



**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

DTF40213: FOOD AND BEVERAGE COST CONTROL

TARIKH : 4 MEI 2026

MASA : 2.30 PETANG - 4.30 PETANG (2 JAM)

Kertas soalan 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

INSTRUCTION:

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

ARAHAN:

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

QUESTION 1**SOALAN 1**

- CLO 1 (a) Discuss **FIVE (5)** types of costs in a food establishment.
Bincangkan LIMA (5) jenis-jenis kos dalam premis makanan.
- [5 marks]
[5 markah]
- CLO 1 (b) Explain **FIVE (5)** advantages and disadvantages of centralized purchasing.
Terangkan LIMA (5) kelebihan dan kekurangan pembelian secara berpusat.
- [10 marks]
[10 markah]
- CLO 1 (c) Elaborate **FIVE (5)** documents used in the storing and issuing process.
Huraikan LIMA (5) dokumen yang digunakan dalam proses penyimpanan dan pengeluaran.

[10 marks]

[10 markah]

TERBUKA

QUESTION 2

SOALAN 2

CLO 2

- (a) Chef Ian requests that Isabel helps her convert the following Imperial measurement units to Metric measurement units. Calculate these units:

Chef Ian meminta bantuan Isabel untuk menukarkan kuantiti bahan daripada unit pengukuran Imperial ke unit pengukuran Metrik. Kirakan unit berikut:

- 75 oz = _____ g
- 5 lbs = _____ kg
- 3 cups = _____ ml
- 4 ½ gal = _____ litres
- 12 yd³ = _____ m³

[5 marks]

[5 markah]

CLO 2

- (b) Below is Zass Café's income statement for the year ended December 2024.

Dibawah merupakan penyata kewangan Zass Cafe bagi tahun berakhir Disember 2024.

Food purchases	: RM 20 540
Beverage purchases	: RM 13 500
Promotion expenses	: RM 1 150
Closing inventory	: RM 27 200
Gratis to bar	: RM 300
Transfer from other unit	: RM 735
Opening inventory	: RM 31 400
Transfer to other unit	: RM 860
Cooking liquor	: RM 300
Employee's meals	: RM 13 824

TERBUKA

Based on the income statement, calculate cost of food issued, cost of food consumed, cost of food sold and inventory turnover

Berdasarkan penyata pendapatan tersebut, kirakan kos makanan yang dikeluarkan, kos makanan yang digunakan, kos makanan yang dijual dan pusing ganti inventori.

[10 marks]

[10 markah]

INGREDIENTS	QUANTITY	COST PER UNIT/KG/LITER	TOTAL COST FOR EACH ITEM
250 gm broccoli	250 gm	RM 8.50	A
250 gm cauliflower	220 gm	RM 8.20	B
500 gm red capsicum	500 gm	RM9.20	C
400 gm onions	400 gm	RM 5.50	D
150 gm shallot	150 gm	RM 4.80	E
100 gm garlic	100 gm	RM 7.00	F
20 gm thyme (dried)	20 gm	RM 19.00	G
180 ml olive oil	180 ml	RM 28.00	H
Total Food Cost			I

Table 2(c): Recipe Details and Cost

Jadual 2(c): Resepi Terperinci dan Kos

- (c) Based on Table 2(c), calculate the total cost for each item and total food cost.

Berdasarkan jadual 2(c), kirakan jumlah kos bagi setiap item dan jumlah keseluruhan kos makanan.

[10 marks]

[10 markah]

TERBUKA

CLO 2

QUESTION 3**SOALAN 3**

CLO 2

- (a) Food and beverage costs play an important role in determining profit in a food establishment. Write down **FIVE (5)** importance of standard portion size in order to control food cost and maximize the sales.

*Kos makanan dan minuman memainkan peranan penting dalam menentukan keuntungan untuk premis makanan. Tuliskan **LIMA (5)** kepentingan saiz piawai porsi dalam mengawal kos makanan dan memaksimumkan jualan.*

[5 marks]

[5 markah]

CLO 2

- (b) The table 3(b) below shows the standard recipe of the Chocolate cupcake at the Fars Bakery.

Jadual 3(b) di bawah menunjukkan resipi standard Kek Coklat cawan di Bakeri Fars.

Classic Chocolate Cupcake (40 portions) <i>Kek Cawan Coklat Klasik (40 bahagian)</i>
85 gm Salted butter/ <i>mentega bergaram</i> 163 gm Brown sugar/ <i>gula perang</i> 4 nos Eggs/ <i>telur</i> 1 tsp Creamy vanilla extract/ <i>ekstrak vanila berkrım</i> 2 tbsp Chocolate paste/ <i>pes coklat</i> 150 gm Cake flour/ <i>tepung kek</i> 1 tbsp Baking powder/ <i>serbuk penaik</i> 20 gm Cocoa powder/ <i>tepung koko</i> 200 gm Dark chocolate/ <i>coklat gelap</i>

Table 3(b): Classic Chocolate Cupcake Recipe

Jadual 3(b): Resipi Kek Cawan Coklat Klasik

TERBUKA

Early in July, Fars Bakery received an order to prepare 500 portions of Chocolate cupcakes. Calculate the ingredients weight for 500 portions.

Awal bulan Julai, Fars Bakery menerima tempahan untuk menyediakan 500 bahagian kek cawan Coklat. Kirakan berat bahan untuk 500 porsi.

[10 marks]

[10 markah]

CLO 2

- (c) To improve profitability, use **FIVE (5)** ways to analyze menu pricing through approaches non-cost-based pricing strategies.

*Untuk meningkatkan keberuntungan, gunakan **LIMA (5)** cara untuk menganalisis harga menu melalui pendekatan strategi harga bukan berasaskan kos.*

[10 marks]

[10 markah]

TERBUKA

QUESTION 4**SOALAN 4**

- CLO 3 (a) Based on the table below, analyze the menu using the food cost percentage method.

Berdasarkan jadual di bawah, analisis menu menggunakan kaedah peratusan kos makanan.

MENU ITEM	NUMBER SOLD	FOOD COST (RM)	SALES PRICE (RM)	MENU COST (RM)	TOTAL SALES (RM)	FOOD COST %
Danish pastry	265	2.80	5.50	A	1457.50	50.90
Croissant	100	2.10	4.00	210.00	400.00	B
Sausage bun	250	2.20	3.00	C	750.00	73.33
Chicken floss bun	220	1.80	3.50	396.00	770.00	D
Cheese bread	190	2.30	6.00	437.00	1140.00	E

Table 4(a): Menu Sales Report

Jadual 4(a): Repot Jualan Menu



[5 marks]

[5 markah]

- CLO 3 (b) Kelah Cafe has compiled its sales and cost data from the year 2024, and they are developing a budget for the year 2025.

Kafe Kelah telah mengumpulkan data jualan dan kos mereka dari tahun 2024 dan mereka membangunkan belanjawan bagi tahun 2025.

ITEM	LAST YEAR (2024)
Meal served/ <i>hidangan terhidang</i>	100 000
Selling price per meal/ <i>harga jual setiap hidangan</i>	RM 10.00
Revenue/ <i>hasil dapatan</i>	RM 1 525 000
Cost of food/ <i>kos makanan</i>	RM 610 000
Cost of labor/ <i>kos buruh</i>	RM 488 000
Other expenses/ <i>belanja lain-lain</i>	RM 245 760
Total expenses/ <i>belanja keseluruhan</i>	RM 1 343 760
Profit / <i>keuntungan</i>	RM 181 240

Table 4(b): Sales Report

Jadual 4(b): Repot Jualan

Kelah Cafe projected the following increases for this year (2025):

Kafe Kelah mengunjurkan peningkatan berikut untuk tahun ini (2025):

Projected increases

Meal served	: 3%
Selling price per meal	: 2%
Cost of food	: 5%
Cost of labor	: 10%
Other expenses	: 2%
Profit	: 15%

TERBUKA

Determine:

- i. the total sales for 2025.
jumlah jualan untuk 2025.

[5 marks]

[5 markah]

- ii. the food cost for 2025.
kos makanan untuk 2025.

[5 marks]

[5 markah]

CLO 3

- (c) Choosing a restaurant can be influenced by a variety of factors. Determine **FIVE (5)** determinants of customer selection of a restaurant with a suitable explanation.

*Memilih restoran boleh dipengaruhi oleh pelbagai faktor. Tentukan **LIMA (5)** penentu restoran pilihan pelanggan dengan penjelasan yang sesuai.*

[10 marks]

[10 markah]

SOALAN TAMAT

TERBUKA