

ITM CAWANGAN MELAKA

**RANCANGAN PERNIAGAAN
KEUSAHAWANAN**

ETR 300



**KAJIAN PENGURUSAN PERNIAGAAN
DIPLOMA PENGURUSAN PERNIAGAAN**

ITM CAWANGAN MELAKA
RANCANGAN PERNIAGAAN KEUSAHAWANAN
ETR 300

**SATAY MAS
ENTERPRISE**

DISEDIAKAN UNTUK :

EN. ARRIFIN MD. SALLEH
PENSYARAH ETR 300

DISEDIAKAN OLEH:

NORHISHAM KAMARUDDIN	95486045
SAZLINA MOHD. ROSE	95587898
NAJMI JUMAADI	95447383
YAZLINDA YAAKOB	95735483
NAZLIZAH SARMEAN	95621403
MAZILA AHMAD	95557159

KAJIAN PENGURUSAN PERNIAGAAN
DIPLOMA PENGURUSAN PERNIAGAAN

DBS 5C

28 OGOS 1997



CAWANGAN MELAKA
MARA INSTITUTE OF TECHNOLOGY

Tarikh: 14hb. Jun 1997
Surat Tuan:
Surat Kami: 180-CM(AKA 37/B)

Km 26, Jalan Lendu, 78000 Alor Gajah Melaka
Tel No: 06-565241, 565341, 565342, 565770, 565771
Telefax: 06-563963 06-5631057

KEPADA SESIAPA YANG BERKENAAN

Tuan,

Adalah dimaklumkan bahawa pelajar-pelajar yang berikut adalah pelajar Diploma Pengajian Perniagaan, di Institut Teknologi MARA, Cawangan Melaka. Mereka telah ditugaskan untuk membuat penyelidikan sebagai memenuhi syarat matapelajaran mereka.

<u>Bil</u>	<u>Nama Pelajar</u>	<u>No. ITM</u>
1.	Sazlina Mohd Rose	95587898
2.	Mazila Ahmad	95557159
3.	Yazlinda Yaakob	95735483
4.	Nazliza Sarmean	95621403
5.	Najmi Jumaadi	95447383
6.	Norhisham Kamaruddin	95486045

Sehubungan dengan itu, dapat kiranya pihak tuan memberikan kerjasama yang diperlukan. Semua maklumat yang diterima akan digunakan untuk tujuan akademik sahaja.

Sekian, di atas perhatian dan kerjasama daripada pihak tuan kami dahului dengan ucapan ribuan terima kasih.

Yang benar,

SHAHARIAH H. OSMAN
Ketua Kursus DBS
ITM Melaka
b/p Provos

SURAT PENYERAHAN TUGAS

SATAY MAS ENTERPRISE
ITM Cawangan Melaka,
78000 Alor Gajah
Melaka

28 Ogos 1997

En. Ariffin
Pensyarah ETR 300
ITM Cawangan Melaka
78000 Alor Gajah
Melaka

Tuan,

PENYERAHAN RANCANGAN PERNIAGAAN

Merujuk kepada perkara di atas, kami kumpulan *SATAY ENTERPRISE* telah berjaya menyiapkan Rancangan Perniagaan ini sebagaimana yang telah diarahkan oleh pihak tuan.

Rancangan Perniagaan Satay Mas ini mengandungi maklumat tentang objektif, latar belakang perniagaan, rakan kongsi, pemasaran, pengeluaran, pengurusan organisasi, serta beberapa aspek lain yang penting untuk menjalankan perniagaan seumpama ini. Rancangan projek ini akan memberikan dorongan dan panduan kepada pihak lain yang ingin menjalankan perniagaan seumpama ini.

Oleh yang demikian kami berharap Rancangan Perniagaan ini akan memberikan manfaat yang berguna kepada pihak-pihak yang ingin menggunakannya sebagai rujukan. Dengan ini kami ingin menyerahkan Rancangan Perniagaan ini bagi penilaian dan komen dari pihak tuan.

Akhir kata, kami ingin memohon maaf jika ada tersilap kata dan tersalah bahasa serta juga ingin mengucapkan ribuan terima kasih di atas segala tunjuk ajar dan bimbingan dari pihak tuan.

Sekian terima kasih.



1.0 PENGENALAN

SATAY MAS ENTERPRISE merupakan sebuah perniagaan yang menghasilkan makanan berasaskan daging. Perniagaan yang dimiliki sepenuhnya oleh bumiputera ini merupakan sebuah perniagaan yang menghasilkan *satay* dan mengkomersilkannya di pasaran.

Seperti mana yang kita sedia maklum, *satay* merupakan makanan tradisi masyarakat Melayu yang lazat. Lazimnya, *satay* dijual di restoran dan gerai-gerai. Kebiasaannya, penjual *satay* mencucuk sendiri *satay* yang hendak dijualnya dan kami dapati bekalan *satay* yang disediakan tidak mencukupi kehendak pelanggan yang datang. Selain daripada itu, pelanggan terpaksa keluar dari rumah untuk menikmati *satay* dan berdasarkan kajian kami, makan luar menambahkan kos perbelanjaan isi rumah. Oleh itu, kami telah mengambil inisiatif untuk mengkomersilkan *satay* sebagai makanan segera yang boleh didapati di pasaraya-pasaraya dan boleh disediakan di rumah dengan mudah. Kami juga menerima tempahan dari restoran dan hotel sebagai pembekal *satay* dan juga sedia menerima tempahan untuk majlis -majlis keramaian yang disertakan juga perkhidmatan membakar *satay* di tempat itu. Ini adalah sejajar dengan usaha dan visi kerajaan untuk menjadikan lebih ramai pengusaha bumiputera menyertai bidang perniagaan.

Untuk itu kami telah menghasilkan *satay* dalam dua jenis iaitu *satay ayam* dan *satay daging* pada peringkat permulaan dan insyaallah kami akan menambah keluaran kami dengan *satay arnab*, *satay rusa* dan *satay kijang* bagi memenuhi selera masyarakat kini tidak kira status atau bangsa.

Dalam memasarkan *Satay Mas* ini, kami yakin ianya mempunyai prospek yang begitu meluas lagi menguntungkan. Peluang keemasan ini tidak akan kami sia-siakan untuk membuktikan keupayaan kami untuk menjadikan *Satay Mas* ini dikenali ramai .

