

# **RANCANGAN PERNIAGAAN**

## **PROJEK PEMPROSESAN MEMPELAM HARUMANIS**

DISEDIAKAN UNTUK :  
PN. NORAINI AMINUDIN  
PENSYARAH ASAS KEUSAHAWANAN  
INSTITUT TEKNOLOGI MARA  
CAWANGAN PERLIS.

DISEDIAKAN OLEH :  
NOR ISMANIZA ISMAIL  
ARIZA IBRAHIM  
AZAHMONA ABU NASIR  
NAZIRAH BAHAK  
MASALWA MOHD RAZALI

**DIPLOMA PENGURUSAN BANK**

# **ISI KANDUNGAN**

<b>Pengenalan</b>	<b>2</b>
<b>Tujuan Perniagaan</b>	<b>4</b>
<b>Pengenalan Perniagaan</b>	<b>6</b>
<b>Logo</b>	<b>9</b>
<b>Penerangan Logo</b>	<b>11</b>
<b>Laatar Belakang Syarikat</b>	<b>14</b>
<b>Nama Pemegang Syarikat</b>	<b>16</b>
<b>Latar Belakang Rakan Kongsi</b>	<b>18</b>
<b>Latar Belakang Projek</b>	<b>24</b>
<b>Tujuan Rancangan Perniagaan</b>	<b>26</b>
<b>Rancangan Pentadbiran</b>	<b>28</b>
<b>Rancangan Operasi</b>	<b>46</b>
<b>Rancangan Pemasaran</b>	<b>60</b>
<b>Rancangan Kewangan</b>	<b>74</b>
<b>Rumusan</b>	<b>95</b>

# PENGENALAN

Buat masa sekarang nama mempelam Harumanis hanya terkenal di sekitar utara tanah air dan buah ini biasanya dimakan secara mentah sahaja. Bertitik tolak dari keadaan inilah syarikat MANGIFERA ENTERPRISE ditubuhkan. Hasrat syarikat MANGIFERA adalah untuk memperkenalkan Harumanis ke seluruh Malaysia dan seterusnya ke peringkat antarabangsa. Walaupun pada permulaannya produk syarikat MANGIFERA dipasarkan di sekitar Perlis dan Kedah sahaja tetapi syarikat ini yakin pada tahun-tahun yang akan datang, ditambah dengan pengurusan syarikat yang cekap, produk syarikat ini pasti akan menembusi pasaran yang lebih luas.

Projek pengetinan buah mempelam ini sebenarnya memberi kemudahan kepada penggemar-penggemar buah mempelam untuk menjamu selera mereka tanpa perlu mengupas buah dan menunggu musimnya. Mereka hanya perlu membuka tin dan makan. Bagi mereka yang belum pernah merasa buah mempelam Harumanis, inilah produk yang sesuai untuk dicuba. Disamping rasanya yang enak, ia juga membekalkan vitamin A, B dan C kepada tubuh manusia.

Dari pandangan syarikat MANGIFERA , projek ini mempunyai potensi pasaran yang agak cerah kerana kerajaan juga menggalakkan usahawan tempatan khususnya usahawan bumiputera untuk melibatkan diri dalam bidang industri. Disamping dapat meningkatkan ekonomi negara, ia juga dapat membantu mengurangkan import produk luar negara.

Dengan ini, besarlah harapan Syarikat MANGIFERA agar projek ini dapat berjalan dengan lancar dan jayanya serta dapat memenuhi selera dan kehendak setiap pelanggan.

**NAMA PERNIAGAAN**

MANGIFERA ENTERPRISE.

**JENIS PERNIAGAAN YANG DIJALANKAN**

Pemprosesan dan pengetinan buah-buah mempelam khususnya Harumanis.

**LATAR BELAKANG PERNIAGAAN YANG DICEBURI**

Membekal mempelam yang telah diproses kepada pembeli.

**LOKASI PERNIAGAAN**

Lot 1, 2 & 3,  
Bengkel Kecil Mara,  
Jejawi,  
02600 Arau, Perlis.

**TARIKH PERNIAGAAN DIJALANKAN**

1 Januari 2004.

**FAKTOR PEMILIHAN JENIS PERNIAGAAN YANG DICEBURI**

Perniagaan ini masih jarang dijalankan tetapi ia mempunyai potensi yang luas untuk berjaya. Disamping itu ia juga mendapat galakan dari beberapa pihak khususnya kerajaan. Projek ini seterusnya dapat menambahkan bilangan ahli perniagaan bumiputera dan menyambut seruan kerajaan yang menggalakkan kegiatan bercorak industri.