

SULIT



BAHAGIAN PEPERIKSAAN DAN PENILAIAN
JABATAN PENDIDIKAN POLITEKNIK
KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI

JABATAN PELANCONGAN DAN HOSPITALITI

PEPERIKSAAN AKHIR
SESI JUN 2016

DTH6013: FOOD AND BEVERAGE COST CONTROL

TARIKH : 02 NOVEMBER 2016
MASA : 11.15 AM - 1.15 PM (2 JAM)

Kertas ini mengandungi **DUA PULUH EMPAT (24)** halaman bercetak.

Bahagian A: Objektif (20 soalan)

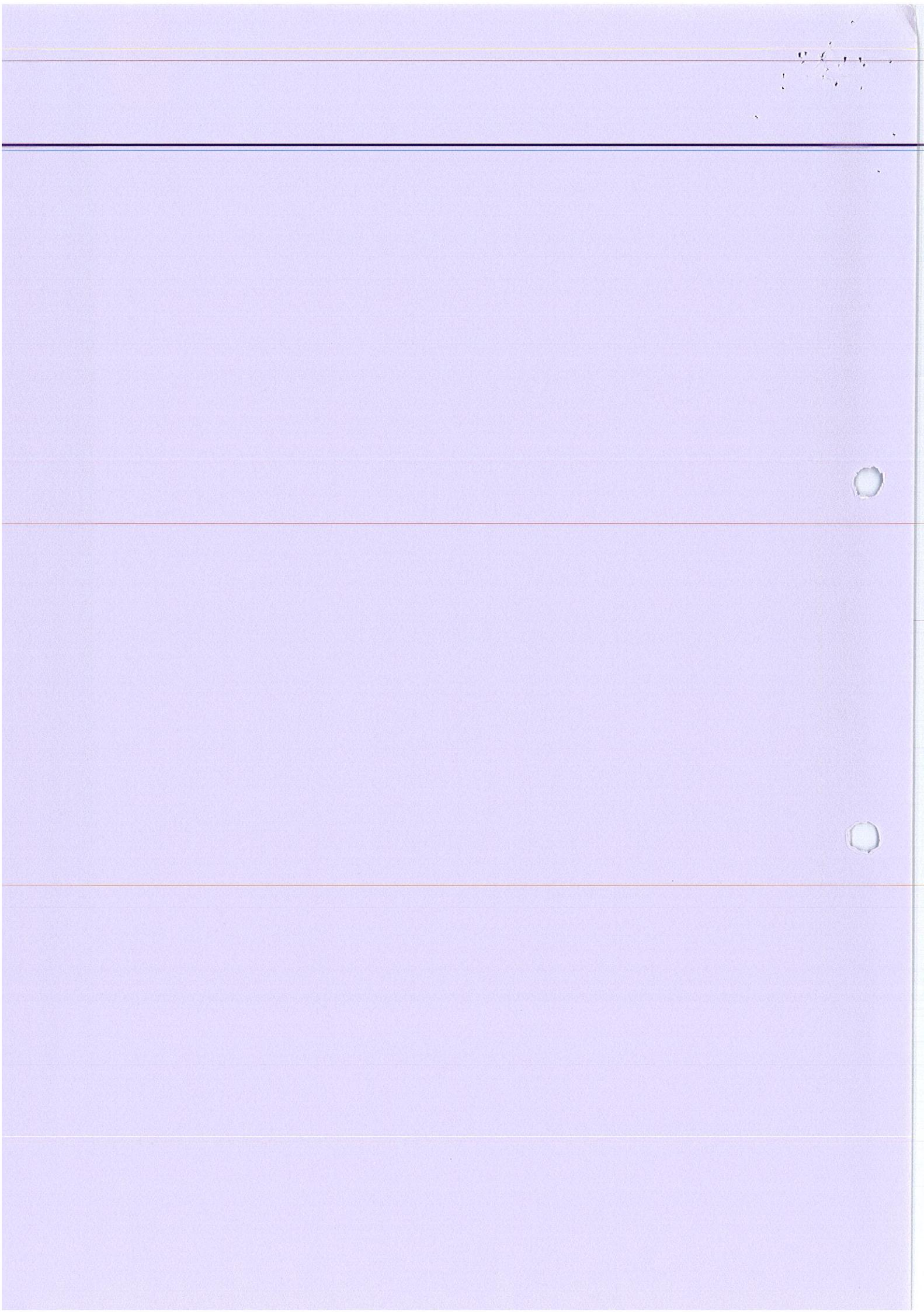
Bahagian B: Esei (6 soalan)

Dokumen sokongan yang disertakan : Tiada

JANGAN BUKA KERTAS SOALANINI SEHINGGA DIARAHKAN

(CLO yang tertera hanya sebagai rujukan)

SULIT



SECTION A : 20 MARKS**BAHAGIAN A : 20 MARKAH****INSTRUCTION:**

This section consists of **TWENTY (20)** objective questions. Mark your answers in the OMR form provided.

ARAHAN :

*Bahagian ini mengandungi **DUA PULUH (20)** soalan objektif. Tandakan jawapan anda di dalam borang OMR yang disediakan.*

1. Cost is _____.

CLO1
C1

Kos ialah _____.

- A. a reduction in the value of an asset for the purpose of securing benefit or gain.
pengurangan nilai asset untuk melindungi faedah atau lebihan.
- B. an expense to a foodservice establishment for goods or services when the goods are consumed or the services are rendered.
sebagai satu perbelanjaan di dalam perkhidmatan makanan.
- C. any item may be expressed in a variety of units: weight, volume, or total value.
kos sesuatu bahan boleh diterjemahkan di dalam bentuk berat, isipadu atau jumlah nilai.
- D. All of the above
Semua yang di atas.

CLO1

C1

2. Fixed cost _____.

Kos tetap _____.

- A. is normally unaffected by changes in sales volume.
sentiasa tidak berubah mengikut jumlah jualan.
- B. has little direct relationship to the business volume.
mempunyai hubungan secara langsung yang kecil dengan jumlah perniagaan.
- C. changes over time, sometimes increasing and sometimes decreasing.
semua kos tetap berubah mengikut masa sama ada menaik atau menurun.
- D. All of the above
Semua yang di atas.

CLO 1

C1

3. _____ is an example of fixed cost.

_____ ialah contoh kos tetap.

- A. Insurance
Insurans
- B. Food cost
Kos makanan
- C. Labor cost
Kos pekerja
- D. Portion saiz
Saiz makanan

CLO 1

C2

4. The example of variable cost is _____.

- A. Food cost
Kos makanan
- B. Beverage cost
Kos minuman
- C. Labour cost
Kos pekerja
- D. All of the above
Semua yang di atas

CLO 1

C2

5. Advertising and promotion, utilities, repairs and maintenance, and administrative are _____ and _____.

Pengiklanan, promosi, kemudahan, penyelenggaraan, dan pentadbiran ialah _____ dan _____.

- A. fixed cost, controllable cost.
kos tetap, kos boleh kawal
- B. variable cost, controllable cost.
kos berubah, kos boleh kawal.
- C. fixed cost, non-controllable cost.
kos tetap, kos tidak boleh kawal
- D. variable cost, non-controllable cost
kos berubah, kos tidak boleh kawal.

CLO 1
C2

6. Rent, interest on a mortgage, real estate taxes, license fees, and depreciation is _____ and _____.

Kadar sewa, faedah pinjaman, cukai tanah, yuran lesen dan susut nilai ialah _____ dan _____.

- A. fixed cost, controllable cost.
kos tetap, kos boleh kawal
- B. variable cost, controllable cost.
kos berubah, kos boleh kawal.
- C. fixed cost, non-controllable cost.
kos tetap, kos tidak boleh kawal
- D. variable cost, non-controllable cost
kos berubah, kos tidak boleh kawal.

CLO 1
C1

7. There are **THREE (3)** types of formal purchasing method normally applied by companies for their purchasing process which are _____.

- Terdapat **TIGA (3)** jenis teknik pembelian rasmi yang selalunya diaplikasikan oleh syarikat untuk proses pembelian iaitu _____.*
- A. competitive bid method, standing order method and buy and hold method
competitive bid method, standing order method and buy and hold method
 - B. cooperation method, standing order method and buy and hold method
cooperation method, standing order method and buys and hold method
 - C. competitive bid method, standing order method and periodic order
competitive bid method, standing order method and periodic order
 - D. cooperation method, standing order method and periodic order
cooperation method, standing order method and periodic order

CLO1
C1

8. Formal purchasing method involves a lot of documentation whereas informal buying method refers to _____.

Cara pembelian rasmi melibatkan banyak dokumentasi manakala cara pembelian tidak rasmi merujuk kepada. _____.

- A. purchase only limited for dairy and fresh products.
pembelian terhad hanya kepada produk tenusu dan segar
- B. the restaurateur buys large quantities of an item at a good price
pengusaha restoran membeli dalam kuantiti yang banyak dengan harga yang baik
- C. vendors submit written quotes based on specifications sent out by the restaurateur.
pembekal menghantar sebut harga bertulis berdasarkan spesifikasi yang dihantar oleh pengusaha restoran.
- D. occurs over telephone, ideal for small operation, buying can be done quickly
berlaku melalui telefon, sesuai untuk perniagaan kecil dan pembelian dapat dibuat dengan cepat.

CLO1
C1

9. Identify examples from the group of perishable item _____.

Mengenalpasti contoh kumpulan perishable item _____.

- A. fresh meat, fresh fruits, flour and sandwich loaf
daging segar, buah-buahan segar, tepung dan roti sandwich
- B. fresh chicken, fresh fruits, cheese and eggs
ayam segar, buah-buahan segar, keju dan telur
- C. fresh fish, canned food, cheese and oil
ikan segar, makanan tin, keju dan minyak
- D. fresh fruits, cheese, dry herbs and fresh vegetables
buah-buahan segar, keju, herba kering dan sayur-sayuran

CLO1

C2

10. Which of the following are receiving methods?

Manakah antara berikut merupakan cara penerimaan?

- I. Invoice method
- II. Schedule method
- III. Blind method
- IV. Collective method
- V. Partially blind method

- A. I, II, III
- B. I, III, V
- C. I, IV, V
- D. I, III, IV

CLO1

C2

11. Which of the following best describe about receiving?

Manakah antara berikut betul mengenai penerimaan?

- I. To ensure that the items delivered are exactly what was ordered and at the right quantity and good quality at the quoted price
Untuk memastikan barang yang dihantar adalah sama dengan apa yang dipesan dengan kuantiti yang betul dan kualiti yang baik pada harga yang ditetapkan
- II. To ensure the item delivered in good condition and no damages
Untuk memastikan barang dihantar dalam kondisi yang baik dan tiada rosak
- III. To ensure suppliers will offer good and fair price
Untuk memastikan pembekal menawarkan harga baik dan berpatutan
- IV. To ensure any expired stocks given to employees.
Untuk memastikan semua stok tamat tarikh luput diberikan kepada pekerja
- V. To ensure receiving clerk will receive gifts from suppliers.
Untuk memastikan kerani penerimaan akan menerima hadiah dari pembekal

- A. I, II, IV
- B. I, III, V
- C. I, II, III
- D. I, III, IV

12. Which of the following storing temperature is inappropriate?

CLO1

C2

Manakah antara suhu penyimpanan berikut tidak betul?

- A. Fresh Meats: 34 - 36°F
Fresh Meats: 34 - 36°F
- B. Fresh Dairy Products: 36 - 38°F
Fresh Dairy Products: 36 - 38°F
- C. Fresh Fish: 30 - 34°F
Fresh Fish: 30 - 34°F
- D. Frozen Fruits: -10 - 0°F
Frozen Fruits: -10 - 0°F

13. As a waiter, Mr Y was scheduled for an 8 hour working period. For every hour, he was paid RM 5.70. What is his total payment for the day?

CLO2
C2

Sebagai pramusaji, Mr. Y bekerja selama 8 jam. Bagi setiap jam, dia dibayar sebanyak RM 5.70. Berapakah jumlah bayaran yang diterima olehnya?

- A. RM 45.50
- B. RM 45.60
- C. RM 45.40
- D. RM 45.30

CLO2
C2

14. The two steps required in the process of conversion of standard recipes are _____.

Dua langkah dalam proses pertukaran unit di dalam resepi ialah _____.

- A. find out the working factor and add the old ingredients with the working factor.

dapatkan faktor kerja dan ditambahkan dengan bahan lama bersama factor kerja.

- B. find out the working factor and divide the old ingredients with the working factor.

dapatkan faktor kerja dan bahagikan dengan bahan lama bersama factor kerja.

- C. find out the working factor and subtract the old ingredients with the working factor.

dapatkan faktor kerja dan tolakkan bahan lama bersama factor kerja.

- D. find out the working factor and multiply the old ingredients with the working factor.

dapatkan faktor kerja dan darabkan bahan lama dengan factor kerja.

CLO2
C3

15. Mr. K use 520g of flour to make 5 pieces of *roti canai*. How much flour does Mr. K need to prepare 15 pieces of *roti canai*?

Mr. K use 520g tepung gandum untuk menghasilkan 5 keping roti canai. Berapakah jumlah tepung gandum yang diperlukan bagi menghasilkan 15 keping roti canai?

- A. 3.9 kg
B. 171.6 g
C. 1.56 kg
D. 103.99 kg

CLO2
C3

16. The Daylight Diner expects to sell 6,000 meals during the upcoming month with an average variable cost per meal sold of \$6. If the total fixed costs are expected to be RM 24,000, what would the average selling price per meal to be sold if the operation is to meet its RM 12,000 profit goal for the month?

Daylight Diner menjangkakan 6,000 jualan makanan pada bulan hadapan dengan purata kos berubah setiap makanan yang dijual ialah RM6. Kalau jumlah kos tetap yang dijangka ialah RM 24,000, berapakah purata harga jualan untuk setiap makanan yang dijual sekiranya pihak operasi ingin mendapatkan target keuntungan RM 12,000 pada bulan tersebut?

- A. RM 6
- B. RM 8
- C. RM10
- D. RM 12

CLO 2
C3

17. The food cost percentage pricing technique formula is _____.
Formula teknik peratus kos makanan ialah _____.
- A. opening inventory + purchases – closing inventory = cost percentage
inventori pembukaan + belian – inventori penutup = peratus kos
 - B. food cost / sales of food = cost percentage
kos makanan / jualan makanan = kos peratus
 - C. sales of food x food cost = cost percentage
jualan makanan x kos makanan = peratus kos
 - D. sales of food + food cost = cost percentage
jualan makanan + kos makanan = peratus makanan

CLO 3

C1

18. The following are goals of sales control EXCEPT _____.

- Berikut adalah matlamat kawalan jualan **KECUALI** _____.
- A. optimizing the number of customers
mengoptimumkan nombor pelanggan
 - B. maximizing profit
memaksimumkan keuntungan
 - C. controlling revenue
mengawal jualan
 - D. controlling customer's requests
mengawal permintaan pelanggan

CLO 3

C1

19. The following are determinants of customer selection of restaurants EXCEPT _____.

Berikut ialah menentukan pemilihan restoran oleh pelanggan **KECUALI** _____.

- A. location
lokasi
- B. price acceptability
penerimaan harga
- C. portion sizes
saiz porsi
- D. attitude of server
sikap pramusaji

CLO 3

C2

20. The main aim for revenue control is _____.

- Matlamat utama kawalan jualan ialah _____.*
- A. to ensure that all food served produces the appropriate revenue for the enterprise.
memastikan kesemua makanan yang disediakan sesuai dengan jualan syarikat.
 - B. to minimize theft and pilferage
meminimumkan kecurian dan kehilangan
 - C. to maximize customer's satisfaction level
memaksimumkan tahap kepuasan pelanggan
 - D. to produce highest quality of products
menghasilkan kualiti produk yang tinggi.

INSTRUCTION:

This section consists of **SIX (6)** essay questions. Answer **FOUR (4)** questions only.

ARAHAN:

Bahagian ini mengandungi ENAM (6) soalan eseai. Jawab EMPAT (4) soalan sahaja.

QUESTION 1**SOALAN 1**CLO1
C1

- (a) Define the following terminologies:

Terangkan maksud terma di bawah ini:

- i. Periodic order method

Periodic order method

- ii. Perpetual inventory method

Perpetual inventory method

- iii. Reorder point

Reorder point

- iii. Invoice

Invois

[8 marks]

[8 markah]

- (b) Explain **THREE (3)** advantages and **THREE (3)** disadvantages of

CLO2
C2

centralized purchasing system.

*Terangkan **TIGA (3)** kelebihan dan **TIGA (3)** kekurangan proses pembelian berpusat.*

[12 marks]

[12 markah]

CLO1
C1

QUESTION 2

SOALAN 2

- (a) Labor cost is one of the important cost that affects size of business.

Kos buruh merupakan kos yang penting dalam mempengaruhi saiz perniagaan

- i. Define the meaning of labor cost

Jelaskan maksud kos buruh

[3 marks]

[3 markah]

- ii. Labor cost is divided into four categories. List **THREE (3)** categories only.

*Kos buruh terbahagi kepada empat kategori. Senaraikan **TIGA (3)** kategori tersebut.*

[3 marks]

[3 markah]

CLO1

C2

(b) Below is financial statement for Restaurant's Malindon for April 2014

Di bawah ialah penyata kewangan Restaurant's Malindon untuk bulan April 2014

Store purchased	RM	8800.00
Inventory 1/4/12		7000.00
Cooking liquor		250.00
Food transfer to bar		180.00
Steward sale		100.00
Inventory 30/4/12		5300.00
Direct purchase		2400.00
Transfer to other unit		420.00
Gratis to bar		60.00
Promotion expenses		40.00
Transfer from bar		125.00
Sales		15300.00

Food allowances for employees:

20 breakfast @ RM 2.50

20 lunches @ RM 2.20

15 dinners @ RM 2.80

Based on the financial statement above, calculate:

Dengan merujuk kepada penyata kewangan di atas, kirakan:

i. Cost of food issued

[3 Marks]

[3 Markah]

ii. Cost of food consumed

[3 Marks]

[3 Markah]

CLO1
C3

(c) Calculate food cost and food percentage

Kirakan kos makanan dan peratusnya

[8 Marks]

[8 Markah]

QUESTION 3

SOALAN 3

CLO2
C1

(a) Calculate the yield percentage for each ingredient.

Kirakan peratus hasil untuk setiap bahan.

Item	AP Weight (kg)	Trim loss (kg)
Shallot	7.5	1.75
Carrot	8.5	2.57
Capsicum	8.7	3.12
Potatoes	10.2	3.18

[8 marks]

[8 markah]

CLO2
C2

- (b) Given 2 pounds of potatoes and it generates 4.5 ounces of trim loss. Calculate yield weight and yield factor.

Diberi 2 pounds kentang dan ia menghasilkan 4.5 auns sisa buangan. Kirakan berat hasil dan faktor hasil.

[4 marks]

[4 markah]

CLO2
C3

- (c) Chef Hazim needs to prepare 120 plates of chicken chop. Each plate requires 180 g of chicken breast. Every 1.2 kg of chicken will produce 450 g of chicken breast and the weight will reduce 20 g after processing. You need to help Chef Hazim to calculate how many kilogram of chicken that he needs to buy.

Chef Hazim hendak menyediakan 120 buah pinggan chicken chop. Setiap pinggan memerlukan 180gm dada ayam. Setiap 1.2 kg ayam akan menghasilkan 450gm dada ayam dan beratnya akan berkurangan sebanyak 20gm setelah diproses. Anda perlu membantu Chef Hazim untuk mengira berapa banyak kilogram ayam yang dia perlu beri.

[8 marks]

[8 markah]

QUESTION 4

SOALAN 4

CLO2
C1

- (a) List **SIX (6)** types of menu pricing based on cost related pricing methods.

*Senaraikan **ENAM (6)** cara untuk mengira harga menu berdasarkan cara 'cost related pricing'.*

[6 marks]

[6 markah]

- (b) Ms. Daizy operates a restaurant in Johor Bahru. He predicts that the number of

CLO2
C2

customers for this year would be the same of last year that is 10 200 people. He also predicts that last year's sales of RM 65 000 would also be repeated this year. Other than that, due to economic stability, last year's total food cost, overhead and labor stood at RM 28 000, RM 18 600 and RM 15 000 respectively.

You are required to help Ms.Daizy to find the selling price for a plate of Nasi Goreng Belacan and a glass of Guava Juice if the raw food cost per plate for Nasi Goreng Belacan is RM 1.80 and the cost per glass for Guava Juice is RM 0.85.

Ms. Daizy menjalankan perniagaan restoran di Johor Bahru. Dia menjangkakan jumlah pelanggan pada tahun ini adalah sama seperti tahun lepas iaitu berjumlah 10 200 orang. Dia juga menjangkakan yang jumlah asil jualan tahun lepas iaitu sebanyak RM65 000 juga sama jumlahnya engan hasil jualan tahun ini. Selain daripada itu, berdasarkan kepada kestabilan ekonomi, jumlah keseluruhan kos pada tahun lepas seperti kos makanan, kos overhead, dan kos pekerja adalah sebanyak RM 28 000, RM 18 600 and RM 15 000 setiap satu.

Kamu dikehendaki untuk menolong MS. Daizy untuk mencari harga jualan bagi sepingle Nasi Goreng Belacan dan segelas Jus Jambu Batu jika kos bahan mentah sepingle untuk Nasi Goreng Belacan is RM 1.80 dan kos segelas Guava Juice adalah RM 0.85.

[10 marks]

[10 markah]

CLO2
C3

- (c) What is the menu price using the multiplier of 5 if the raw food cost is:

Berapakah harga menu dengan menggunakan penggandaan 5 jika jumlah bahan mentah adalah:

- i) RM 4.25
- ii) RM 3.15

[4 marks]

[4 markah]

QUESTION 5**SOALAN 5**CLO 3
C2

- (a) List
- FIVE (5)**
- variables considered for goal value analysis.

Senaraikan **LIMA (5)** pembolehubah yang diambil kira bagi analisis nilai matlamat.

[5 marks]

[5 markah]

CLO3
C4

- (b) Mr Shahrul operates big burger restaurant at Bukit Tinggi. He offers seven types of burger for his restaurant. He determines that any individual burger item with food cost percentage above 35% will be considered as high food cost percentage meanwhile any burger item with food cost percentage below 35% will be considered as low. Below are Shahrul Restaurant's menu Analysis Worksheet.

Encik Shahrul mengusahakan restoran burger besar di Bukit Tinggi. Beliau menawarkan tujuh jenis burger di restorannya. Beliau menentukan bahawa setiap burger dengan peratusan kos makanan melebihi 35% dikira sebagai tinggi peratusan kos makanan manakala setiap burger dengan peratusan kos makanan di bawah 35% dikira sebagai rendah. Di bawah merupakan Lembaran Kerja Analisis Menu bagi restoran Encik Shahrul.

Table 2: Shahrul Restaurant's Menu Analysis Worksheet

Burger item <i>Jenis burger</i>	Number sold <i>Jumlah terjual</i>	Selling Price <i>Harga</i>	Total Sales <i>Jumlah</i>	Item Cost <i>Kos item</i>	Total Cost <i>Jumlah Kos</i>	Food Cost % <i>% Kos Makanan</i>
		(RM)	(RM)	(RM)	(RM)	
Shrimp burger <i>Burger Udang</i>	73	17.95	1310.35	8.08	589.84	45
Triple layer beef burger <i>Burger daging tiga lapis</i>	121	16.95	2050.95	5.09	615.89	30
Grilled Tuna burger <i>Burger tuna bakar</i>	105	17.95	1884.75	7.18	753.90	40
Chicken black pepper burger <i>Burger ayam berlada hitam</i>	140	13.95	1953.00	3.07	429.80	22

Lobster							
burger	51	21.95	1119.45	11.19	570.69	51	
<i>Burger lobster</i>							
Grilled double chicken burger	85	14.95	1270.75	3.59	305.15	24	
<i>Burger ayam bakar</i>							
Grilled mutton burger	125	15.95	1993.75	5.90	737.50	37	
<i>Burger Kambing bakar</i>							

- i. Construct popularity against Food Cost % matrix table.

Bina jadual matriks populariti dengan peratusan kos makanan.

[3 marks]

[3 markah]

- ii. Complete the table below with appropriate answer based on Table 2.

Lengkapkan jadual dibawah dengan jawapan yang tepat berdasarkan Jadual 2.

Characteristics <i>Kriteria</i>	Burger Item <i>Burger item</i>
High Food Cost %, Low popularity	(a)
<i>Tinggi Peratusan Kos Makanan, Rendah Populariti</i>	(b)

High Food Cost %, High popularity <i>Tinggi Peratusan Kos Makanan, Tinggi Populariti</i>	(c) (d)
Low Food Cost %, Low popularity <i>Rendah Peratusan Kos Makanan, Rendah Populariti</i>	(e)
Low Food Cost %, High popularity <i>Rendah Peratusan Kos Makanan, Tinggi Populariti</i>	(f) (g)

[7 marks]

[7 markah]

CLO 3
C5

- (C) The effective foodservice operators build by planning their budget, monitor it closely, modifies it when necessary and achieves the desired result. Explain in details about budget.

Pengendali perkhidmatan yang berjaya terhasil daripada perancangan bajet, pemantauan yang kerap, melakukan perubahan jika diperlukan dan mencapai keputusan yang memberansangkan. Jelaskan secara terperinci tentang bajet.

[5 marks]

[5 markah]

QUESTION 6**SOALAN 6**CLO3
C2

- (a) Recognize **FIVE (5)** of the consideration in optimizing the factor for increasing the number of customer.

*Kenalpasti **LIMA (5)** pertimbangan di dalam faktor memaksimakan jumlah pelanggan.*

[5 marks]

[5 markah]

CLO3
C4

- (b) Menu used as marketing tools for any restaurant. Effective planning of menu will help to sell the product and maximizing the profit. Explain in detail how the menu are used as marketing tools?

Menu digunakan sebagai alat pemasaran di dalam sebuah restoran. Perancangan menu yang efektif membantu untuk menjual produk dan memaksimumkan keuntungan. Jelaskan dengan terperinci bagaimana menu digunakan sebagai alat pemasaran.

[10 marks]

[10 markah]

CLO3
C5

(c) Develop the calculation for sales forecast for the given information.

Kira ramalan jualan untuk informasi yang diberikan.

ITEM	NO. SOLD	SELLING PRICE (RM)	SALES FORECAST (RM)
Chicken	94	8.95	
Veal	20	15.25	
Lobster	50	30.00	
Beef	55	42.00	
Fish	81	18.00	

[5 marks]

[5 markah]

SOALAN TAMAT

