

"RESTORAN AYAM GORENG MANJARIA"  
CABARAN & MASA DEPAN

DISEDIAKAN OLEH :-

MOHD YAZID BIN ABDUL MAJEED  
ANUAR BIN MOHAMED  
JAHARA BINTI BABA  
MUZDALIFAH BINTI TAJUDIN  
ZAIDA BINTI ALIAS

DISERAHKAN KEPADA :-

ENCIK HUMAM HAJI MOHAMED  
PENSYARAH KAHAN  
PUSAT PEMBANGUNAN USAHAWAN MALAYSIA (MEDEC)  
INSTITUT TEKNOLOGI MARA  
SHAH ALAM  
SELANGOR

PENYEDIAAN KERTAS KERJA UNTUK  
KAJIAN PERNIAGAAN DAN PENGURUSAN  
BAGI MEMENUHI SYARAT KELAYAKAN  
DIPLOMA IN BUSINESS STUDIES

ITM  
SHAH ALAM  
JUN 1985

## PENGHARGAAN

Kami ingin mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang terlibat secara langsung atau tidak langsung di dalam menjayakan projek ini.

Terlebih dahulu, kami ingin menyampaikan ucapan terima kasih kami kepada Encik Humam Haji Mohamed selaku penasihat kumpulan kami, yang mana tanpa bimbingan dan galakkan serta nasihat yang membina dari beliau penyelidikan ini mungkin tidak akan berjaya.

Juga, tidak lupa terima kasih kami kepada pensyarah Business Research (BUS 364) Puan Faizah Rahim, yang telah memberi segala tunjukajar yang diperlukan bagi penyelidikan ini.

Penghargaan juga ditujukan kepada pihak pengurusan Restoran Ayam Goreng Manjaria iaitu :-

1. Encik Abdul Manan bin Mohd Yusof  
Pengarah Operasi
2. Puan Jamilah binti Samid  
Pengarah Kewangan
3. Encik Zainal Abidin Hj Arman  
Pengurus Operasi
4. Pekerja-pekerjanya  
yang telah memberi kerjasama penuh serta meluangkan masa mereka untuk memberi maklumat yang diperlukan.

Kami ingin juga mengambil kesempatan ini untuk mengucapkan terima kasih kami kepada kakitangan-kakitangan Pusat Statistik

## 1.0 LATAR BELAKANG KAJIAN

Restoran Ayam Goreng Manjaria telah memulakan perniagaannya pada lhb. Januari 1985. Ia merupakan salah satu jenis perniagaan yang diusahakan oleh Syarikat Manja Segar Sdn. Bhd. Perniagaan ini telah dibeli oleh seorang pengusaha bumiputra iaitu Encik Abdul Manan bin Mohd. Yusof dan isterinya Puan Jamilah daripada seorang pengusaha Cina. Restoran itu yang dahulunya dikenali sebagai 'Restoran Ayam Goreng Big A' ditukar namanya menjadi 'Restoran Ayam Goreng Manjaria.' Ujudnya perkataan 'Manja' adalah daripada gabungan nama Encik Manan dan isterinya Puan Jamilah. Manjaria juga berasal dari perkataan Itali 'Manjaria' yang bermaksud makan.

Encik Manan merupakan pengusaha bumiputra yang pertama mencuburkan diri dalam perniagaan 'Ayam Goreng' di daerah Kelang. Beliau adalah pengusaha berpengalaman yang berkelulusan, Diploma In Enterpreneur Development dari pusat pengajian ILO, Tourene, Itali.

Tujuan beliau yang utama adalah untuk memperkenalkan Ayam Goreng Manjaria di daerah Kelang. Di samping itu beliau juga memberikan latihan kemahiran kepada para pekerjanya. Ia juga cuba untuk menghapuskan keraguan isu halal haram di kalangan para pelanggan terutamanya orang Islam. Tambahan pula pada pandangan beliau jika tuan empunya adalah orang Melayu secara tidak langsung, ternyata makanannya halal.

Faktor utama yang mendorong beliau untuk bergiat di dalam perniagaan jenis ini memandangkan kepada kurangnya penyertaan bumiputra di dalam perniagaan tersebut di masa kini. Pengalaman yang luas di dalam perniagaan telah memberi keyakinan kepada beliau untuk membuka perniagaan sendiri.

Di samping itu beliau tidak menghadapi sebarang masalah di dalam mendapatkan kemudahan pinjaman dari pihak-pihak tertentu. Walaupun Encik Manan menyedari jenis perniagaan beliau

## MUKASURAT

PRAKATA	i
PENGHARGAAN	ii
KANDUNGAN	iv
<u>ISI KANDUNGAN</u>	
BAB 1. PENGENALAN	
1.0 Latar belakang Kajian	1
1.1 Objektif Penyelidikan	3
1.2 Andaian	4
1.3 Batasan Kajian	5
1.4 Halangan-halangan Masa Kini	6
BAB 2 KAJIAN PENYELIDIKAN	
2.0 Data Utama	7
2.1 Data Kedua	11
2.3 Pengamatan	12
BAB 3 PENGURUSAN	
3.0 Pendahuluan	13
3.1 Carta Organisasi Restoran Ayam Goreng Manjaria	14
3.2 Carta Operasi Mengikut 'Shift'	15
3.3 Tanggungjawab Mengikut Peringkat	16
3.4 Gaji Bagi Setiap Jawatan	20
3.5 Giliran Tugas Harian (Shift)	21
3.6 Polisi Restoran	22
3.7 Cara Pengendalian Restoran	23
3.8 Masalah Pengurusan	26
3.9 Kesimpulan	27
3.10 Pengamatan	28
3.11 Cadangan	29

BAB 4	PEMASARAN	
4.0	Pendahuluan	30
4.1	Barangan	31
4.2	Harga	35
4.3	Lokasi	37
4.4	Promosi	39
4.5	Kesimpulan	41
4.6	Pengamatan	42
4.7	Cadangan	44
BAB 5	PENGELUARAN	
5.0	Pendahuluan	54
5.1	Aktiviti-aktiviti Dalam Pengeluaran Makanan	55
5.2	Kawalan Dalam Pengeluaran Makanan	59
5.3	Aktiviti-aktiviti Yang Dijalankan Bagi Meningkatkan Daya Kecekapan (Perkhidmatan) Dalam Pengeluaran	60
5.4	Kesimpulan	61
5.5	Pengamatan	62
5.6	Cadangan	63
BAB 6	KEWANGAN	
6.0	Pendahuluan	64
6.1	Akaun Perdagangan dan Untung Rugi	65
6.2	Kunci Kira-kira	66
6.3	Kesimpulan	67
6.4	Cadangan	69
BAB 7	PENEMUAN SOAL-SELIDIK	
7.0	Analisa dari Soal-selidik	70
7.1	Pendapat dari Pelanggan	82
7.2	Cadangan dari Pelanggan	85