

**SULIT**



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI  
JABATAN PENDIDIKAN POLITEKNIK DAN KOLEJ KOMUNITI**

**BAHAGIAN PEPERIKSAAN DAN PENILAIAN  
JABATAN PENDIDIKAN POLITEKNIK DAN KOLEJ KOMUNITI  
KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI**

**JABATAN PELANCONGAN & HOSPITALITI**

**PEPERIKSAAN AKHIR**

**SESI II : 2024/2025**

**DTF40133 : FOOD AND BEVERAGE COST CONTROL**

**TARIKH : 28 MEI 2025**

**MASA : 8.30 AM – 10.30 AM (2 JAM)**

---

Kertas ini mengandungi **LAPAN (8)** halaman bercetak.

Struktur (4 soalan)

Dokumen sokongan yang disertakan : Tiada

---

**JANGAN BUKA KERTAS SOALAN INI SEHINGGA DIARAHKAN**

(CLO yang tertera hanya sebagai rujukan)

**SULIT**

**INSTRUCTION:**

This section consists of **FOUR (4)** structured questions. Answers **ALL** questions.

**ARAHAN :**

*Bahagian ini mengandungi **EMPAT (4)** soalan struktur. Jawab **SEMUA** soalan.*

**QUESTION 1****SOALAN 1**

- CLO1 (a) Explain **FIVE (5)** examples included in the labor cost.  
*Bincangkan **LIMA (5)** contoh yang terkandung dalam kos pekerja.*  
[5 marks]  
[5 markah]
- CLO1 (b) Explain **EIGHT (8)** determinants of restaurant selection by customer.  
*Terangkan **LAPAN (8)** penentu pemilihan restoran oleh pelanggan.*  
[8 marks]  
[8 markah]

CLO 3

- (c) Purchasing is a process of an activity that acquiring goods or services to accomplish the goals of an organisation. A good purchasing agent will produce good quality of food serve.

*Pembelian ialah satu proses aktiviti untuk memperoleh barangan atau perkhidmatan untuk mencapai matlamat sesebuah organisasi. Ejen pembelian yang baik akan menghasilkan kualiti hidangan makanan yang baik.*

- i. Explain **THREE (3)** documents used in the procurement process.  
*Senaraikan **TIGA (3)** dokumen yang digunakan dalam proses perolehan.*

[3 marks]

[3 markah]

- ii. Explain **FOUR (4)** importance of purchasing.  
*Terangkan **EMPAT (4)** kepentingan pembelian.*

[4 marks]

[4 markah]

- iii. Discuss **FIVE (5)** advantages of centralized purchasing.  
*Bincangkan **LIMA (5)** kelebihan pembelian berpusat.*

[5 marks]

[5 markah]

**QUESTION 2****SOALAN 2**

CLO2

- (a) Lemongrass Restaurant want to forecast their restaurants sales in the end of December. The restaurant has fixed cost of RM32,000 per month. The average food cost is 42 %. Please help the restaurant manager to solve the problem by using the information given.

*Restoran Serai ingin meramalkan jualan restoran mereka pada akhir bulan Disember. Restoran itu mempunyai kos tetap sebanyak RM32,000 sebulan. Purata kos makanan ialah 42 %. Sila bantu pengurus restoran menyelesaikan masalah dengan menggunakan maklumat yang diberikan.*

- i. Calculate the breakeven point in Malaysia Ringgit value.

*Kira titik pulang modal dalam nilai Ringgit Malaysia.*

[4 marks]

[4 markah]

- ii. Draw the breakeven point for the above calculation.

*Gambarkan titik pulang modal untuk pengiraan di atas.*

[6 marks]

[6 markah]

CLO2

(b) Calculating of inventory.

*Pengiraan inventori.*

|                          |           |                 |
|--------------------------|-----------|-----------------|
| Food purchases           | :         | RM 72,543.00    |
| Beverage Purchases       | :         | RM 13657.00     |
| Promotion expenses       | :         | RM 100.00       |
| Closing inventory        | :         | RM 25,963.00    |
| Gratis to bar            | :         | RM 108.00       |
| Transfer from other unit | :         | RM 583.00       |
| Opening inventory        | :         | RM 24,637.00    |
| Transfer to other unit   | :         | RM 750.00       |
| Cooking Liquor           | :         | RM 550.00       |
| Food to bar              | :         | RM 300.00       |
| Employees meal           | Breakfast | : 100 @ RM 0.80 |
|                          | Lunches   | : 90 @ RM 1.80  |
|                          | Dinner    | : 50 @ RM 1.50  |

Given the above figure from the financial report of Lemongrass Restaurant, determine the cost of food issues, the cost of food consumed, and the cost of food sold.

*Diberi angka di atas daripada laporan kewangan Restoran Serai, tentukan kos isu makanan, kos makanan yang digunakan, dan kos makanan yang dijual.*

[15 marks]

[15 markah]

**QUESTION 3****SOALAN 3**

| <b>Lemon Cupcake</b> |                  | <b>40 portion</b> |
|----------------------|------------------|-------------------|
| 85 gm                | Butter           |                   |
| 163 gm               | Granulated Sugar |                   |
| 4 nos                | Eggs             |                   |
| 1 tsp                | Lemon zest       |                   |
| 2 tbsp               | Lemon juice      |                   |
| 150 gm               | Flour            |                   |
| 1 tbsp               | Baking Powder    |                   |
| 20 gm                | Icing Sugar      |                   |

CLO2

- (a) Madam Wanzue owned Wanzue's bakery, and she always received many orders from her customers. At the end of December, she received an order to prepare 600 portions of Lemon Cupcake. Based on the recipe given, calculate:

*Puan Wanzue memiliki kedai roti Wanzue, dan dia sentiasa menerima banyak tempahan daripada pelanggannya. Pada penghujung bulan Disember, dia menerima tempahan untuk menyediakan 600 bahagian Kek Cawan Lemon. Berdasarkan resipi yang diberikan, kirakan:*

- i. working factor for Lemon Cupcake.  
*faktor kerja untuk Kek Cawan Lemon.*

[2 marks]

[2 markah]

- ii. new ingredients for 600 portions.  
*bahan baru untuk 600 bahagian.*

[8 marks]

[ 8 markah]

CLO2

(b) Calculation of labour cost for Lemongrass Restaurant.

*Pengiraan kos buruh untuk Restoran Serai.*

| PART TIME EMPLOYEE |              |                |            |
|--------------------|--------------|----------------|------------|
| NAME               | HOURS        | RATE/HOURS     | TOTAL (RM) |
| Hakimi             | 22           | RM5.00         |            |
| Salmah             | 25           | RM5.00         |            |
| Rizal              | 24           | RM5.00         |            |
| Zaiton             | 21           | RM5.00         |            |
| Amin               | 38           | RM7.50         |            |
| Norli              | 36           | RM7.50         |            |
| Sarah              | 30           | RM7.50         |            |
| Suzana             | 30           | RM10.00        |            |
| Hafizah            | 19           | RM10.00        |            |
| Faraa              | 18           | RM10.00        |            |
| EXECUTIVES         |              |                |            |
| NAME               | POSITION     | MONTHLY SALARY | INCENTIVE  |
| Zuhayr             | Manager      | RM 3500.00     | RM 150.00  |
| Arissa             | Head of chef | RM 2500.00     | RM 100.00  |
| Zahra              | Clerk        | RM1800.00      | RM 200.00  |

- i. Find the total payment (RM) for every part time employee.

*Cari jumlah bayaran (RM) bagi setiap pekerja sambilan.*

[10 marks]

[10 markah]

- ii. If the restaurant gains Total sales RM80,000.00 for the entire month, find the percentage of labor cost for that restaurant.

*Jika restoran memperoleh Jumlah jualan RM80,000.00 untuk keseluruhan bulan, cari peratusan kos buruh untuk restoran tersebut.*

[5 marks]

[5 markah]

**QUESTION 4****SOALAN 4**

CLO2

- (a) Menu is a presentation of food and beverages. The way the menu is developed or adapted is a reflection of how well the restaurant concept or business has been defined. *Wanzue Café* is opening soon at Sabak Bernam. Help *Wanzue Café* for the following issues.

*Menu ialah persembahan persembahan makanan dan minuman. Cara menu dibangunkan atau disesuaikan adalah cerminan sejauh mana konsep atau perniagaan restoran telah ditakrifkan. Kafe Wanzue akan dibuka pada masa akan datang di Sabak Bernam. Tolong kafe Wanzue untuk menyelesaikan isu di bawah.*

Write **FIVE (5)** types of menu and **FIVE (5)** factors that determine menu prices.

*Tulis LIMA (5) jenis menu LIMA (5) faktor yang menentukan harga menu.*

[10 marks]

[10 markah]



CLO2

- (b) Below is a traditional Kueh Jawa on sale for a week.

*Di bawah adalah jualan Kueh Jawa untuk satu minggu.*

| <b>Menu item</b><br><i>Senarai Menu</i> | <b>Sales (RM)</b><br><i>Jualan (RM)</i> | <b>Food cost</b><br><i>Kos Makanan</i> | <b>Menu price</b><br><i>Harga Menu</i> |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------|
| Lemper                                  | 300                                     | RM 0.07                                | RM 0.50                                |
| Punten                                  | 245                                     | RM 0.25                                | RM 2.50                                |
| Kalakatar                               | 155                                     | RM 0.45                                | RM 1.20                                |
| Kuih Bakar                              | 253                                     | RM 0.43                                | RM 1.00                                |
| Kemboja                                 |                                         |                                        |                                        |
| Balung Hayam                            | 208                                     | RM 0.30                                | RM 1.00                                |

- i. Determine the menu contribution margin for each menu item.

*Kenalpasti margin sumbangan menu bagi setiap item menu.*

[5marks]

[5 markah]

- ii. Determine the percentage of menu mix for each menu item.

*Kenalpasti peratus campuran menu setiap item menu.*

[10 marks]

[10 markah]

**SOALAN TAMAT**