bersih & teratur
- Tempahan fleksibel mengikut keperluan pelanggan

4. ANALISIS PASARAN

Sasaran Pelanggan	Sasaran pelanggan terdiri daripada penduduk setempat, individu, keluarga serta organisasi kecil.
Tahap Permintaan Pasaran	Permintaan terhadap perkhidmatan katering adalah tinggi dan konsisten sepanjang tahun terutamanya bagi majlis dan acara komuniti
Pesaing Utama	Pengusaha katering kecil sekitar kawasan
Kelebihan Kompetitif	• Harga kompetitif • Kualiti rasa konsisten • Servis mesra pelanggan

5. STRATEGI PEMASARAN

Strategi pemasaran dijalankan melalui media sosial seperti Facebook dan WhatsApp, promosi dari mulut ke mulut serta penawaran pakej katering yang berpatutan bagi menarik pelanggan baharu dan menjaga kualiti dan kepuasan pelanggan.

6. OPERASI PERNIAGAAN

Lokasi Operasi	Dapur rumah
Waktu Operasi	Mengikut tempahan pelanggan
Pembekal / Sumber Utama	Pasar basah dan pemborong tempatan
Proses Operasi Ringkas	Proses Operasi: Tempahan → Pembelian bahan → Penyediaan → Pembungkusan → Penghantaran

7. PENGURUSAN & TENAGA KERJA

Pemilik bertanggungjawab ke atas pengurusan keseluruhan perniagaan dan dibantu oleh seorang pembantu dapur & pembantu sambilan semasa tempahan besar.

8. KEWANGAN (ANGGARAN RINGKAS)

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

9. RISIKO & LANGKAH KAWALAN

Risiko utama termasuk persaingan dalam industri katering serta kenaikan harga bahan mentah. Langkah kawalan yang diambil adalah dengan mengawal kos pembelian, merancang menu secara berhemah dan mengekalkan kualiti perkhidmatan.

10 PENUTUP

Dapur Mama&Oni mempunyai potensi untuk berkembang berdasarkan permintaan pasaran yang konsisten serta pengurusan kos yang terkawal. Dengan sokongan dana daripada Bank Rakyat, perniagaan ini dijangka mampu memberi pulangan yang stabil dan berterusan.