



**UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA CAWANGAN KEDAH
KAMPUS SUNGAI PETANI
INTRODUCTION TO ENTREPRENEURSHIP ETR300**

PRAWN WORLD RESTAURANT

PREPARED BY:

DIEN AYU BINTI ESMAIL	97417076
ASMALILA BINTI HASHIM	97334804
NORSIDAH BINTI HAJI KAREEM	97417170
ROSHIDAWATI BINTI YAHAYA	97301151

25 MAC 2000



PUSAT PEMBANGUNAN USAHAWAN MALAYSIA (MEDEC)

Universiti Teknologi MARA

Cawangan Kedah

Peti Surat 187

08400 Merbok

Kedah Darul Aman

Tel: 04-457 1300

Fax: 04-457 4355

Surat Kami : 500-KDH(MEDC. 15/2/1)

Tarikh : 4/1/2020

KEPADA SESIAPA YANG BERKENAAN

Tuan/Puan

ASAS KEUSAHAWANAN (ETR)

Adalah dengan segala hormatnya dimaklumkan bahawa penama-penama yang dinyatakan di bawah ini adalah pelajar-pelajar UiTM Cawangan Kedah yang sedang mengikuti subjek Asas Keusahawanan yang dikendalikan oleh Pusat Pembangunan Usahawan Malaysia (MEDEC), UiTM Cawangan Kedah pada semester ini.

Salah satu daripada syarat di dalam subjek tersebut ialah pelajar-pelajar dimestikan untuk menyediakan satu Rancangan Perniagaan (RP) yang lengkap mengenai projek yang mereka pilih sendiri.

Pelajar-pelajar berkenaan ialah:

1. RQSHIDAWATI BT YAHAYA (97301151)
2. DIEN AYU BT ESMAIL (97417076)
3. NORSIDAH BT KAREEM (97417170)
4. ASMALILA BT HASHIM (97334804)
5. _____

Pihak kami amat berbesar hati sekiranya pihak tuan/puan dapat memberi kerjasama yang sewajarnya kepada penama berkenaan.

Sekian, terima kasih

Yang benar

MOHD. AZHAR OSMAN

Koordinator

b/p. Provos

Koordinator
Pusat Pembangunan Usahawan Malaysia
Universiti Teknologi MARA
Kampus Merbok
Kedah Darul Aman

ISI KANDUNGAN

Surat Penyerahan

Isi kandungan

Sekapur Sirih, Seulas Pinang

Penghargaan

Carta Organisasi

Logo

Perjanjian Perkongsian

Perjanjian Menyewa Lot Bangunan

Sinopsis

1.0	Pengenalan	1-2
2.0	Tujuan	3
3.0	Latar Belakang Perniagaan	4
4.0	Latar Belakang Rakan Kongsi	5-11
5.0	Latar Belakang Projek	
5.1	Kedudukan Fizikal	12
5.2	Bangunan	12
5.3	Kemudahan Asas	13
6.0	Rancangan Pentadbiran	
6.1	Pengenalan Organisasi	14
6.2	Matlamat Jangka Panjang Organisasi	14
6.3	Matlamata Jangka Pendek Organisasi	15-16
6.4	Strategi Organisasi	17
6.5	Struktur Organisasi	18
6.6	Spesifikasi Tugas	19-22
6.7	Perbelanjaan Perabot dan Kelengkapan	23
6.8	Perbelanjaan Pentadbiran	24
6.8.1	Imbuhan Jasa Dan Insentif Pekerja Pengurusan	25-26
6.8.2	Gaji	27

SINOPSIS

PRAWN WORLD RESTAURANT merupakan sebuah restoran yang menawarkan perkhidmatan pemakanan atau dikenali sebagai sebuah restoran. Konsepnya yang tersendiri menjadikan **PRAWN WORLD RESTAURANT** lebih menarik dan bakal menjadi perniagaan yang maju di masa hadapan. Prawn World Restaurant adalah restoran yang menjadikan udang sebagai unsur utama dalam menu utama yang disediakan. Kepelbagaian resepi yang diadaptasikan dari udang segar iaitu udang harimau adalah daya penarik dan kekuatan **PRAWN WORLD RESTAURANT**.

Sajian atau menu yang disediakan adalah memenuhi citarasa pelbagai kaum serta golongan. Ini kerana **PRAWN WORLD RESTAURANT** menawarkan menu seperti mee, bihun, nasi dan pelbagai lagi tetapi ditambah dengan udang segar yang dipilih oleh pelanggan atau disediakan sendiri oleh restoran. Kelainan sajian dapat membezakan **PRAWN WORLD RESTAURANT** dengan restoran-restoran yang sedia ada dan ini merupakan kelebihan yang ada pada perniagaan ini. Udag yang disediakan adalah udang harimau segar yang diambil dari penternak tempatan. Bekalan bagi udang harimau adalah mencukupi pada setiap masa kerana **PRAWN WORLD RESTAURANT** mempunyai pembekal yang mencukupi di samping mempunyai pembekal-pembekal sampingan.

Potensi pasaran bagi sajian yang berasaskan udang adalah amat popular pada masa kini dan permintaan terhadapnya adalah tinggi. Justeru itu, perniagaan ini dapat memberi pulangan yang maksima. Peningkatan taraf hidup masyarakat kini serta kesibukan menyebabkan mereka lebih untuk menikmati juadah di luar rumah.

Dari aspek pengurusan pula, **PRAWN WORLD RESTAURANT** mempunyai sistem pengurusan yang sistematik di mana empat orang pengurus akan menerajui perniagaan ini. Sistem pengurusan yang terdiri dari pengurus besar dan pentadbiran, pengurus kewangan, pengurus pemasaran dan pengurus operasi akan berperanan untuk menjadi restoran ini berjaya serta maju dalam menghadapi segala cabaran. Para pekerja sampingan juga digaji bagi membantu dan melicinkan lagi sistem pengurusan.

Kos yang diperlukan untuk melaksanakan **PRAWN WORLD RESTAURANT** adalah sebanyak RM158000. Ianya boleh dibahagikan kepada modal sendiri sebanyak RM 48000, pinjaman berpenggal RM78000 dan kenderaan sewa beli RM32000. Untuk mendapatkan maklumat yang lebih terperinci rujukan boleh dibuat dengan merujuk kepada bahagian rancangan kewangan.

Keuntungan yang dianggarkan untuk tahun pertama adalah sebanyak RM23904 atau purata sebulan RM1992. Dengan mengambil kira Faktor-faktor pengagihan kos buruh, kos bahan mentah dan kos-kos yang terlibat ramalan jualan dapat dihasilkan dengan lebih sempurna.

Kesimpulannya, perniagaan ini mempunyai keistimewaan dan kelebihan yang tersendiri. Di samping itu juga kami juga percaya akan dapat merialisasikan segala hasrat yang ingin dicapai.