



Membina Komuniti  
1Famili >= 1Syarikat

Satu Famili Satu Syarikat-Sampel Pelan



Sampel pelan perniagaan ini adalah ehsan Freedownload -perisian pelan perniagaan terbitan percuma Warga Internet.

Pelan ini boleh di edit menggunakan Microsoft Word dan adalah satu dari puluhan pelan percuma yang boleh didapati dalam: <http://www.1f1s.com>

Untuk mengetahui lebih mengenai 1Famili 1Syarikat dan produk-produk perancangan untuk perniagaan kecil dan sederhana lawatilah: <http://www.1f1s.com>

---

## Pelan Perniagaan Restoran Sdn Bhd

### 1f1s Restoran Sdn Bhd

---

Ini merupakan satu contoh yang lengkap sebuah rancangan perniagaan. Anda adalah dialu-alukan untuk menggunakan kandungan ini sebagai satu panduan apabila merancang aktiviti-aktiviti perniagaan anda sendiri.

Bagi mewujudkan sebuah rancangan perniagaan sendiri, anda perlu membangunkan pertumbuhan perniagaan anda, sila pertimbangkan perisian muatturun popular. Semua Percuma di <http://www.1f1s.com> dan sebarang pertanyaan boleh lah di bincang dalam forum antara komuniti1f1s.

Mengenai pelan perniagaan ini.

Nama-nama, lokasi-lokasi, dan nombor-nombor dalam rancangan asal mungkin telah ditukar, dan banyak bahagian-bahagian bagi teks rancangan asal mungkin telah tidak dimasukkan bagi mengekalkan rahsia dan maklumat pemilik.

Garis-garis panduan menggunakan pelan ini.

Anda adalah dialu-alukan untuk gunakan rancangan ini sebagai satu titik permulaan bagi mewujudkan rancangan perniagaan anda sendiri, tetapi anda tidak mempunyai kebenaran untuk menghasil semula, menerbitkan, mengagihkan atau salinan teratur rancangan ini sambil ia wujud di sini. Permintaan-permintaan untuk cetakan semula, penggunaan akademik, dan penyebaran lain bagi sampel rancangan sepatutnya dihantar emel terus untuk jabatan perniagaan bagi 1Family 1Syarikat pada [pemasaraan@1f1s.com](mailto:pemasaraan@1f1s.com). Untuk maklumat produk lawat laman web kami di <http://www.1f1s.com> atau hp: 013-2754009.

### Perjanjian Sulit

Pembaca yang menandatangani disini mengakui maklumat disediakan oleh \_\_\_\_\_ dalam pelan perniagaan ini adalah sulit oleh itu, pembaca setuju supaya tidak mendedahkan ia tanpa kebenaran bertulis \_\_\_\_\_.

Ia diakui oleh pembaca maklumat yang disertakan dalam pelan perniagaan ini berada dalam semua penghormatan kerahsiaan, selain maklumat yang berada dalam domain awam melalui cara lain dan sebarang pendedahan atau penggunaan sama oleh pembaca, boleh menyebabkan kemudaratan atau kerosakan untuk \_\_\_\_\_. Atas permintaan, dokumen ini dikembalikan kepada \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Tanda Tangan

\_\_\_\_\_  
Nama (taip atau cetakan)

\_\_\_\_\_  
Tarikh

Ini merupakan sebuah rancangan perniagaan. Ia tidak membayangkan satu persembahan sekuriti.

### Pengenalan untuk Sampel Rancangan

Dokumen berikut adalah sampel rancangan perniagaan lengkap. Dalam rancangan muktamad anda, anda mempunyai peluang untuk menghurai idea-idea dalam garis kasar anda yang paling sesuai untuk perniagaan anda. Dalam karang-mengarang pelan perniagaan anda, anda boleh mengikuti garis kasar longgar atau dengan teliti atas pilihan anda. Misalnya, dalam sampel rancangan, Ringkasan Eksekutif, adalah bahagian terakhir Perancangan Perniagaan, dibentangkan dahulu dengan tujuan menegaskan ciri-ciri paling menarik perniagaan itu. Matlamat anda dalam pengkaryaan sebuah rancangan perniagaan lengkap ialah untuk membina yang paling menyeluruh, dengan tujuan menarik pelabur-pelabur dan bagi mengesahkan yang anda telah mengambil masa meneroka banyak potensi untuk perniagaan anda yang akan timbul.

# RANCANGAN PERNIAGAAN

---

*Restoran Selera Kampung*

Suci | Menyeleraikan

[LETAKKAN GAMBAR HADAPAN RESTORAN DI SINI]

Disediakan Untuk:-

**[Agensi Pembiaya/Bank]**

**Bagi Permohonan Pembiayaan  
Skim [Nama Skim]**

Disediakan Oleh:-

**[Hamid Bin Din]**

No. K/P : xxxxxx-xx-xxxx

**[Alamat Usahawan]**

**xx JUN 20xx**

## ISI KANDUNGAN

Muka Surat

### RINGKASAN EKSEKUTIF

*i*

1.0	PENDAHULUAN	1
2.0	PERMOHONAN DAN CADANGAN STRUKTUR PEMBIAYAAN	1
2.1	Permohonan Pembiayaan	1
2.2	Cadangan Struktur Pembiayaan	1
2.0	LATAR BELAKANG USAHAWAN	1
2.1	Butir-butir Peribadi Usahawan	3
3.1	Butir-butir Peribadi Isteri Usahawan	3
2.2	Butir-butir Peribadi Rakan Perniagaan	4
3.0	PROFIL PROJEK	4
4.1	Perniagaan Dicadangkan	4
5.0	ASPEK PENGURUSAN	5
5.1	Carta Organisasi Restoran Selera Desa	5
5.2	Senarai Pekerja Utama Dan Tugas	5
6.0	ASPEK OPERASI	6
6.1	Lokasi Premis	6
6.2	Gambar Premis	6
6.3	Peta Lokasi	8
6.4	Susunatur Restoran	9
6.5	Waktu / Hari Perniagaan	10
6.6	Bekalan Bahan Mentah	10
6.7	Aktiviti Operasi	10
6.7.1	Buffet	10
6.7.2	Tempahan Pelanggan 'Walk-In'	10
6.7.3	Tempahan Luar	11
6.7.4	Katering	11
6.5	Menu	11
6.5.1	Menu Sarapan Pagi	11
6.5.2	Menu Makan Tengahari	12
6.5.3	Menu Tempahan Untuk Makan Tengahari	12
6.5.4	Menu Tempahan/Katering Untuk Kursus/Seminar/Bengkel	13
6.5.5	Menu Tempahan/Katering Untuk Perkahwinan	14
7.0	ASPEK PEMASARAN	15
7.1	Sasaran, Saiz & Syer Pasaran	15
7.2	Analisa Persaingan	18
7.3	Gambar Pesaing	18
7.4	Strategi Pemasaran	21
7.4.1	Pengiklanan	21
7.4.2	Promosi	21
8.0	ASPEK KEWANGAN	21
8.1	Keperluan Kewangan	21
8.2	Unjuran Jualan	21
8.3	Anggaran Kos Jualan/ Margin Untung Kasar	22
8.4	Gaji/KWSP/SOCSO	22
8.5	Sewa Premis	22
8.6	Susutnilai Harta Tetap	23
8.6.1	Harta Tetap Yang Akan Dibeli	23
8.6.2	Harta Tetap Yang Telah Dibeli	23
8.7	Unjuran Akaun Untung & Rugi	24

8.8	Unjuran Aliran Tunai	26
9.0	CAGARAN & JAMINAN DICADANG	28
9.1	Cagaran Hartanah	28
9.2	Amanah Saham Bumiputera	28
9.3	Jaminan Pihak Ketiga	28
10.0	JADUAL PERLAKSANAAN PROJEK	28
11.0	KESIMPULAN	28

LAMPIRAN



## 1.0 RINGKASAN EKSEKUTIF

Rancangan Perniagaan ini disediakan adalah bagi mendapatkan pembiayaan kewangan dari [agensi pembiayaan/bank] di bawah [nama Skim Pembiayaan] bagi projek Restoran & Katering saya iaitu [nama perniagaan] di [Taman Kemuning, Senawang].

Berbekalkan pengetahuan melalui kursus perniagaan restoran & katering anjuran [agensi/syarikat] dan pengalaman bekerja di restoran selama 2 tahun di sebuah restoran di [lokasi], saya bercadang membuka restoran saya sendiri di [Taman Kemuning, Senawang] dengan anggaran kos projek sebanyak [RM102,600]. Daripada jumlah tersebut, saya bercadang untuk mendapatkan bantuan pembiayaan [nama Skim Pembiayaan] sebanyak [RM90,000] manakala sumbangan saya adalah sebanyak [RM12,600].

Pembiayaan RM90,000 tersebut akan digunakan bagi tujuan pembelian stok permulaan, peralatan dan kelengkapan restoran, deposit sewa & utiliti dan juga modal pusingan. Manakala sumbangan saya sebanyak RM12,600 akan digunakan untuk Deposit Sewa & Utiliti dan Stok Permulaan.

[Taman Kemuning, Senawang] saya dapati adalah satu lokasi yang strategik untuk perniagaan Restoran & Katering kerana ia mudah dilihat dan mudah diakses dari jalan raya utama. Persekitarannya juga amat sesuai kerana ia terletak di tengah-tengah [Bandar Senawang] dengan dikelilingi oleh 8 buah taman perumahan dan [2] buah kampung serta pejabat-pejabat kerajaan dan swasta serta kilang-kilang.

Dengan tahap persaingan yang sederhana dari [5] buah Restoran sedia ada di sekitar pusat perniagaan tersebut, saya yakin dapat bersaing dengan mereka dengan menguasai lebih kurang [5% hingga 10%] daripada saiz pasaran dengan kekuatan pada keenakan masakan ala kampung, kualiti perkhidmatan dan harga yang berpatutan.

Berdasarkan **trend pasaran** masa kini, pemerhatian saya mendapati bahawa permintaan Restoran & Katering tetap meningkat terutamanya kepada golongan muda yang sibuk dan juga permintaan terhadap masakan ala Kampung yang tetap menjadi pilihan masyarakat Bandar yang kebanyakannya adalah berasal dari kampung.

Pemerhatian saya juga mendapati bahawa **senario masa hadapan** perniagaan restoran dan katering adalah cerah dan ia tetap kebal dalam apa jua suasana ekonomi kerana masyarakat tetap mempunyai peruntukan untuk makan dan minum. Dalam keadaan ekonomi yang meleset, restoran & katering yang menawarkan harga yang berpatutan dan masakan yang enak dan menu yang lain dari yang lain akan menjadi pilihan ramai selain perkhidmatan yang cekap dan berkualiti.

Saya berharap dengan bantuan [skim pembiayaan] ini akan dapat merealisasikan rancangan perniagaan restoran & katering saya ini

## **2.0 PERMOHONAN DAN CADANGAN STRUKTUR PEMBIAYAAN**

### **2.3 Permohonan Pembiayaan**

Kemudahan pembiayaan yang dipohon adalah bagi membiayai keperluan pembelian stok permulaan, peralatan dan kelengkapan restoran, deposit sewa & utiliti dan juga modal pusingan seperti berikut:-

<b>No.</b>	<b>Keperluan</b>	<b>RM</b>
1	Ubahsuaian	12,000.00
2	Peralatan dan Kelengkapan Restoran	21,100.00
3	Stok Permulaan	10,000.00
4	Deposit Sewa & Utiliti	9,500.00
5	Modal Pusingan	50,000.00
	<b>Jumlah</b>	<b>102,600.00</b>

### **2.4 Cadangan Struktur Pembiayaan**

<b>Sumbangan/Pembiayaan</b>	<b>RM</b>
Usahawan – Deposit Sewa & Utiliti + Stok Permulaan	12,600.00
<b>[Nama Agensi Pembiaya/Bank]</b>	<b>90,000.00</b>
<b>Jumlah</b>	<b>102,600.00</b>

### 3.0 LATAR BELAKANG USAHAWAN

#### 3.1 Butir-butir Peribadi Usahawan

Nama : **Hamid Bin Din**  
No. K/P : **xxxxxx-xx-xxxx** (Salinan K/P di **LAMPIRAN 1**)  
Umur : **xx** tahun  
Tarikh Lahir : **xx Jan 19xx**  
Taraf Perkahwinan :  
Warganegara : **Malaysia**  
Alamat Sekarang :  
:  
:  
:  
Alamat Tetap :  
:  
:  
:  
Telefon : (h/p) (rumah) (pejabat)  
Faks :

Pendidikan/Kemahiran/Kursus/Anugerah :

Tahun	Institusi	Kelulusan/ Anugerah

Nota: Sijil-sijil seperti di **LAMPIRAN 2**

Pengalaman Kerja/Perniagaan :

Tahun	Majikan/Perniagaan	Pengalaman

Jawatan Dalam Pertubuhan Sosial Dan Politik :

Nama Pertubuhan	Jawatan Dipegang	Tempoh

Jurubank :

Nama Dan Alamat Bank	Jenis & No. Akaun	Tarikh Dibuka

Pendapatan Bersih :

Pendapatan	RM	Perbelanjaan	RM



Gaji Bersih	5,000	Belanja Sarahidup	1,000
Pendapatan Lain – Sewa Tanah	1,000	Bayaran Pinjaman Kenderaan	1,000
		Bayaran Pinjaman Perumahan	1,200
		Bayaran Pinjaman Bank Rakyat	500
Jumlah Pendapatan (A)	6,000	Jumlah Perbelanjaan (B)	3,700
<b>Pendapatan Bersih (A) –(B)</b>	<b>2,300</b>		

Harta & Liabiliti :

Harta	Nilai Pasaran RM	Liabiliti	Baki Semasa RM
Rumah Teres	250,000	Housing Loan - Ambank	180,000
Tanah	100,000	-	-
Kereta – Honda Civic	115,000	Car Loan – Public Bank	90,000
		Personal Loan – B. Rakyat	30,000
		Kad Kredit	5,000
Jumlah Harta (A)	465,000	Jumlah Liabiliti (B)	305,000
<b>Harta Bersih (A) –(B)</b>	<b>160,000</b>		

### 3.2 Butir-butir Peribadi Isteri Usahawan

Nama : Aminah Binti Abu  
 No. K/P : xxxxxx-xx-xxxx (Salinan K/P di **LAMPIRAN 3**)  
 Tarikh Lahir : xx Jan 19xx  
 Warganegara : Malaysia  
 Umur : xx tahun  
 Alamat Sekarang :

Alamat Tetap :

Telefon : (h/p) (rumah) (pejabat)  
 Faks :

Pendidikan/Kemahiran/Kursus :

Tahun	Institusi	Kelulusan/ Anugerah

Pengalaman Kerja/Perniagaan :

Tahun	Majikan/Perniagaan	Pengalaman

Jawatan Dalam Pertubuhan Sosial Dan Politik :

Nama Pertubuhan	Jawatan Dipegang	Tempoh

Jurubank :

Nama Dan Alamat Bank	Jenis & No. Akaun	Tarikh Dibuka

Pendapatan Bersih :

Pendapatan	RM	Perbelanjaan	RM
Gaji Bersih – Suri Rumah	-	Belanja Sarahidup	-
Pendapatan Lain – Baby Sitter	400	Bayaran Pinjaman Kenderaan	-
		Bayaran Lain	-
Jumlah Pendapatan (A)	400	Jumlah Perbelanjaan (B)	-
<b>Pendapatan Bersih (A) –(B)</b>	<b>400</b>		

Harta & Liabiliti :

Harta	Nilai Pasaran RM	Liabiliti	Baki Semasa RM
Tanah (1 Ekar)	40,000		-
Jumlah Harta (A)	40,000	Jumlah Liabiliti (B)	-
<b>Harta Bersih (A) –(B)</b>	<b>40,000</b>		

### 3.2 Butir-butir Peribadi Rakan Perniagaan

Tiada rakan kongsi. Perniagaan adalah Pemilikan Tunggal.

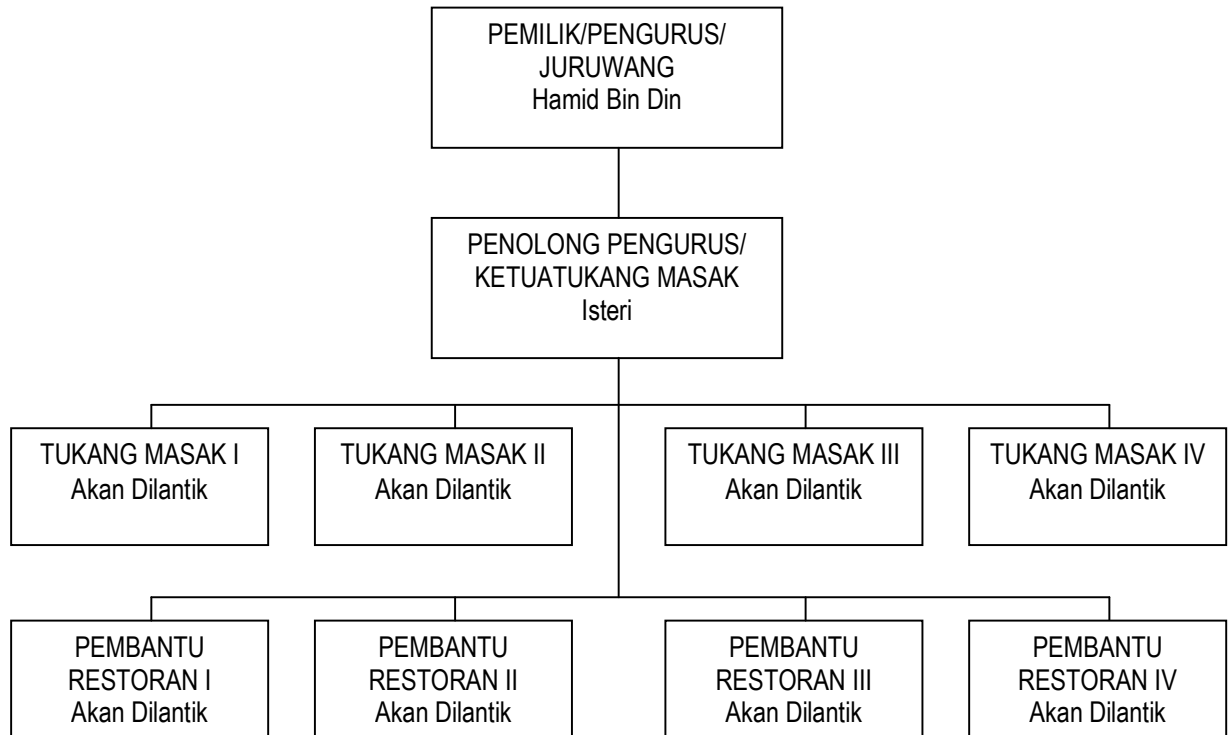
## 4.0 **PROFIL PROJEK**

### 4.1 **Perniagaan Dicadangkan**

Nama Perniagaan	: <b>Restoran Selera Desa</b>
Nama Didaftarkan	: <b>Hamid Restoran &amp; Katering</b>
No. Pendaftaran	: <b>001234567-V (Rujuk LAMPIRAN 4)</b>
Alamat Perniagaan	: <b>Jalan Kemuning 1, Taman Kemuning, 75450 Senawang, Negeri Sembilan.</b>
Tarikh Didaftarkan	: <b>9hb April 2008</b>
Tarikh Mula Niaga	: <b>Dianggarkan dalam bulan Oktober 2008</b>
Bentuk Perniagaan	: <b>Pemilikan Tunggal</b>
Pemilik	: <b>Hamid Bin Din</b>
Jenis Perniagaan	: <b>Restoran dan katering</b>

## 5.0 ASPEK PENGURUSAN

### 5.3 Carta Organisasi Restoran Selera Desa



### 5.4 Senarai Pekerja Utama Dan Tugas

Nama : **Hamid Bin Din**  
Umur : xx tahun  
Jawatan : Pengurus / Juruwang  
Pengalaman Kerja : Rujuk Profil Pemilik  
Gaji Bulanan : **RM2,500.00**  
Tugas : Mengurus keseluruhan operasi restoran dan juga sebagai juruwang.

Nama : **Isteri**  
Umur : xx tahun  
Jawatan : Penolong Pengurus/ Ketua Tukang Masak / Juruwang  
Pengalaman Kerja : Penolong Pengurus Gerai (bekerja bersama-sama suami)  
Gaji Bulanan : **RM1,800.00**  
Tugas : Membantu Pengurus dalam operasi keseluruhan restoran, merangkap ketua tukang masak dan juga juruwang kedua.

Nama : **Tukang Masak I/II/III/IV (akan dilantik)**

Umur :  
Jawatan : Tukang masak  
Pengalaman Kerja : Sekurang-kurangnya setahun pengalaman memasak di restoran/gerai/katering  
Gaji Bulanan : **RM1,000.00**  
Tugas : Memasak masakan mengikut menu yang ditentukan oleh Ketua Tukang Masak dan juga tempahan oleh pelanggan.

Nama : **Pembantu Restoran (akan dilantik)**  
Umur :  
Jawatan : Pembantu Restoran  
Pengalaman Kerja : Pengalaman bekerja di restoran/gerai/ warong adalah diutamakan.  
Gaji Bulanan : **RM700.00**  
Tugas : Mengambil tempahan pelanggan, mengemas, membersihkan dan membantu pengurus dan penolong pengurus dan kerja-kerja am restoran.

## 6.0 ASPEK OPERASI

### 6.1 Lokasi Premis

Jalan Kemuning 1, Taman Kemuning, 75450 Senawang, Negeri Sembilan

### 6.2 Gambar Premis

Gambar Hadapan Premis

Gambar Deretan Kedai Bersebelahan Premis

Gambar Di Sekitar Premis

### 6.3 Peta Lokasi

Peta kedudukan Lokasi

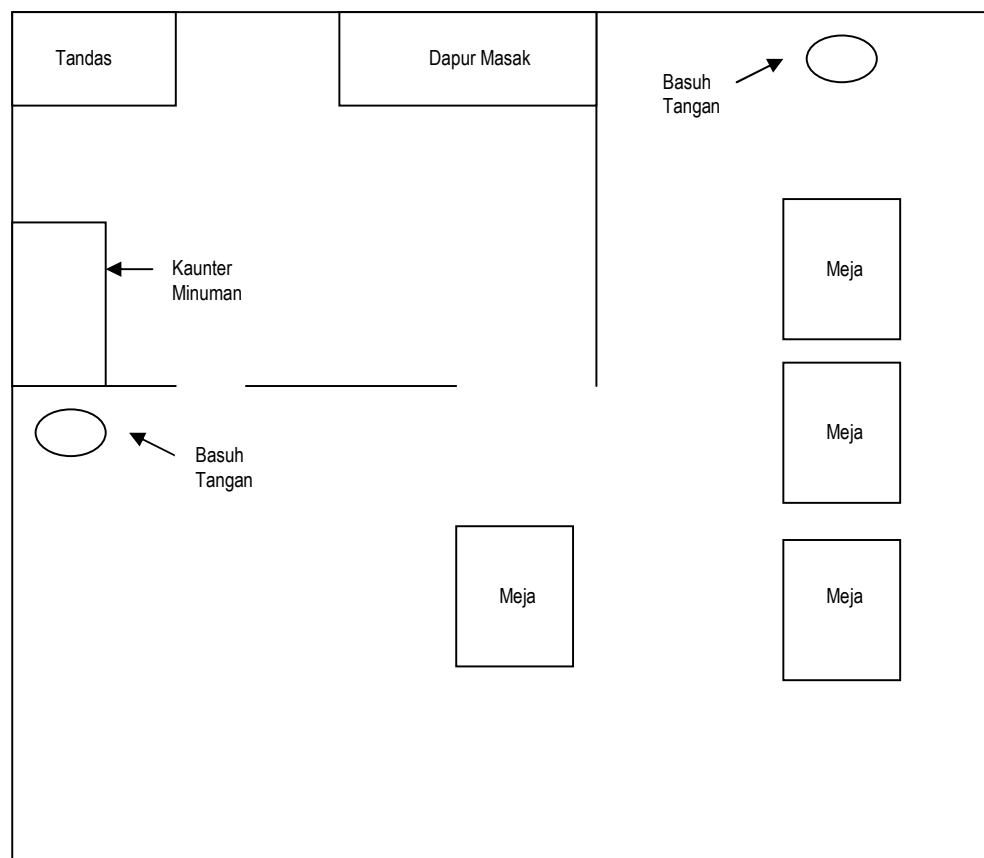
[Beli Peta atau cari peta di internet dengan radius lebih kurang 5 km dan paste di sini. Tandakan lokasi]

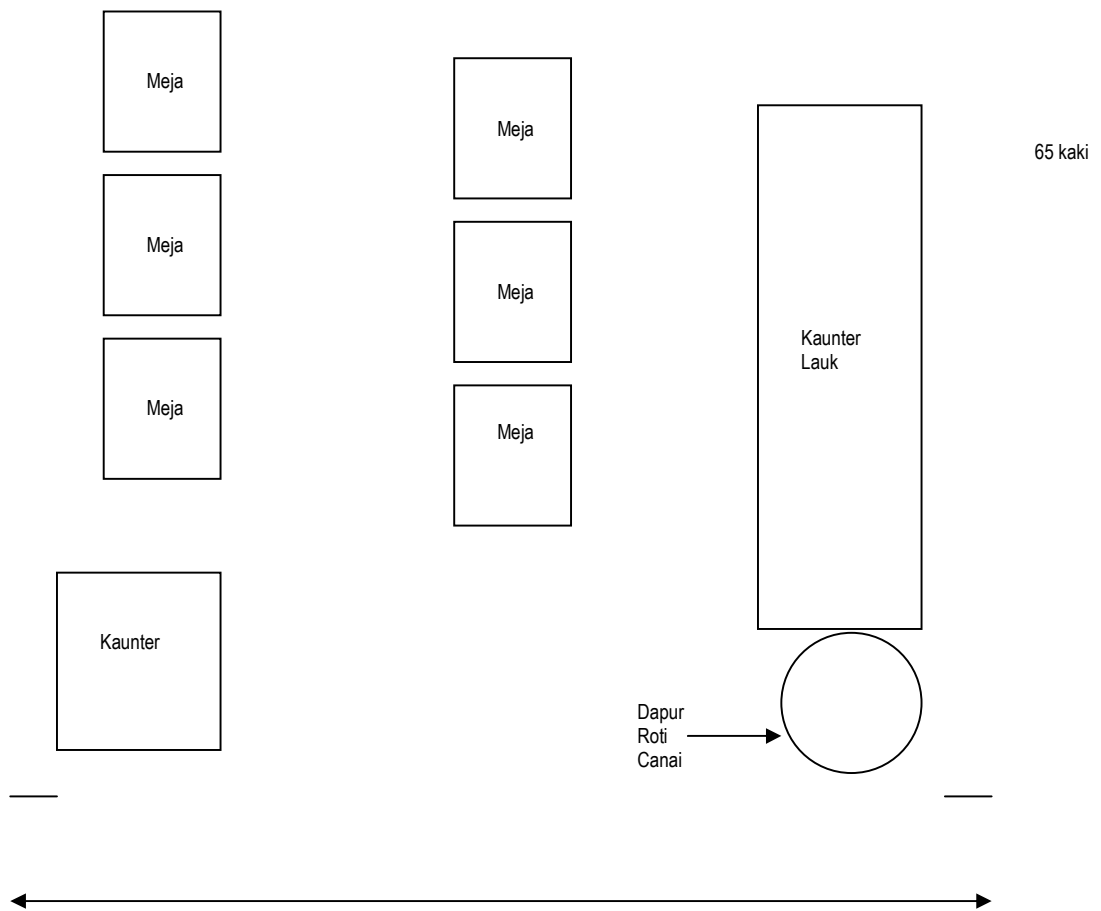
Peta Kedudukan Premis

[Lukis peta kedudukan premis di pusat perniagaan tersebut. Tandakan lokasi]

### 6.4 Susunatur Restoran

[Lukiskan susunatur dalaman premis]





**6.5**      **Waktu / Hari Perniagaan**      20 kaki

Waktu Perniagaan : 10.00 Pagi hingga 7.00 Malam  
 Hari Dibuka : Isnin Hingga Ahad  
 (Nota: Ahad dan Cuti Umum dibuka hingga 2.00 Petang)  
 Hari Cuti : Hari Raya Aidilfitri & Hari Raya Haji

**6.6**      **Bekalan Bahan Mentah**

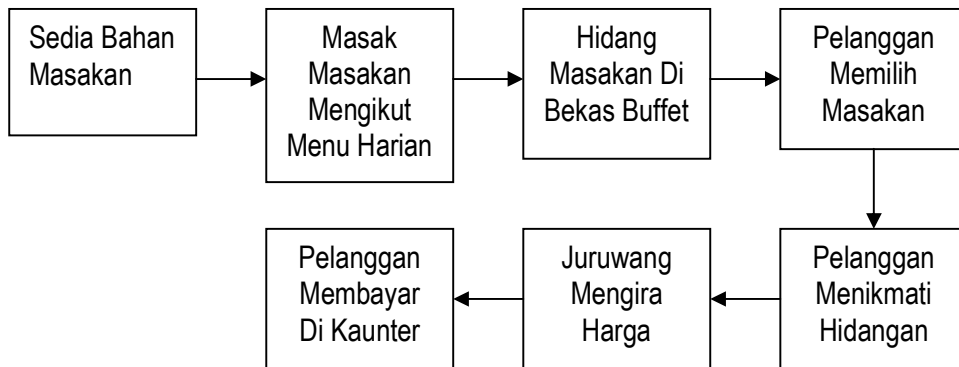
Bekalan bahan cucian dibeli dari pembekal-pembekal seperti berikut:-

Bil	Pembekal	Lokasi	Bahan Mentah/ Barangan	Terma (Kredit/Tunai)
1				
2				
3				
4				

**6.7**      **Aktiviti Operasi**

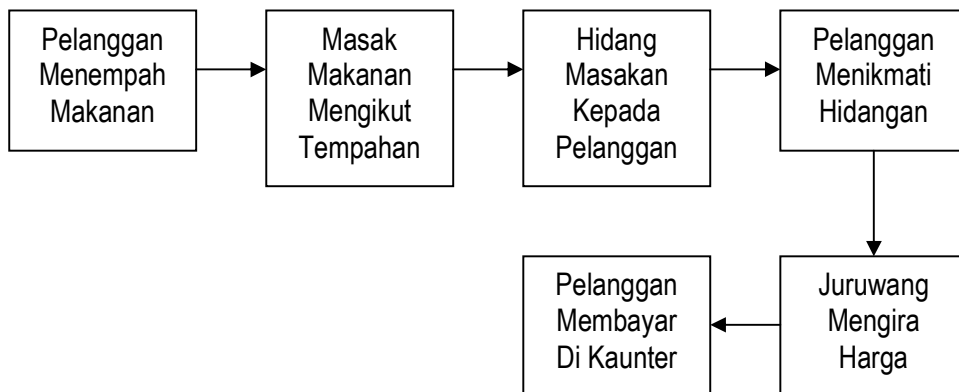
6.7.1

**Buffet**



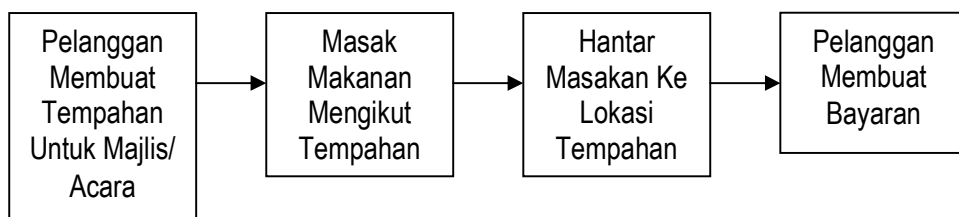
6.7.2

**Tempahan Pelanggan 'Walk-In'**



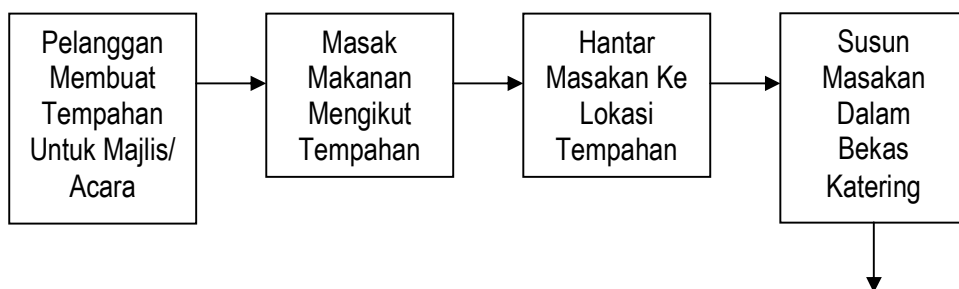
6.7.3

**Tempahan Luar**



6.7.4

**Katering**





Pelanggan  
Membuat  
Bayaran

## 6.5 Menu

### 6.5.3 Menu Sarapan Pagi

No.	Menu Cadangan	Harga (RM)
1	Roti Canai	0.70
2	Roti Sardin	1.50
3	Roti Telur	1.20
4	Nasi Lemak Kukus	1.50
5	Nasi Goreng Biasa	1.50
6	Nasi Goreng Kampung	1.50
7	Mee Goreng	1.50
8	Kuew Tiaw Goreng	1.50
9	Bee Hoon Goreng	1.50
10	Lontong	1.50
11	Karipap Panas (3 biji)	1.00
12	Kuih-Muih (3 biji)	1.00
13	Roti Bakar	1.00
14	Roti Kukus	1.00
15	Milo, Teh, Teh-o, Kopi, Sirap	1.00

### 6.5.4 Menu Makan Tengahari

No.	Menu Cadangan	Harga (RM)
1	Ikan Bakar (cth: Ikan pari, terubuk, kembong, dencaru dll.)	(Ikut saiz & jenis ikan)
2	Daging Bakar	2.00 – 3.00 (ikut saiz)
3	Ayam Kampung Goreng	4.00
4	Ayam Madu	2.50
5	Ayam Goreng	2.00
6	Asam Pedas Kepala Ikan	5.00 – 8.00 (ikut saiz)
7	Sup Tulang	3.50
8	Sup Kambing	4.00
9	Sup Cendawan	3.50
10	Sotong Sumbat	2.50
11	Sotong Masak Pedas	3.00
12	Udang Tumis Petai	3.00
13	Daging Gulai	3.00
14	Bergedil Ayam	0.50
15	Pucuk Ubi Masak Lemak	2.00
16	Nangka Muda Masak Lemak	2.00
17	Ikan Bilis + Kacang + Tempe Masak Pedas	2.00
18	Sambal Belacan	0.50

19	Ulam	0.50
20	Air Batu Campur (ABC)	2.00
21	Cendol	1.50
22	Laicikang	2.00
23	Air Buah	1.50
24	Milo/Nescafe/Milo Ais	1.30

### 6.5.3 Menu Tempahan Untuk Makan Tengahari

No.	Menu Cadangan	Harga
1	<u>Menu 1</u> Ayam Goreng Berempah Daging Masak Stew Sup Cendawan Isi Ikan Sweet Sour Sambal Belacan + Ulam Buah Minuman Kordial	RM11.00 seorang
2	<u>Menu 2</u> Nasi Putih Ayam Goreng Bercili Daging Masak Kicap Sup Tomyam Campur Buah Minuman Kordial	RM10.50 seorang
3	<u>Menu 3</u> Nasi Putih Ikan Masak Taucu Masak Lemak Cili Api Ikan Masin Kerabu Pucuk Paku Ayam Masak Kicap Bercili Salad + Timun + Sambal Buah Minuman Berkordial	RM9.00 seorang
4	<u>Menu 4</u> Nasi Putih Ikan Bawal Masak Cuka Ayam Masak Rose Masak Lemak Nangka Muda + Udang Kobis + Lobak Merah Goreng Buah Minuman Berkordial	RM9.00 seorang
5	<u>Menu 5</u> Nasi Putih Ayam Masak Lada Hitam Masak Cili Api Ikan Bawal Sambal Tumis Terung Sup Makaroni Sayuran Buah	RM8.50 seorang

	Minuman Kordial	
6	<u>Menu 6</u> Nasi Putih Ikan Bawal Masak Kicap Masak Lemak Cili Api Berkentang Sup Sayuran Bebola Ikan Sambal Belacan + Ulam Buah Minuman Kordial	RM7.50 seorang

#### 6.5.4 Menu Tempahan/Katering Untuk Kursus/Seminar/Bengkel

<b>Menu 1</b>		
<b>Sarapan Pagi</b>	<b>Makan Tengahari</b>	<b>Minum Petang</b>
Bihun atau Mee atau Kueyteow Goreng 2 jenis kuih (1 manis, 1 pedas) Teh/kopi	Nasi Putih Ayam Goreng Berempah Daging/Ikan Goreng Berkicap Masak Lemak Labu Manis Sayur Goreng Campur Buah Minuman Kordial	Bubur Manis (Kacang/pulut hitam/ jagung/ pengat pisang) 1 jenis kuih (pedas) Teh/kopi
<b>Menu 2</b>		
<b>Sarapan Pagi</b>	<b>Makan Tengahari</b>	<b>Minum Petang</b>
Nasi Lemak Sambal Ikan Bilis 2 jenis kuih (1 manis, 1 pedas) Teh/kopi	Nasi Putih Ayam Goreng Bercili Daging/ Ikan Masak Kari Kacang Panjang Goreng Tempe Tauhu Jepun Soso Tiram Buah Minuman Kordial	Bubur Manis 1 jenis kuih Teh/kopi
<b>Menu 3</b>		
<b>Sarapan Pagi</b>	<b>Makan Tengahari</b>	<b>Minum Petang</b>
Lontong atau Soto Ayam 2 jenis kuih (1 manis, 1 pedas) Teh/kopi	Nasi Putih Ayam Goreng Halia Sup Tomyam Campur atau Sup Tulang Rawan Berkentang Sambal Tumis Sotong Sambal Belacan dan Ulam Buah Minuman Berkordial	Roti Jala + Kari Ayam 1 jenis kuih Teh/kopi
<b>Harga : RM18.00 seorang</b>		

#### 6.5.6 Menu Tempahan/Katering Untuk Perkahwinan

<b>No.</b>	<b>Menu Cadangan</b>	<b>Harga</b>
1	<u>Menu 1</u> Nasi Beriani atau Nasi Minyak atau Nasi Tomato	RM10.00 seorang

	<p>Ayam Masak Merah  Daging Masak Rendang Tok  Dalca Sayuran  Acar Buah  Nasi Putih  Masak Lemak Cili Api Nangka Muda  Sambal Ikan Bilis Petai  Ikan Masin Goreng  Sambal Belacan dan Ulam  Buah  Minuman Berkordial</p>	
2	<p><u>Menu 2</u>  Nasi Beriani atau Nasi Minyak atau Nasi Tomato  Ayam Goreng Berempah  Daging Rendang  Dalca Sayuran  Acar Rampai  Nasi Putih  Ikan Tenggiri Masak Kari  Ikan Masin Goreng  Sambal Belacan dan Ulam  Buah  Minuman Berkordial</p>	RM10.00 seorang
3	<p><u>Menu 3</u>  Nasi Beriani atau Nasi Minyak atau Nasi Tomato  Ayam Masak Kari  Dalca + Tulang atau Daging  Daging Masak Rendang  Pajeri Nenas  Nasi Putih  Sambal Tumis Sotong Kering  Masak Lemak Cili Api Nenas Ikan Masin  Sambal Belacan + Ulam  Buah  Minuman Berkordial</p>	RM10.00 seorang
4	<p><u>Menu 4</u>  Nasi Minyak  Kari Daging + Tulang + Kentang  Ayam Masak Merah  Acar Timun + Nenas  Buah  Minuman Berkordial</p>	RM8.00 seorang
5	<p><u>Menu 5</u>  Nasi Tomato  Ayam Masak Kuzi  Dalca Sayuran + Daging  Acar Timun + Lobak Merah  Buah  Minuman Berkordial</p>	RM8.00 seorang
6	<p><u>Menu 6</u>  Nasi Minyak</p>	RM8.00 seorang

	Ayam Masak Merah Daging Masak Kurma + Kentang Kacang Panjang Goreng Buah Minuman Berkordial	
7	<u>Menu 7</u> Nasi Beriani Ayam Masak Kicap Bercili Daging Masak Rendang Pajeri Nenas Buah Minuman Berkordial	RM8.00 seorang



## 7.0 ASPEK PEMASARAN

### 7.1 Sasaran, Saiz & Syer Pasaran

No.	Pelanggan	Populasi	Belanja Makan Di Luar (Sebulan) RM	Saiz Pasaran (Sebulan) RM	Peratus Syer	Syer Pasaran (Sebulan) RM
1	<u>Pelanggan "Walk-In"</u>					
a.	<u>Sarapan Pagi</u> Pelanggan sekitar radius 5 km (Keluarga)	1,000 Keluarga (8 Taman & 2 Kampung)	<u>Hari Bekerja</u> 1,000 keluarga x 4 orang x RM3 x 22 hari x 5% (Suri Rumah & Anak)	13,200.00	5.00%	660.00
			<u>Hari Cuti</u> 1,000 keluarga x 4 orang x <b>RM3 x 8 hari x 20% (Sarapan Di Luar)</b>	19,200.00	5.00%	960.00
	Pekerja Kilang/Pejabat	5,000 Pekerja (50x Buah Syarikat/Kilang/ Agensi & Jabatan Kerajaan)	<u>Hari Bekerja</u> 5,000 pekerja x <b>RM3 x 22 hari x 20% (Sarapan Di Luar)</b>	66,000.00	5.00%	3,300.00
			<u>Hari Cuti</u> -Tiada-	-		-
b.	<u>Makan Tengahari</u> Pelanggan sekitar radius 5 km (Keluarga)	1,000 Keluarga	<u>Hari Bekerja</u> 1,000 keluarga x 4 orang x <b>RM4</b> x 22 hari x 5 % (Suri Rumah & Anak)	17,600.00	10.00%	1,760.00
			<u>Hari Cuti</u> 1,000 keluarga x 4 orang x <b>RM6</b> x 8 hari x 50% (Makan Di Luar)	96,000.00	10.00%	9,600.00
	Pekerja Kilang/Pejabat	5,000 Pekerja	<u>Hari Bekerja</u> 5,000 pekerja x <b>RM6 x 22 hari 60% (Makan Di Luar)</b>	396,000.00	10.00%	39,600.00

c.	<b>Minum Petang</b> Pelanggan sekitar radius 5 km (Keluarga)	1,000 Keluarga	<u>Hari Cuti</u> -Tiada-	-	-	-
			<u>Hari Bekerja</u> 1,000 keluarga x 4 orang x <b>RM5</b> x 22 hari x 1 % (Suri Rumah & Anak)	4,400.00	5.00%	220.00
	<b>Pekerja</b> Kilang/Pejabat	5,000 Pekerja	<u>Hari Cuti</u> 1,000 keluarga x 4 orang x <b>RM5</b> x 8 hari x 25% (Minum Petang Di Luar)	30,000.00	5.00%	1,500.00
			<u>Hari Bekerja</u> 5,000 pekerja x <b>RM5 x 22 hari x</b> <b>30% (Minum</b> <b>Petang Di Luar)</b>	165,000.00	5.00%	8,250.00
d.	<b>Makan Malam</b> Pelanggan sekitar radius 5 km (Keluarga)	1,000 Keluarga	<u>Hari Cuti</u> -Tiada	-	-	-
			<u>Hari Bekerja</u> 1,000 keluarga x 4 orang x <b>RM6</b> x 22 hari x 10% (Keluarga Makan Malam Di Luar)	52,800.00	10.00%	5,280.00
	<b>Pekerja</b> Kilang/Pejabat	5,000 Pekerja	<u>Hari Cuti</u> 1,000 keluarga x 4 orang x <b>RM6</b> x 8 hari x 60% (Makan Malam Di Luar)	86,400.00	10.00%	8,640.00
			<u>Hari Bekerja</u> 5,000 pekerja x <b>RM5 x 22 hari x</b> <b>5% (Makan</b> <b>Malam Di Luar)</b>	27,500.00	10.00%	2,750.00
		<u>Hari Cuti</u> -Tiada	-	-	-	
	<b>JUMLAH KECIL</b>			<b>974,100.00</b>	<b>8.47%</b>	<b>82,520.00</b>
2	<b>Tempahan</b> <b>Luar/Katering</b>					

	<b>Syarikat/ Kilang/ Agensi &amp; Jabatan Kerajaan(Jamuan/Keraian/Acara/Family Day, Kursus)</b>	50 Buah Syarikat/ Kilang/ Agensi & Jabatan Kerajaan	50 x 4 kali Jamuan/keraian/ acara/ kursus x 100 pekerja x RM18 seorang x 50%	180,000.00	5.00%	9,000.00
	<b>Keluarga (Perkahwinan/Jamuan/Kenduri/Birthday / Family Day)</b>	1,000 keluarga	5% x 1,000 keluarga x RM18 x 100 tetamu	90,000.00	5.00%	4,500.00
	<b>JUMLAH KECIL</b>			270,000.00	5.00%	13,500.00
	<b>JUMLAH BESAR</b>			<b>1,244,100.00</b>		<b>96,020.00</b>

## 7.2 Analisa Persaingan

No.	Pesaing	Kekuatan	Kelemahan
1	Restoran Kafe Konfeksionari No. 1, Jalan Kemuning 1 Senawang	2 tahun beroperasi.	Menjual kek sahaja. Tengahari menjual nasi ayam tapi tidak serius.
2	Restoran Asraf Ali Maju No. 3, Jalan Kemuning 1 Senawang	Servis yang pantas. Sudah 1 tahun beroperasi. 24 operasi	Menjual makanan 'ala-mamak' dan tiada menu yang boleh menjadi daya penarik.
3	Restoran Ming Yie No. 14, Jalan Kemuning 1 Senawang	Menarik pelanggan berbangsa Cina.	Baru dibuka. Hanya tertumpu kepada pelanggan berbangsa Cina sahaja. Tiada pelanggan Melayu.
4	Seafood Andaman No. 41, Jalan Kemuning 1 Senawang	Pengunjung yang ramai pada waktu malam. Kekuatan pada masakan Tomyam.	Kurang pelanggan pada waktu siang hari. Menu biasa yang kurang daya penarik dan popular dengan masakan Tomyam sahaja.
5	Kemuning Corner No. 25, Jalan Kemuning 1 Senawang	Menarik pelanggan berbangsa India.	Baru dibuka. Hanya tertumpu kepada pelanggan berbangsa India sahaja. Tiada pelanggan Melayu.

## 7.3 Gambar Pesaing

Gambar Pesaing 1

Gambar Pesaing 2

Gambar Pesaing 3

Gambar Pesaing 4



## Gambar Pesaing 5

### **7.4 Strategi Pemasaran**

#### **7.4.1 Pengiklanan**

- a. Banner di persimpangan lampu trafik.
- b. Signboard kecil di depan persimpangan masuk ke lot kedai.
- c. Iklan di masjid dan surau berdekatan.

#### **7.4.2 Promosi**

- a. Menyediakan hidangan buffet percuma pada hari pembukaan restoran.
- b. Harga istimewa untuk pakej katering perkahwinan.
- c. Penajaan Katering di Majlis Berbuka Puasa di masjid dan surau berdekatan.



## 8.0 ASPEK KEWANGAN

### 8.1 Keperluan Kewangan

No.	Keperluan	RM	Nota
1	Ubahsuaian	12,000.00	Rujuk Sebutharga di <b>LAMPIRAN 5.</b>
2	Peralatan dan Kelengkapan Restoran	21,100.00	Rujuk Sebutharga di <b>LAMPIRAN 6</b>
3	Stok Permulaan	10,000.00	Untuk kegunaan seminggu.
4	Deposit Sewa	9,500.00	Rujuk surat dari pemilik premis
5	Modal Pusingan	50,000.00	Modal pusingan untuk keperluan perniagaan selama 3 bulan.
	<b>Jumlah</b>	<b>102,600.00</b>	

### 8.2 Unjuran Jualan

#### Tahun 1

Ogos 08	Sep. 08	Okt. 08	Nov. 08	Dis. 08	Jan. 09	Jumlah
20,000	25,000	25,000	30,000	30,000	30,000	160,000
Feb. 09	Mac. 09	Apr. 09	Mei 09	Jun 09	Jul. 09	Jumlah
35,000	35,000	35,000	38,000	38,000	40,000	221,000
						<b>381,000</b>

#### Tahun 2

Ogos 09	Sep. 09	Okt. 09	Nov. 09	Dis. 09	Jan. 10	Jumlah
40,000	45,000	45,000	50,000	50,000	50,000	280,000
Feb. 10	Mac 10	Apr. 10	Mei 10	Jun 10	Jul. 10	Jumlah
55,000	55,000	60,000	60,000	70,000	70,000	370,000
						<b>650,000</b>

### 8.3 Anggaran Kos Jualan/ Margin Untung Kasar

Pelanggan	Menu Utama	Anggaran Sumbangan Jualan %	Anggaran Margin Untung Kasar %	Anggaran Purata Margin Untung Kasar %
Sarapan Pagi	Kuih Muih Nasi Lemak Roti Canai	5.12	40.00	2.05
Makan Tengahari	Lauk Pauk/Ulam Ikan Bakar Ayam Kampung	53.07	50.00	26.54
Minum Petang	Kuih Muih	10.38	40.00	4.15
Makan Malam	Ikan Bakar	17.36	50.00	8.68

	Nasi/Mee Goreng, Sup, Pattaya dll Tom Yam			
Tempahan Luar/ Katering	Pakej RM8.00 seorang – Lauk Pauk, Sayur, Minuman, Buah	14.07	40.00	5.60
<b>Jumlah</b>		<b>100.00</b>		<b>47.02</b>

Oleh itu, **Purata Kos Jualan** adalah  $100.00\% - 47.02\% = 52.98\%$

#### 8.4 Gaji/KWSP/SOCSO

No.	Jawatan	Bilangan	Gaji Kasar (RM)	Jumlah Gaji Kasar (RM)	KWSP 13% (RM)	SOCSO 0.5% (RM)
1	Pengurus/ Juruwang	1	2,500			
2	Penolong Pengurus/Ketua Tukang Masak	1	1,800			
3	Tukang Masak	4	1,000			
4	Pembantu Restoran	4	700			
<b>Jumlah</b>		<b>10</b>				

#### 8.5 Sewa Premis

Kadar sewaan premis adalah **RM1,500.00 sebulan**. Tempoh sewaan adalah selama **2 tahun dengan pilihan penyambungan selama 2 tahun**. Pemilik premis adalah [nama pemilik] yang boleh dihubungi melalui telefon [01x-xxxxxxx]. Deposit Tanda Jadi ('Earnest Deposit') sebanyak RM500.00 telah pun dibayar kepada beliau pada xx/xx/200x. Rujuk Surat Persetujuan Sewaan beliau bertarikh xx/xx/200x seperti di **LAMPIRAN 7**.

#### 8.6 Susutnilai Harta Tetap

##### 8.6.1 Harta Tetap Yang Akan Dibeli

No.	Harta Tetap	Bilangan	Harga Kos (RM)	Jumlah Harga Kos (RM)	Kadar Susutnilai (%)	Susutnilai Tahunan (RM)
1	Steel Display (Tepi)	2	3,000	6,000	20	600
2	Meja Makan	12	100	1,200	20	240
3	Kerusi Makan	48	50	2,400	20	480
4	Kuali Masak (Ikan Bakar)	1	100	100	20	20
5	Peralatan & Dapur Masak	3	200	600	20	120
6	Peti Sejuk (Minuman)	1	3,000	3,000	20	300
7	Peti Sejuk (Simpanan Stok)	1	2,000	2,000	20	400
8	Kipas Angin (Besar)	4	200	800	20	120

9	Television size 30 Inchi	1	2,000	2,000	20	400
10	Ubahsuaian Lantai & Dinding	LS	5,000	5,000	20	1,000
	<b>Jumlah</b>			<b>28,400</b>	<b>20</b>	<b>5,680</b>

### 8.6.3 Harta Tetap Yang Telah Dibeli

No.	Harta Tetap	Bilangan	Harga Kos (RM)	Jumlah Harga Kos (RM)	Kadar Susutnilai (%)	Susutnilai Tahunan (RM)
1	Kaunter	1	1,500	1,500	20	300
2	Steel Display (Minuman)	1	1,000	1,000	20	200
3	Cash Register	1	800	800	20	160
4	Peti Sejuk (Simpanan Stok)	1	500	500	20	100
5	Penyedut Udara	1	100	100	20	20
	<b>Jumlah</b>			<b>3,900</b>	<b>20</b>	<b>780</b>

### 8.7 Unjuran Akaun Untung & Rugi

Rujuk Unjuran Akaun Untung & Rugi bagi tahun pertama dan kedua di **muka surat 24 dan 25**.

### 8.8 Unjuran Aliran Tunai

Rujuk Unjuran Aliran Tunai bagi tahun pertama dan kedua di **muka surat 26 dan 27**.

[Letakkan Unjuran Akaun Untung & Rugi tahun pertama di sini]

[Letakkan Unjuran Akaun Untung & Rugi tahun kedua di sini]

[Letakkan Unjuran Aliran Tunai tahun pertama di sini]

[Letakkan Unjuran Aliran Tunai tahun kedua di sini]

## 9.0 CAGARAN & JAMINAN DICADANG

### 9.4 Cagaran Hartanah

No.	Pemilik	No. Hak Milik	Keluasan	Nilai Pasaran (RM)
1		HSD xx Lot xx Mukim Kuala Selangor	1 Ekar	40,000.00

### 9.5 Amanah Saham Bumiputera

No.	Pemilik	No. Akaun	Nilai Cagaran (RM)
1		XXXXXX-XX-XXXX	20,000.00

### 9.6 Jaminan Pihak Ketiga

No.	Penjamin	No. Kad Pengenalan
1		XXXXXX-XX-XXXX

## 10.0 JADUAL PERLAKSANAAN PROJEK

No.	Perlaksanaan	Tarikh Jangkaan
1	Permohonan Pembiayaan	4/5/2008
2	Temuduga Pertama	11/5/2008
3	Temuduga Kedua	18/5/2008
4	Kelulusan	21/5/2008
5	Proses Dokumentasi & Guaman	22/5/2008 – 4/6/2008
6	Pengeluaran Wang	5/6/2008
7	Ubahsuai Premis dan Dekorasi	6 – 13 /6/2008
7	Pembelian Peralatan Kedai & Premis	12/6/2008
8	Pembelian Stok	13/6/2008
9	<b>Perniagaan beroperasi sepenuhnya</b>	<b>1/7/2008</b>

## 11.0 KESIMPULAN

Saya berharap dengan bantuan kewangan dari skim [nama skim pembiayaan] ini akan dapat merealisasikan projek restoran & catering cadangan saya dan memberikan peluang kepada kami untuk memulakan perniagaan saya sendiri.

Saya yakin dengan bantuan kewangan ini akan membantu saya memajukan potensi yang ada pada diri saya dan isteri untuk melaksanakan projek restoran & catering di [Taman Kemuning, Senawang] yang mempunyai pasaran yang besar dan menggalakkan. Semoga pihak [nama agensi pembiayaan/bank] dapat mempertimbangkan permohonan kami ini demi pembangunan perniagaan Bumiputera dalam bidang peruncitan amnya dan restoran khususnya.