



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

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

JABATAN PELANCONGAN DAN HOSPITALITI

PEPERIKSAAN AKHIR

SESI II : 2025/2026

DTF30343: FOOD AND BEVERAGE COST CONTROL

TARIKH : 11 MEI 2026

MASA : 8.30 PAGI – 10.30 PAGI (2 JAM)

Kertas ini mengandungi **SEMBILAN (9)** halaman bercetak.

Struktur (4 soalan)

Dokumen sokongan yang disertakan : Tiada

JANGAN BUKA KERTAS SOALAN INI SEHINGGA DIARAHKAN

(CLO yang tertera hanya sebagai rujukan)

TERBUKA

SECTION A: 100 MARKS***BAHAGIAN A: 100 MARKAH*****INSTRUCTION:**

This section consist of **FOUR (4)** structured questions. Answer **ALL** questions.

ARAHAN:

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

QUESTION 1***SOALAN 1***

CLO1

- (a) Outline **FIVE (5)** types of cost involved in food service operation.

*Nyatakan **LIMA (5)** jenis kos yang terlibat dalam operasi perkhidmatan makanan.*

[5 marks]

[5 markah]

CLO1

- (b) In general, there are **FIVE (5)** principles that has been set for storing food
Discuss all the principals concern.

*Secara amnya, terdapat **LIMA (5)** standard yang ditetapkan untuk menyimpan makanan . Bincangkan kesemua prinsipal tersebut.*

[10 marks]

[10 markah]

TERBUKA

- CLO1 (c) Storing is the process in which both non-perishable and perishable items are stored in suitable places. Improper storage will cause damage to the food ingredients stored and may lead to loss of money. Categorize types of storage in foodservice organization with appropriate answers.

Penyimpanan adalah proses di mana bahan mudah rosak dan bahan tidak mudah rosak disimpan di tempat yang sesuai. Penyimpanan yang tidak sesuai akan menyebabkan kerosakan pada ramuan makanan yang disimpan dan boleh mengakibatkan kehilangan wang. Kategorikan jenis penyimpanan yang terdapat dalam organisasi perkhidmatan makanan dengan jawapan yang sesuai.

[10 marks]

[10 markah]

QUESTION 2

SOALAN 2

- CLO2 (a) The imperial system is a system of measurement used in the United Kingdom and other Commonwealth countries but currently most are replaced by the metric system. Complete all the imperial system below with the correct symbols:
Sistem 'imperial' adalah sistem pengukuran yang digunakan di United Kingdom dan negara-negara Komanwel lain tetapi pada masa kini kebanyakannya digantikan oleh sistem metrik. Lengkapkan semua sistem 'imperial' dibawah dengan simbol yang betul :

UNIT	SYMBOL
Bunch	(i)
Hectometer	(ii)
Dozen	(iii)
Decameter	(iv)
Miles	(v)

Table 2 (a) / Jadual 2 (a)

[5 marks]

[5 markah]

TERBUKA

CLO2

(b) Provide the meaning of the following terms:

Berikan maksud terma di bawah:

- i. Controllable cost
Kos boleh kawal
- ii. Prime cost
Kos Utama
- iii. Variable Cost
Kos Berubah
- iv. Overhead Cost
Kos Overhead
- v. Labor Cost
Kos Pekerja

[10 marks]

[10 markah]

Recipe Of "Paprik Campur"
Resipi Paprik Campur

Portion : 3
Porsi : 3

Amounts of Ingredients Used	Cost Per Unit/Kg (As Purchased Weight)	Cost Per Unit/Kg (Edible Portion)	Total Cost for Each Item
200 gm Prawn	A	RM 33.33	RM 6.67
150 gm Chicken	RM 8.00	RM12.31	RM1.85
180 gm Squid	RM 12.00	B	C
50 gm Carrot	RM 3.50	RM4.38	RM 0.22
50 gm Baby Corn	RM 2.00	RM2.86	RM 0.14
80 gm Cauliflower	RM 4.50	RM 5.29	RM 0.42
¼ cup Tom Yam Paste	RM 2.00	RM 2.00	RM 0.13
100 ml Tamarind Juice	RM 1.20	RM 1.20	RM 0.12
		Total Cost	D
		Food Cost/ Portion	E

Table 2(b) / Jadual 2(b)

TERBUKA

CLO2

- (b) Based on Table 2 (b): recipe 'Paprik Campur' above, calculate the label of 'A', 'B', 'C', 'D' and 'E'.

Berdasarkan resipi 'Paprik Campur' yang diberikan di atas, kirakan item yang mempunyai label 'A', 'B', 'C', 'D' and 'E'

[10 marks]

[10 markah]

QUESTION 3

SOALAN 3

<u>SHRIMP BISQUE</u>		
•	190 gm	Butter
•	330 gm	All-purpose flour
•	2850 ml	Seafood stock
•	680 gm	Shrimp
•	300 gm	Holland onion
•	2 cloves	Garlic
•	3 tbsp	Paprika
•	125 gm	Tomato paste
•	200 ml	Sour cream
•	950 ml	Heavy Cream
•	To taste	Salt
•	To taste	Pepper

Table 3(a) / Jadual 3(a)

CLO2

- (a) Portion number is the amount of a particular food that is served to one person, especially in a restaurant or a shop that sells food ready to eat. Based on the above recipe, show the estimated number of portions that available for Shrimp Bisque. *Nombor Porsi ialah jumlah bilangan makanan tertentu yang dihidangkan kepada seseorang, terutamanya di restoran atau kedai yang menjual makanan sedia untuk dimakan. Berdasarkan resepi di atas, tunjukkan anggaran bilangan bahagian yang tersedia untuk 'Shrimp Bisque'.*

[7 marks]

[7 markah]

TERBUKA

'LAKSA SARAWAK'	
LAKSA SARAWAK	
Food cost	: RM7.50
Kos Makanan	: RM7.50
Direct Labor Cost	: RM10.00 / hour
Kos Buruh Langsung	: RM10.00 / jam
Duration of dish preparation	: 15 minutes
Masa menyediakan makanan	: 15 minit
Food Cost %	: 20%
Kos Makanan %	: 20%
Direct Labor Cost %	: 15%
Kos Buruh Langsung %	: 15%
Profit	: 15%
Keuntungan	: 15%

Table 3(b) / Jadual 3(b)

- CLO2 (b) Based on the above information, calculate the menu price of Laksa Sarawak using the Prime Cost Method:

Berdasarkan informasi di atas, kirakan harga jualan bagi Laksa Sarawak dengan menggunakan kaedah Kos Utama:

[8 marks]

[8 markah]

- (c) Labor cost is a process used by managers to direct, regulate and restrain employees actions in order to obtain desired level of performance at appropriate level of cost. The above table shows the labor cost for Hotel Triple Tree. You are required to complete the value of A,B,C,D,E,F,I,G,H, I and J.

Kos buruh adalah proses yang digunakan oleh pengurus untuk mengarahkan, mengawal selia dan menghalang tindakan pekerja untuk memperoleh tahap prestasi yang diinginkan pada tahap kos yang sesuai. Jadual di bawah menunjukkan kos pekerja bagi Hotel Triple Tree. Anda dikehendaki untuk melengkapkan nilai A,B,C,D,E,F,G,H, I dan J.

TERBUKA

SULIT

HOTEL TRIPLE TREE				
Name(position) <i>Nama (Jawatan)</i>	Hours Worked <i>Waktu bekerja</i>	Number of hour <i>Tempoh bekerja</i>	Rate/hour <i>Kadar/jam</i>	Total payment <i>Jumlah bayaran</i>
Aaron (Sous Chef)	3.00pm - 11.00pm	8 hours	RM80.00	A
Loqman (Pastry Chef)	6.00pm - 11.00pm 8.00am - 11.00 am	B	C	RM152.00
Ben (Commis 1)	7.00am - 11.00am	D	RM15.00	E
Wendy (Bartender)	5.00pm - 11.00pm 2.00am - 6.00am	F	RM 10.20	G
Shawn (Steward)	9.00 am – 5.00 pm	H	I	RM80.00
TOTAL LABOR COST				J

Table 3 (c) / Jadual 3(c)

[10 marks]

[10 markah]

TERBUKA

QUESTION 4**SOALAN 4**

CLO3

- (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. Ali Café is opening soon at Kajang. Help Ali Café to solve the following issues.

Menu ialah persembahan makanan dan minuman. Cara menu dibangunkan atau disesuaikan adalah cerminan sejauh mana konsep atau perniagaan restoran telah ditakrifkan. Ali Café akan dibuka di Kajang. Bantu Ali Café untuk menyelesaikan isu di bawah

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

Tulis LIMA (5) faktor yang menentukan harga menu.

[10 marks]

[10 markah]

- (b) Below is a traditional Kueh from Javanese on sale for a week

Di bawah adalah jualan Kueh daripada Jawa untuk satu minggu

CLO3

MENU ITEM Senarai Menu	SALES Jualan	FOOD COST (RM) Kos Makanan	MENU PRICES (RM) Harga Menu
Lemper	300	0.07	0.50
Punten	245	0.25	2.50
Kalakatar	155	0.45	1.20
Kuih Bakar Kemboja	253	0.43	1.00
Balung Ayam	208	0.30	1.00

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

Kenalpasti margin sumbangan menu bagi setiap item menu

[5 marks]

[5 markah]

TERBUKA

- ii. Calculate the percentage contribution of each menu item in the menu mix by performing the necessary calculations.

Kirakan peratus sumbangan setiap item menu dalam menu mix dengan melakukan pengiraan yang diperlukan.

[10 marks]

[10 markah]

SOALAN TAMAT



TERBUKA