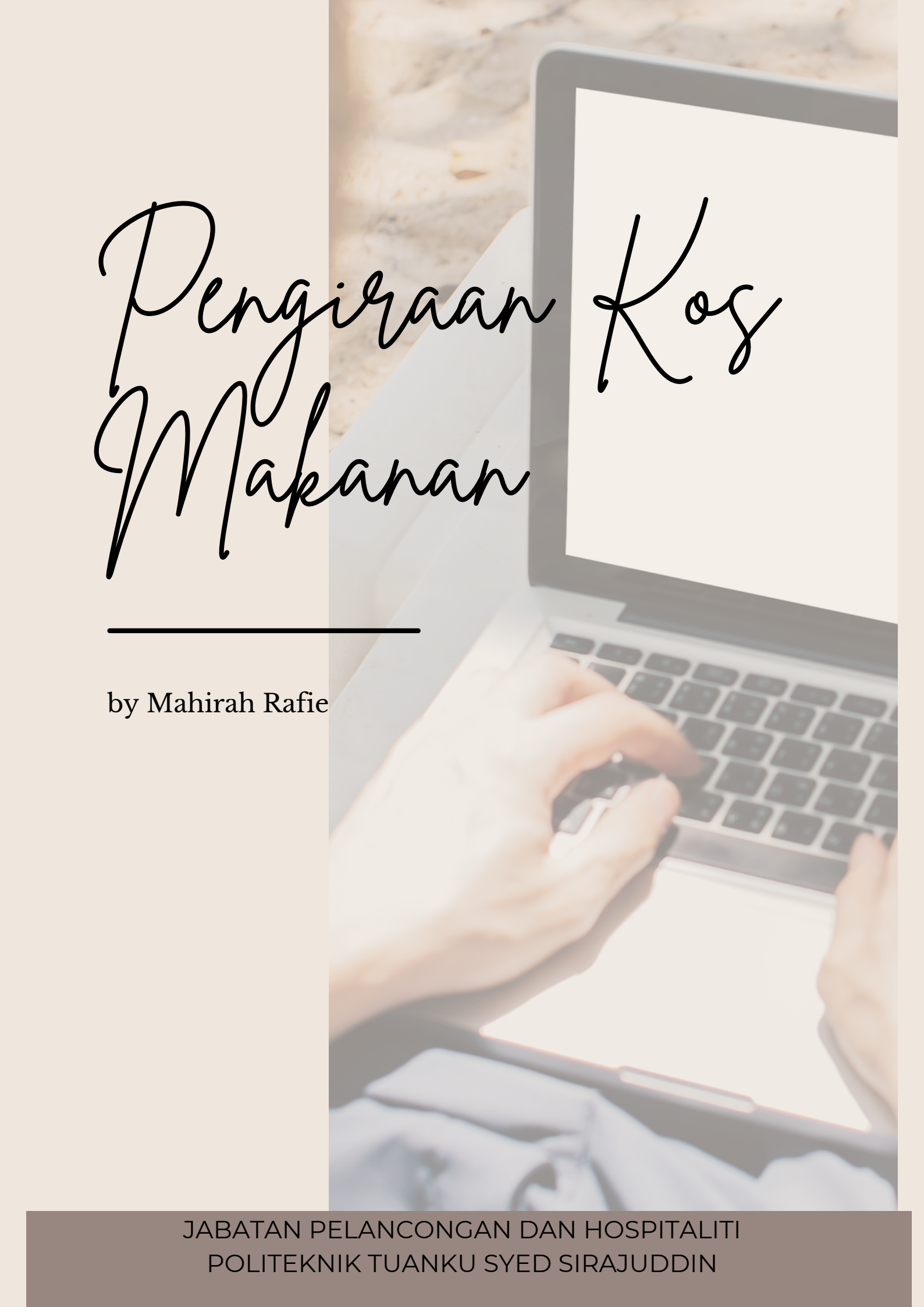


PENGIRAAN KOS MAKANAN

MAHIRAH RAFIE

DEPARTMENT OF TOURISM & HOSPITALITY



Pengiraan Kos Makanan

by Mahirah Rafie

POLITEKNIK TUANKU SYED SIRAJUDDIN (PTSS)

Pauh Putra, 02600 Arau, Perlis.

No Tel : 04 – 988 6200

No Fax : 04 – 988 6300

www.ptss.edu.my

First Edition

Copyright © 2020, Politeknik Tuanku Syed Sirajuddin

All right reserved. No part of this publication may be reproduced, stored for production or translated in any form or by any means, whether electronically, mechanically, photographed, audio visual recording and so forth without prior permission from Politeknik Tuanku Syed Sirajuddin.

Published by

Politeknik Tuanku Syed Sirajuddin,

Pauh Putra, 02600 Arau, Perlis.

Printed in Perlis.

eISBN 9789672258674

PENGHARGAAN



Dengan nama Allah Yang Maha Pemurah lagi Maha Penyayang serta selawat dan salam kepada baginda Rasulullah SAW. Alhamdulillah.. syukur ke hadrat Illahi atas limpah rahmat dan pertolonganNya dapat juga saya menyiapkan buku panduan Pengiraan Kos Makanan.

Setinggi-tinggi penghargaan diberikan kepada Politeknik Tuanku Syed Sirajuddin khususnya Jabatan Pelancongan dan Hospitaliti serta rakan-rakan pensyarah di atas sokongan dan peluang untuk menghasilkan buku ini.

Penghargaan turut ditujukan kepada keluarga kecil saya yang banyak menyokong dan membantu dalam menyiapkan buku ini.

Mahirah Rafie



ABSTRAK



Buku panduan Pengiraan Kos Makanan ini disediakan dengan tujuan bagi membantu proses Pengajaran dan Pembelajaran bagi pelajar Sijil Kemahiran hotel dan Katering yang mengambil kursus Pengiraan Kos Makanan

Buku ini merangkumi topik pengenalan kos makana, kaedah penggiraan kos makanan serta pengiraan kos makanan dalam resepi. Buku ini membantu pelajar untuk membuat persediaan awal sebelum masuk ke kelas serta boleh digunakan oleh pelajar untuk mengulangkaji latihan yang diberikan dalam buku ini.

Penerbitan buku ini diharap dapat memenuhi keperluan hasil pembelajaran kursus Pengiraan Kos Makanan di samping membantu pelajar mengaplikasikan pengiraan kos makanan dalam kehidupan seharian.





ISI KANDUNGAN

PENGUNAAN KALKULATOR

Pengenalan	2
pembahagian	3
Pendaraban	4
Penambahan	6
Penolakan	8

PENGENALAN KEPADA KOS MAKANAN

Kos	11
Jenis-Jenis Kos	12
latihan	21

PENGIRAAN KOS MAKANAN

Kos Bahan	24
Kos Upah	25
Kos Prima	26
Tambah Harga	27
Harga Jualan	30
Untung Kasar	31
Untung Bersih	32

ISI KANDUNGAN

PENGIRAAN KOS BERASASKAN RESEPI

Formula	34
Latihan	36

PENETAPAN HARGA JUALAN

Harga Menu	44
Faktor mempengaruhi Penetapan Harga Menu	45
Kaedah Penetapan Harga Menu	55
Latihan	58
 Rujukan	 611



CUNY

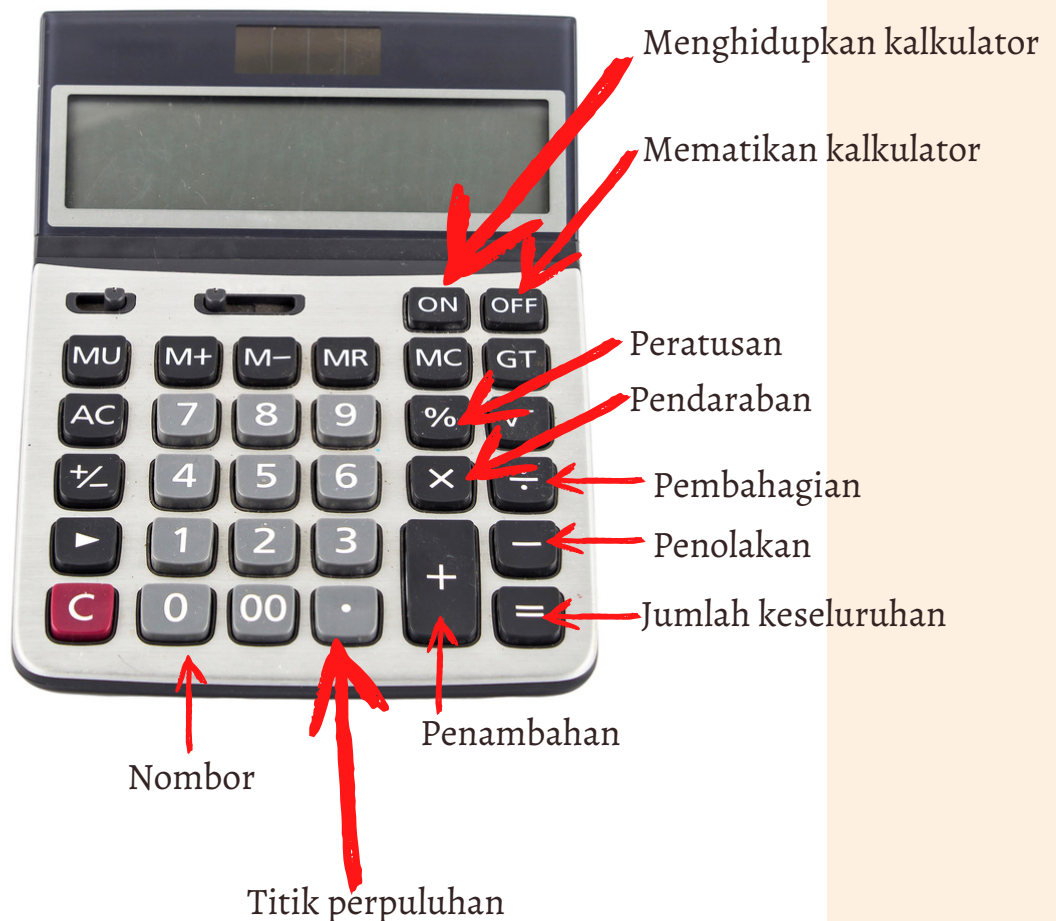
AN

ULATOR



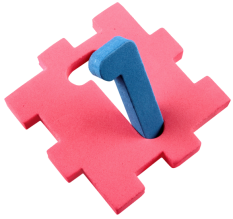
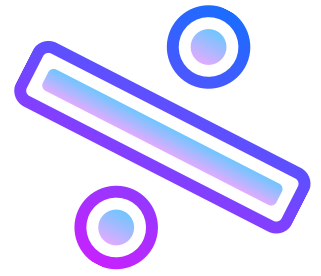
Pengenalan kepada KALKULATOR

- ✦ Kalkulator juga dikenali sebagai mesin kira-kira
- ✦ Kalkulator digunakan untuk pengiraan matematik
- ✦ Terdapat 4 jenis kalkulator;
 1. Kalkulator Asas
 2. Kalkulator Ilmiah
 3. Kalkulator Grafik
 4. Kalkulator Cetakan
- ✦ Fungsi-fungsi kalkulator



PEMBAHAGIAN

Menggunakan kalkulator, kira jumlah hasil pembahagian dibawah.



9 kilogram tepung gandum dibahagikan kepada 18 bahagian.



2 kilogram spaghetti ditimbang dan dibungkus dengan berat sebanyak 250 gram. Berapa paket spaghetti yang dapat diperolehi hasil pembungkusan berkenaan?



Satu cawan muffin boleh memuatkan 25 gram doh muffin. Jika satu resepi muffin menghasilkan 1.3 kilogram doh muffin. Berapakan cawan muffin yang diperlukan untuk mengisi kesemua doh muffin yang dihasilkan?



PENDARABAN



Menggunakan kalkulator, kira jumlah hasil pendaraban dibawah.

1

Seorang peramusaji dibayar upah sebanyak RM30.00 sehari. Jika Restoran Arau menggajikan 5 orang peramusaji. Berapakah upah yang perlu dibayar oleh Restoran Arau?



2

Seorang chef dibayar upah sebanyak RM 8.00 sejam. Jika chef berkenaan bekerja selama 9 jam sehari dan 5 hari seminggu, berapakah upah yang diperolehinya untuk sehari dan seminggu?



3

Sebiji tembikai menghasilkan 25 potong tembikai.
Bearapakah potong tembikai yang terhasil dari 18 biji tembikai?



4

Sewa sebuah kedai adalah sebanyak RM600.00 sebulan.
Berapakah jumlah yang dibayar oleh penyewa jika beliau ingin menyewa selama 2 tahun?



PENAMBAHAN



Menggunakan kalkulator, kira jumlah hasil penambahan dibawah.

1

Berapakah jumlah air yang terhasil jika 12 liter air ditambah bersama 500 mililiter kordial oren.

Resepi : Cucur Pisang

2.5 kg	Tepung gandum
900 g	Pisang (dilenyek)
100 g	Gula
25 g	Garam

2

Berapakah berat doh cucur pisang yang terhasil berdasarkan resepi di atas?

3

Gaji sebulan Abu adalah sebanyak RM 1200.00. Jika Abu turut menerima bayaran sebanyak RM 450.00 bagi bayaran kerja lebih masa. Berapakah jumlah wang yang diterima oleh Abu?



TNB	RM 145.43
Air	RM 57.16
Internet	RM 89.90
Indahwater	RM 34.50
CELCOM	RM 98.00

4

Berapakah jumlah bil utiliti yang perlu dibayar?

PENOLAKAN



Menggunakan kalkulator, kira jumlah hasil penolakan dibawah.

1

Harga sewa sebuah kedai adalah sebanyak RM1200.00. Disebabkan pandemik COVID-19 dan arahan penutupan kedai oleh kerajaan, sewa bulanan kedai telah dikurangkan sebanyak RM 350.00. Berapakah sewa baru kedai berkenaan?

2

Harga asal satu pek alfafa berharga RM 9.90. Ahmad membeli 10 pek alfafa dan diberi diskaun sebanyak 40%. Berapakah jumlah yang perlu dibayar oleh Ahmad?



PENOLAKAN



Menggunakan kalkulator, kira jumlah hasil penolakan dibawah.



Harga jualan bagi sebuku roti adalah RM 4.00. Kedai Baleri Siti menawarkan potongan harga sebanyak 10% kepada pembeli yang mempunyai kad keahlian. Berapakah harga yang dibayar oleh pembeli yang mempunyai kad keahlian Kedai Bakeri Siti.



Satu guni tepung mempunyai berat sebanyak 50 kilogram. $\frac{1}{2}$ daripada satu guni tepung berkenaan terpaksa dibuang disebabkan telah bercampur dengan pewarna makanan. Berapakah jumlah tepung yang tinggal?



PENGENALAN KEPADA KOS MAKANAN





Apakah itu Kos?

Kos adalah jumlah harga yang perlu dibayar bagi mendapatkan sesuatu bahan atau perkhidmatan.

JENIS-JENIS KOS



KOS BAHAN
KERING



KOS BAHAN
BASAH



KOS BURUH



KOS
KENDALIAN



KOS PRIMA



KOS BELIAN

KOS BAHAN KERING

Kos bahan kering adalah jumlah harga yang dibayar bagi mendapatkan sesuatu bahan mentah yang mempunyai tempoh hayat yang panjang seperti kicap, sardin dalam tin, beras, rempah ratus dan sebagainya



KOS BAHAN BASAH

Kos bahan basah adalah jumlah harga yang dibayar bagi mendapatkan sesuatu bahan mentah yang mempunyai tempoh hayat yang pendek seperti ayam, ikan, sayur dan buah-buahan



KOS BURUH

Kos buruh adalah jumlah bayaran yang diberikan kepada pekerja termasuk gaji, upah dan imbuhan pekerjaan.



KOS KENDALIAN

Kos kendalian adalah jumlah kos yang dikenakan bagi menguruskan perniagaan agar berjalan dengan lancar. Contoh kos kendalian adalah bil elektrik, bil air, bil internet dan lain-lain.



KOS PRIMA

Kos Prima adalah kos utama yang diperlukan dalam menjalankan perniagaan iaitu kos buruh dan kos bahan. Kos prima tidak melibatkan kos kendalian.



KOS BELIAN

Kos Belian adalah kos yang dibayar bagi mendapatkan sesuatu barangan atau perkhidmatan.



TAMBAH HARGA

Tambah harga merujuk kepada jumlah harga yang ditambah mengikut peratusan atau pecahan yang dirancang kepada harga kos



UNTUNG KASAR

Untung kasar merujuk kepada keuntungan yang diperoleh setelah menolak semua perbelanjaan langsung seperti kos bahan mentah, kos tenaga kerja, dan lain-lain dari pendapatan langsung yang dihasilkan dari penjualan barangnya dan perkhidmatan



**Gross
Profit**

UNTUNG BERSIH

Untung kasar merujuk kepada keuntungan yang ditinggalkan setelah semua kos dan perbelanjaan yang terlibat telah diambil untuk pembayaran



LATIHAN

Arahan: Padankan kenyataan dengan gambar yang betul.

Merujuk semua yang dibayar untuk membeli barang seperti beras, rempah, ayam dan ikan.



Segala perbelanjaan bagi mengendalikan atau menguruskan perniagaan seperti sewa.



Kos utama dalam perkhidmatan makanan. Kebiasaannya, kos makanan bersama kos pekerja.



Kos membeli udang, sotong, ikan dan sayur-sayuran



Kos bagi membayar upah pekerja, gaji bulanan dan bonus.



kos yang terdiri daripada bahan-bahan yang tidak mudah rosak dan boleh tahan lama





$\sum_{i=0}^{\infty} x_i^a = 0$

$\sum_{i=1}^n x_i^a = h$

$\ln = \sqrt{a \times b}$

$\pi \approx 3,1415$

$\tan(2a) = \frac{2 \tan a}{1 - \tan^2 a}$

$S = \begin{bmatrix} 10 & 0 \\ 10 & 1 \\ 0 & 1 \end{bmatrix} b$

$y = \frac{\Delta x}{a}$

$y - 1$

$z + b = c$

β

α

PENGIRAAN KOS MAKANAN



PENGUNAAN KALKULATOR ADALAH
DIBENARKAN

KOS BAHAN

Kos bahan

= kos bahan basah + kos bahan kering

LATIHAN

BIL	MENU	KOS BAHAN KERING	KOS BAHAN BASAH	KOS BAHAN
1.	Mee goreng mamak	RM 0.83	RM 1.26	
2.	Nasi ayam	RM 0.42		RM 3.50
3.	Spaghetti Carbonara		RM 2.40	RM 4.30
4.	Hawaian Pizza	RM 0.54	RM 2.90	
5.	Mee rebus	RM 0.32		RM 2.75

KOS UPAH

Kos upah

= Jumlah jam bekerja x Kadar per jam

LATIHAN

BIL	NAMA	JAM BEKERJA	KKADAR PER JAM	KOS UPAH
1.	Jessica	6 JAM	RM 5.00	
2.	Alex	12 JAM	RM 3.50	
3.	Muthu	9 JAM	RM 9.00	
4.	Hawa	6 JAM	RM 8.00	
5.	Sabariah	3 JAM	RM 7.00	

KOS PRIMA

Kos Prima

= kos bahan + Kos buruh

LATIHAN

BIL	MENU	KOS BAHAN	KOS BURUH	KOS PRIMA
1.	Nasi kerabu	RM 2.30	RM 1.20	
2.	Nasi ayam	RM 1.60	RM 0.80	
3.	Mee Hailam	RM 2.30	RM 0.40	
4.	Nasi goreng puyuh	RM 3.54	RM 1.90	
5.	Bihun Singapore	RM 1.32	RM 0.75	

TAMBAH HARGA

Merujuk kepada jumlah wang yang ditambah dalam kos bagi mendapatkan keuntungan

TAMBAH HARGA

PECAHAN

$1/2, 3/4, 6/9$
 $4/5, 6/8$

PERATUSAN

20%, 60%, 90%
25%, 15%

TAMBAH HARGA (PECAHAN)

Tambah harga
= Pecahan tambah harga X Kos Prima

LATIHAN

BIL	MENU	KOS PRIMA	PECAHAN TAMBAH HARGA	TAMBAH HARGA
1.	Nasi Lemak Ayam	RM 2.30	1/2	
2.	Nasi Lemak Ikan Bilis	RM 1.60	2/7	
3.	Nasi Lemak Sambal Udang	RM 2.30	5/6	
4.	Nasi Lemak Sotong Pedas	RM 3.50	4/7	
5.	Nasi Lemak Kerang	RM 1.80	1/6	

TAMBAH HARGA (PERATUSAN)

Tambah harga

= Peratusan tambah harga X Kos Prima

LATIHAN

BIL	MENU	KOS PRIMA	PERATUSAN TAMBAH HARGA	TAMBAH HARGA
1.	Nasi Goreng Ayam	RM 2.40	30%	
2.	Nasi Goreng Cina	RM 1.20	20%	
3.	Nasi Goreng Udang Lipan	RM 1.60	23%	
4.	Nasi goreng Daging Pedas	RM 2.80	14%	
5.	Nasi Goreng Telur Bungkus	RM 3.10	19%	

HARGA JUALAN

Harga Jualan
= Tambah Harga + Kos Prima

LATIHAN

BIL	MENU	KOS PRIMA	TAMBAH HARGA	HARGA JUALAN
1.	Nasi Kerabu Ikan Bakar	RM 3.60	20%	
2.	Nasi Ayam Hainan	RM 1.60	3/5	
3.	Mee Rebus	RM 2.30	1/3	
4.	Moi Sup	RM 2.50	35%	
5.	Bihun Goreng Thai	RM 1.70	28%	

UNTUNG KASAR

Untung Kasar
= Harga Jualan - Kos Prima

LATIHAN

BIL	MENU	HARGA JUALAN	KOS PRIMA	UNTUNG KASAR
1.	Ikan pari bakar	RM 6.00	RM 3.60	
2.	Ayam Percik	RM 5.00	RM 2.40	
3.	Sup Tulang Gear Box	RM 10.00	RM 4.60	
4.	Daging masak pedas	RM 5.00	RM 1.60	
5.	Puyuh masak Kicap	RM 5.00	RM 2.90	

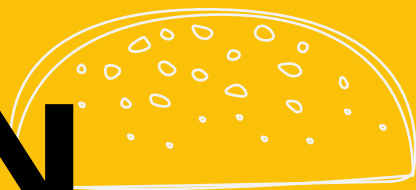
UNTUNG BERSIH

Untung Bersih
= Untung Kasar - Kos Kendalian

LATIHAN

BIL	MENU	UNTUNG KASAR	KOS KENDALIAN	UNTUNG BERSIH
1.	Somtam	RM 3.30	RM 0.45	
2.	Kerabu Maggi	RM 2.60	RM 0.60	
3.	Roti John	RM 4.00	RM 0.80	
4.	Mee Udang	RM 5.20	RM 0.95	
5.	Sotong Goreng	RM 4.10	RM 1.10	

PENGIRAAN KOS MAKANAN BERASASKAN RESEPI



BURGERS

SALAD

GRILLED BUN

TOMATO

CHEESE



100%

CUTLET



HOT AND FRESH



Pengiraan Kos Bahan dalam Resepi

Formula:

Kos per unit = Harga/Kg x berat bahan dalam Kg

Contohnya;

1 Kilogram = 1000 gram



Langkah 1

Tukarkan nilai gram kepada kilogram

2300 gram -> kg
 $2300 / 1000 = 2.3 \text{ kg}$

Langkah 2

Masukkan nilai dalam formula

Kos per unit seekor ayam
= Harga/kg x berat dalam kg
= RM 9.20 x 2.3 kg
= RM 21.16



Pengiraan Kos Bahan dalam Resepi

MENU : TELUR DADAR

PORSI : 10 ORANG

BERAT	BAHAN-BAHAN	HARGA PER UNIT
4 BIJI	TELUR	RM 0.40/BIJI
10 GRAM	TEPUNG JAGUNG	RM 3.00/KG
25 GRAM	BAWANG	RM 3.50/KG
10 GRAM	CILI MERAH	RM 9.00/KG
10 GRAM	DAUN BAWANG	RM 8.00/KG

Kaedah Pengiraan

BAHAN-BAHAN	PENGIRAAN KOS BAHAN PER UNIT
TELUR	$RM\ 0.40/BIJI \times 4\ BIJI = RM\ 1.60$
TEPUNG JAGUNG	$RM\ 3.00/KG \times 0.01\ KG = RM\ 0.03$
BAWANG	$RM\ 3.50/KG \times 0.025\ KG = RM\ 0.08$
CILI MERAH	$RM\ 9.00/KG \times 0.01\ KG = RM\ 0.09$
DAUN BAWANG	$RM\ 8.00/KG \times 0.01\ KG = RM\ 0.08$
JUMLAH KESELURUHAN	$RM1.60 + RM0.03 + RM0.08 + RM0.09 + RM0.08$ $= \underline{RM\ 1.88}$



Cucur bawang & udang

PORSI : 10 ORANG

BERAT	BAHAN-BAHAN	HARGA PER UNIT
500 GRAM	TEPUNG GANDUM	RM 3.00/KG
200 GRAM	BAWANG	RM 3.00/KG
100 GRAM	UDANG	RM 8.50/KG
50 GRAM	GARAM	RM 1.00/KG



Kek Mentega

PORSI : 25 ORANG

BERAT	BAHAN-BAHAN	HARGA PER UNIT
250 GRAM	TEPUNG NAIK SENDIRI	RM 3.80/KG
250 GRAM	MENTEGA	RM 8.00/KG
150 GRAM	GULA KASTOR	RM 5.00/KG
4 BIJI	TELUR	RM 0.40/BIJI
125 ML	SUSU UHT	RM2.50/250 ML



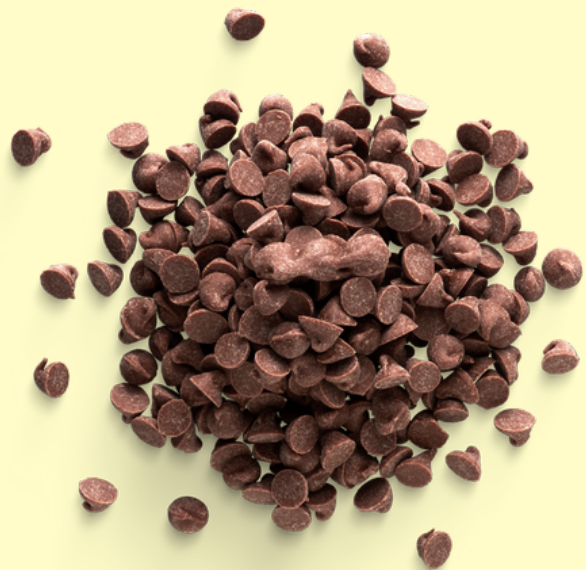
Kek Mentega



Chocolate Chips Muffin

PORSI : 25 ORANG

BERAT	BAHAN-BAHAN	HARGA PER UNIT
250 GRAM	TEPUNG GANDUM	RM 3.80/KG
7 GRAM	SERBUK PENAİK	RM 4.00/25 GRAM
75 GRAM	MINYAK MASAK	RM 2.50/KG
75 GRAM	GULA KASTOR	RM 5.00/KG
125 ML	SUSU UHT	RM2.50/250 ML
1 BIJI	TELUR	RM 0.40/BIJI
100 GRAM	CIP COKLAT	RM 25.00/KG



Chocolate Chips Muffin



Agllo olio

PORSI : 25 ORANG

BERAT	BAHAN-BAHAN	HARGA PER UNIT
400 GRAM	SPAGHETTI	RM 3.50/400 GRAM
125 ML	MINYAK ZAITUN	RM 8.90/250ML
15 GRAM	BAWANG PUTIH	RM 6.00/KG
35 GRAM	CILI KERING	RM 12.00/KG
25 GRAM	SERBUK LADA HITAM	RM 3.00/100GRAM
10 GRAM	GARAM	RM 1.00/KG
100 GRAM	UDANG	RM 35.00/KG

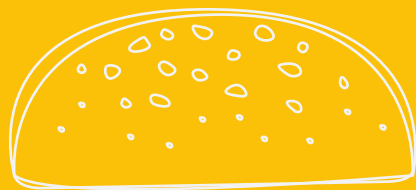


Aglío olio



PENETAPAN

HARGA JUALAN



BURGERS

SALAD

GRILLED BUN

TOMATO

CHEESE



HEAT 100%

CUTLET



HOT AND FRESH



Harga MENU

Harga menu adalah
penetapan jumlah caj
pelanggan untuk
sesuatu menu
makanan atau
minuman



hanya
RM 20

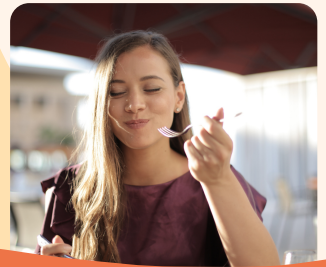
faktor-faktor mempengaruhi **PENETAPAN HARGA MENU**



Persaingan
tempatan



Tahap
perkhidmatan



Jenis
pelanggan



Kualiti
produk



Saiz Porsi



Suasana



Waktu makan



Lokasi



Gabungan
menu

faktor-faktor mempengaruhi **PENETAPAN HARGA MENU**



Persaingan tempatan

Mengetahui harga persaingan tempatan membantu kita meletakkan harga yang tidak mempunyai perbezaan ketara antara pesaing. Harga yang diletakkan oleh pesaing turut membantu kite menetapkan harga yang berpatutan bagi produk yang sama.

faktor-faktor mempengaruhi **PENETAPAN HARGA MENU**



Tahap perkhidmatan

Restoran yang menawarkan tahap perkhidmatan yang menyeluruh dari mula pelanggan masuk ke restoran sehingga pelanggan keluar dari restoran akan meletakkan harga makanan lebih mahal daripada restoran yang menawarkan perkhidmatan tempahan makanan di kaunter.

faktor-faktor mempengaruhi **PENETAPAN HARGA MENU**



Jenis Pelanggan

Pelanggan yang makan di restoran menjual stik sanggup membayar harga makanan yang mahal berbanding pelanggan yang biasa makan di gerai. Disebabkan itu, harga minuman di restoran menjual stik akan lebih mahal daripada restoran biasa.

faktor-faktor mempengaruhi **PENETAPAN HARGA MENU**



Kualiti Makanan

Restoran yang menyediakan makanan menggunakan bahan mentah yang berkualiti tinggi akan meletakkan harga makanan yang lebih mahal daripada restoran yang menggunakan bahan mentah yang berkualiti rendah.

faktor-faktor mempengaruhi **PENETAPAN HARGA MENU**



Saiz Porsi

Restoran yang menyediakan makanan dalam saiz porsi yang besar akan meletakkan harga makanan yang lebih mahal berbanding porsi yang kecil. Makanan kanak-kanak akan lebih murah berbanding makanan orang dewasa disebabkan saiz porsi yang berbeza.

faktor-faktor mempengaruhi **PENETAPAN HARGA MENU**



Suasana

Restoran yang mempunyai suasana yang romantik dan eksklusif akan meletakkan harga makanan lebih mahal berbanding gerai makanan. Suasana di restoran mempengaruhi harga makanan disebabkan kos kendalian restoran yang tinggi.

faktor-faktor mempengaruhi **PENETAPAN HARGA MENU**



Waktu Makan

Harga makanan sarapan pagi lebih murah berbanding makan tengahari dan makan malam. Harga makanan makan tengahari lebih mahal berbanding makan malam. Waktu makan mempengaruhi harga menu disebabkan kepelbagaian menu ketika waktu makan berkenaan.

faktor-faktor mempengaruhi **PENETAPAN HARGA MENU**



Lokasi

Harga makanan di bandar akan lebih mahal berbanding harga makanan di kawasan luar bandar. Harga makanan di kawasan perumahan eksklusif dan elit akan lebih mahal berbanding kawasan perkampungan dan rumah flat. Perbezaan harga makanan ini disebabkan perbezaan nilai tanah di lokasi berkenaan.

faktor-faktor mempengaruhi **PENETAPAN HARGA MENU**



Gabungan Menu

Harga makanan yang digabungkan dengan minuman atau set makanan akan lebih mahal berbanding makanan ala-carte. Walaupun harga set makanan lebih mahal, namun keuntungan yang diperolehi lebih tinggi berbanding ala-carte disebabkan kos bahan mentah minuman adalah rendah.

Kaedah PENETAPAN HARGA MENU

1

Kaedah Peratusan Kos Makanan

Harga Menu

= Kos Bahan Mentah / Peratusan Kos Makanan

2

Kaedah Gandaan

Harga Menu

= Kos Bahan Mentah x Nilai Gandaan

Kaedah PENETAPAN HARGA MENU

Kaedah Peratusan Kos Makanan

Harga Menu

= Kos Bahan Mentah / Peratusan Kos Makanan

Contohnya;

Jika harga bahan mentah bagi menyediakan Mee goreng mamak adalah RM 2.90 dan peratusan kos makanan adalah sebanyak 25%. Berapakah harga menu Mee Goreng Mamak berkenaan?

Harga Menu

= Kos Bahan Mentah / Peratusan Kos Makanan

= RM2.90 / 25%

= RM 11.60

Kaedah PENETAPAN HARGA MENU

Kaedah Gandaan

Harga Menu

= Kos Bahan Mentah x Nilai Gandaan

Contohnya;

Kirakan harga menu jika kos bahan mentah menyediakan Nasi Ayam Hainan adalah RM2.50 dan gandaan adalah sebanyak 2.

Harga Menu

= Kos Bahan Mentah x Nilai Gandaan

= RM 2.50 x 2

= RM 5.00

LATIHAN

LATIHAN 1

Kirakan harga menu jika kos bahan mentah menyediakan Nasi Kerabu Ayam adalah RM3.00 dan gandaan adalah sebanyak 2.

LATIHAN 2

Berapakah harga menu jika kos bahan mentah menyediakan Nasi Pattaya adalah sebanyak RM1.60 dan peratusan kos makanan adalah sebanyak 28%.

LATIHAN

LATIHAN 3

Kirakan harga menu jika kos bahan mentah menyediakan Nasi Tomyam Campur adalah RM 2.00 dan gandaan adalah sebanyak 3.

LATIHAN 4

Berapakah harga menu jika kos bahan mentah menyediakan Nasi Goreng USA adalah sebanyak RM 2.70 dan peratusan kos makanan adalah sebanyak 21%

LATIHAN

LATIHAN 5

Kirakan harga menu jika kos bahan mentah menyediakan Nasi Goreng Paprik adalah RM 1.90 dan gandaan adalah sebanyak 2.4.

LATIHAN 6

Berapakah harga menu jika kos bahan mentah menyediakan Mee Rebus adalah sebanyak RM 3.10 dan peratusan kos makanan adalah sebanyak 28%

RUJUKAN



1. Lea R. Dopson, David K. Hayes (2011). Food and Beverage Cost Control (5th ed) John Wiley & sons. Ins (ISBN: 9780470251393)
2. Clement ojugo (2010). Practical food and beverage cost control (2nd edition). Cengage learning. (ISBN – 13: 9781428335448)
3. Francis T. Lynch (2011). The book of yields: Accuracy in Food Costing and Purchasing (8th Edition). John Wiley & Sons Ins. (ISBN – 13 : 9781118122501)





POLIITEKNIK TUANKU SYED SIRAJUDDIN

e ISBN 978-967-2258-67-4



9 789672 258674