

**UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA**

**KAMPUS SUNGAI PETANI**

**KEDAH.**

ASAS KEUSAHAWANAN

(ETR 300)

**PLUSS-3 café**

25 MAC 2000

**DISEDIAKAN OLEH:**

NORSHARINA BT NORDIN	97301574
NORSUZILA BT YAHAYA	97301581
KHAIRUL NIZAM BIN ISMAIL	97417275
NOOR ANISAH BT ABD. RAZAK	97417309
FADELIYATON BT RAMLI	97301288

## ***ISI KANDUNGAN***

### ***TAJUK***

### ***MUKA SURAT***

#### **BAHAGIAN 1-PENGENALAN**

Pengenalan perniagaan

- Pemilihan perniagaan

#### **BAHAGIAN 2-TUJUAN RANCANGAN PERNIAGAAN**

**4**

#### **BAHAGIAN 3-LATARBELAKANG PERNIAGAAN**

**5-7**

- Logo
- Carta organisasi

#### **BAHAGIAN 4-LATARBELAKANG AHLI KONGSI**

**8-12**

#### **BAHAGIAN 5-RANCANGAN PENTADBIRAN**

Pengenalan pentadbiran

13-18

Misi dan matlamat

19-20

Struktur organisasi

21

Perancangan personel /diskripsi tugas

22-28

Intensif pekerja

29-30

Imbuan Balas Jasa

33

Perbelanjaan Pentadbiran

34

#### **BAHAGIAN 6-RANCANGAN PEMASARAN**

Barangan dan perkhidmatan yang ditawarkan

35-36

Rancangan pemasaran

37-40

- Strategi pemasaran secara keseluruhan
- Rancangan promosi

Sasaran pelanggan

41

- Saiz pasaran

Pesaingan

42

Syer pasaran

43-46

Kelebihan dan kelemahan pesaing

47-48

Kelebihan perniagaan PLUS-3 café

49

Kelemahan perniagaan PLUS-3 café

50

Ramalan jualan

51-52

Perbelanjaan pemasaran

54

## **BAHAGIAN 7-RANCANGAN OPERASI**

Pengenalan	55
Penghasilan produk	56-58
Proses pengeluaran	59-62
Carta aliran proses	63-65
Lokasi yang terlibat	67
Bahan-bahan	68-71
Tenaga kerja	72
Kos operasi pengeluaran produk	73

## **BAHAGIAN 8-KEWANGAN**

Kos Pelaksanaan Projek /Sumber Pembiayaan Projek	74
Jadual Pembayaran Sewabeli	75
Jadual Susut Nilai Aset Tetap	76
Penyata Aliran tunai	77
Akaun bank	78
Penyata untung-rugi	79-81
Penyata Kunci Kira-kira	82-84

<b>KESIMPULAN</b>	<b>85</b>
-------------------	-----------

<b>PENUTUP</b>	<b>86</b>
----------------	-----------

<b>LAMPIRAN</b>	
-----------------	--

## **BAHAGIAN 1**

### **PENGENALAN**

Sebagaimana yang diketahui industri ataupun pengeluaran yang berasaskan makanan pada masa sekarang amatlah menggalakan. Di mana-mana kita dapat melihat samada gerai, restoran ataupun kilang yang memproses makanan tumbuh bakaikan cendawan. Ini memandangkan permintaan terhadap produk-produk ini amatlah tinggi dan akan menggalakan lagi industri makanan segera ini.

Perniagaan yang berkonsepkan makanan segera ini merupakan satu perniagaan yang mana mempunyai peluang yang cerah untuk maju. Antara faktor lain yang membawa kepada pertumbuhan pesat perniagaan ini adalah disebabkan oleh corak kehidupan dan taraf hidup masyarakat pada masa kini serta pembangunan negara yang berkembang pesat. Keadaan ini telah membawa /mempengaruhi masyarakat untuk memilih sesuatu yang segera, lazat malah berkhasiat. Ia juga membantu menjimatkan masa dan tenaga pelanggan yang sibuk dengan tugas harian.

Akibat daripada faktor-faktor di ataslah, maka kami bersetuju untuk menjalankan perniagaan yang berasaskan makanan segera ini.

#### 1.1-Pemilihan perniagaan

Kumpulan kami telah menamakan "PLUS-3 cafe" sebagai nama syarikat perkongsian kami. Fungsi perniagaan kami ialah menyediakan makanan yang siap sedia di masak untuk kemudahan pelanggan .

Perniagaan ini dipilih untuk diusahakan oleh pihak kami kerana :-

1. Hasil pulangan yang tinggi serta peluang pemasaran yang cerah di mana seperti yang diketahui, perniagaan berasaskan makanan segera ini permintaannya amatlah tinggi kalau dibandingkan dengan perniagaan jenis lain.
2. Ia tergolong dalam industri jangka pendek dan mudah untuk mencapai keuntungan dalam jangka masa pendek.
3. Kesegaran makanan yang disediakan juga adalah terjamin di mana bahan-bahan mentah yang diperolehi adalah dalam keadaan yang segar dan terjamin

kualitinya. Iaitu, bahan-bahan mentah tersebut ada yang diperolehi secara harian ataupun mingguan.

Di sini disenaraikan pelbagai jenis makanan yang akan disediakan oleh perniagaan kami ianya seperti:-

- Nasi berlauk/nasi lemak

Menu yang disediakan seperti nasi putih yang boleh dicampur dengan pelbagai jenis lauk antaranya seperti daging, ayam, ketam sotong udang dan ikan yang akan dimasak dengan pelbagai menu samada masak kicap, merah, kari dan masak berempah. Manakala nasi lemak pula akan dihidangkan pada waktu pagi iaitu sesuai dengan keadaan di mana seperti yang diketahui pada waktu ini permintaan untuk nasi lemak ini adalah tinggi.

- Bun/roti dan puding

Di samping nasi yang berlauk, perniagaan ini juga menyediakan pelbagai jenis bun/roti dan puding. Ini bagi mereka-mereka yang ingin membawa pulang atau sekadar untuk makan sebagai pengalasan perut sahaja. Antara jenis-jenis bun/roti yang disediakan adalah seperti berikut: milk sweet corn, butter cheese, ring donut, burger bread, mini kaya, hot dog bread, coffee bun dan bermacam-macam lagi. Produk-produk ini ringkas dan lebih memudahkan, terutamanya bagi golongan para pelajar yang sememangnya salah satu golongan pelanggan sasaran bagi perniagaan kami. Ini kerana makanan ringan/segera seperti ini amat mudah dan ringkas bahkan mengenyangkan. Berikutan dengan lokasi perniagaan kami yang terletak disekitar kawasan sebuah institusi pendidikan swasta contohnya seperti Kolej Aman Jaya.

Puding juga turut disediakan sebagai pembasuh mulut selepas menjamu selera. Terdapat pelbagai jenis puding yang disediakan, antaranya seperti puding jagung, laici, puding coklat dan macam-macam lagi.