

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 DAN HOSPITALITI

PEPERIKSAAN AKHIR

SESI I : 2025/2026

DTF40133 : FOOD AND BEVERAGE COST CONTROL

TARIKH : 04 DISEMBER 2025

MASA : 8.30 PAGI - 10.30 PAGI (2 JAM)

Kertas soalan ini mengandungi **SEBELAS (11)** halaman bercetak.

Struktur (4 soalan)

Dokumen sokongan yang disertakan : Tiada

JANGAN BUKA KERTAS SOALAN INI SEHINGGA DIARAHKAN

(CLO yang tertera hanya sebagai rujukan)

SULIT

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

CLO1

- (a) You are the head chef at Auliya' Restaurant and preparing to launch a signature dish that combines several ingredients and cooking techniques. You must carefully calculate the costs of each ingredient and ensure that the cooking process aligns with your equipment settings. Outline **TEN (10)** steps of cost control cycle.

*Anda adalah ketua chef di Restoran Auliya' yang sedang bersiap untuk melancarkan hidangan istimewa yang menggabungkan beberapa bahan dan teknik memasak. Anda mesti mengira kos setiap bahan dengan teliti dan memastikan proses memasak sejajar dengan tetapan peralatan anda. Gariskan **SEPULUH (10)** langkah kitaran kawalan kos.*

[5 marks]

[5markah]

CLO1

- (b) There are eight determinants of customer selection of restaurant. Discuss **FOUR (4)** of them.

*Terdapat lapan penentu pemilihan pelanggan bagi sesebuah restoran. Bincangkan **EMPAT(4)** daripadanya.*

[8 marks]

[8 markah]

- (c) Rose Bakery uses perpetual order method for their items such as instant yeast. Based on the information given, you are required to interpret the answer by showing the calculation for the questions below:

Rose Bakery menggunakan kaedah pesanan berkekalan (perpetual order method) untuk item mereka seperti yis segera. Berdasarkan maklumat yang diberikan:

The normal usage is 21 packets per week

Penggunaan normal ialah 21 paket seminggu.

It takes four (4) days for the items to be delivered

Masa penghantaran selama (4) hari.

Par stock is set at 52 packets

Par Stock ditetapkan pada 52 paket.

Each box contains dozen of instant yeast

Setiap kotak mengandungi sedozen yis segera.

16 packets is needed for back-up before delivery

16 paket diperlukan sebagai stok simpanan sebelum penghantaran.

- i. normal usage of instant yeast.

penggunaan normal untuk yis segera.

[3 marks]

[3 markah]

- ii. reorder point.

reorder point

[3 marks]

[3 markah]

- iii. Calculate reorder quantity.

reorder kuantiti.

[3 marks]

[3 markah]

- iv. quantity of box need to be ordered.
kuantiti kotak yang perlu dipesan.

[3 marks]

[3 markah]

QUESTION 2

SOALAN 2

CLO 2

- (a) METrO Bakery is preparing ingredients for a large batch of cookies and needs to manage ingredient quantities carefully. They use the following ingredient amounts:

METrO Bakeri sedang menyediakan bahan-bahan untuk sekumpulan besar biskut dan perlu menguruskan kuantiti bahan dengan teliti. Mereka menggunakan jumlah bahan berikut:

Recipe A: Almond Cookies requires 5 kilograms of flour.

Resipi A: Biskut Badam memerlukan 5 kilogram tepung.

Recipe B: Black & White Cookies requires 12 pounds of sugar.

Resipi B: Biskut Hitam & Putih memerlukan 12 paun gula.

Help METrO Bakery to calculate the total mass of ingredients in grams if 1 pounds (1 lb) is equal to 0.45 kg.

Bantu METrO Bakeri untuk mengira jumlah berat bahan dalam gram sekiranya 1 paun (1 lb) bersamaan dengan 0.45 kg.

[10 marks]

[10 markah]

- (b) Table below show the recipe for Yee Mi.

Jadual di bawah menunjukkan resipi untuk Yee Mi.

YEE MI : 10 portions

YEE MI: 10 hidangan

Ingredients Used / Bahan Yang Digunakan	Market Price (APW)per Kg / Harga Pasaran (APW) setiap Kg	% of waste / % Pembaziran
10 packets yee mi <i>10 paket yee mi</i>	RM 0.85 per packet <i>RM 0.85 setiap paket</i>	-
800 g cuttlefish <i>800 g sotong</i>	RM 9.50	20%
750 g prawn <i>750 g udang</i>	RM 15.50	25%
500 g chicken <i>500 g ayam</i>	RM 6.50	15
10 noss egg <i>10 biji telur</i>	RM 3.50 per dozen <i>RM 3.50 setiap dozen</i>	-
100 g oyster sauce <i>100 g sos tiram</i>	RM 3.20	-
100 g sesame oil <i>100 g minyak bijan</i>	RM 4.50	
450 g garlic <i>450 g bawang putih</i>	RM 3.80	-

Based on the recipe above, you are required to find:

Berdasarkan resipi di atas, anda dikehendaki untuk mencari:

- i) What is the cost per kg (EP) for cuttlefish, prawn and chicken?

Apakah kos per kg (EP) untuk sotong, udang dan ayam?

[3 marks]

[3 markah]

CLO 2

- ii) Calculate the total food cost for Yee Mi.

Kira jumlah kos makanan untuk Yee Mi.

[10 marks]

[10 markah]

- iii) Calculate the food cost per portion of Yee Mi.

Kira kos makanan setiap hidangan Yee Mi.

[2 marks]

[2 markah]

QUESTION 3

SOALAN 3

- CLO 2 (a) Madam Nurullia wants to organize a party for her husband's birthday. She has two types of menu which are carrot soup and Calvados sorbet. She wants to prepare a menu which can serve more portions for the party. Calculate which menu could serve more portions for that party.

Madam Nurullia ingin menganjurkan satu majlis untuk ulang tahun suaminya. Dia mempunyai dua jenis menu iaitu sup lobak merah dan calvados sorbet. Dia mahu menyediakan menu yang dapat memberi lebih banyak bahagian untuk majlis itu. Kirakan menu mana yang boleh memberi lebih banyak bahagian untuk majlis itu.

<u>Carrot Soup</u> <u>Sup lobak merah</u>		<u>Calvados Sorbet</u> <u>Calvados Sorbet</u>	
30g	butter <i>butter</i>	200g	sugar <i>gula</i>
1pcs	onions <i>bawang besar</i>	825g	apples chilled <i>apples chilled</i>
450g	carrots <i>lobak merah</i>	175g	apples essence <i>apples essence</i>
50g	chopped walnut <i>walnut cincang</i>	3T	lemon juice (1T= 10g) <i>jus lemon</i>
900ml	chicken stock <i>stok ayam</i>	2nos	eggs (1nos = 15g) <i>telur</i>

[10 marks]

[10 markah]

CLO2

- (b) Figure 1 below shows the financial records of the units in a small restaurant chain in Kuantan, Pahang.

Berdasarkan Rajah 1 di bawah adalah rekod kewangan unit di rantaian restoran di Kuantan, Pahang.

Purchased	RM 9400.00
Inventory 1/1/2024	RM 6150.00
Cooking liquor	RM 264.00
Food transfer to bar	RM 69.00
Steward sale	RM 108.00
Inventory 31/12/2023	RM 5300.00
Food to bar	RM 2138.00
Gratis to bar	RM 40.00
Promotion expense	RM 36.00
Transfer from bar	RM 134.00
Sale	RM 17643.00
Food allowance for employee: 20 breakfast @ RM2.50	
30 lunches @ RM2.00	
10 dinners @RM 3.00	

Figure 1

Rajah 1

Calculate;

Kirakan;

- i. Cost of food Issued

Kos makanan yang dikeluarkan

[3 marks]

[3 markah]

- ii. Cost of food consumed

Kos makanan yang digunakan

[4 marks]

[4 markah]

- iii. Cost of food sold

Kos makanan yang dijual

[5 marks]

[5 markah]

- iv. Food cost percentage

Peratusan kos makanan

[3 marks]

[3 markah]

QUESTION 4**SOALAN 4**

CLO2

- (a) Calculate sales pricing technique below:

Kirakan teknik penetapan harga jualan di bawah:

- i. If the raw food cost is RM2.90 and the monthly food cost percent is 35%. Calculate the menu price.

Jika kos makanan mentah adalah RM2.90 dan peratus kos makanan bulanan adalah 35%. Hitung harga menu.

[2 marks]

[2 markah]

- ii. If the price of a raw food is RM 1.95 and the mark-up rate is $\frac{2}{3}$, calculate the menu price if the amount of mark up using fraction technique is used.

Jika harga makanan mentah adalah RM 1.95 dan kadar mark-up adalah $\frac{2}{3}$, hitung harga menu jika menggunakan fraction technique.

[2 marks]

[2 markah]

- iii. Calculate the menu price of chicken rice if the raw food cost is RM 2.00 and its multiplier is 2.

Hitung harga menu nasi ayam jika kos makanan mentah adalah RM 2.00 dan multipliernya ialah 2.

[2 marks]

[2 markah]

- iv. Calculate the menu price if the food cost percentage is 62% and raw food cost is RM 5.00.

Hitung harga menu jika peratusan kos makanan adalah 62% dan kos makanan mentah adalah RM 5.00.

[2 marks]

[2 markah]

- v. If the number of customers is 10 000, gross profit is RM 70,350.00 and food cost per plate is RM 2.30. Calculate the selling price.

Jika bilangan pelanggan adalah 10 000, keuntungan kasar ialah RM 70,350.00 dan kos makanan bagi setiap pinggan ialah RM 2.30. Hitung harga jualan.

[2 marks]

[2 markah]

CLO2

- (b) Rania Aleesha is a manager at Lemongrass Restaurant. She believes that goal value analysis is a better way to study the profitability of her menu items instead of matrix analysis. Using the following goal value analysis data, help Rania Aleesha analyze the restaurant's menu items. Determine the average goal value.

Rania Aleesha adalah seorang pengurus di Restoran Lemongrass. Beliau percaya bahawa analisis nilai matlamat (goal value analysis), berbanding analisis matriks, adalah cara yang lebih baik untuk mengkaji keuntungan item menu restoran tersebut. Berdasarkan data analisis nilai matlamat berikut, bantu Rania Aleesha menganalisis item menu restoran tersebut. Kenalpasti purata nilai matlamat.

<i>ITEM</i>	<i>FOOD COST % (in decimal form)</i>	<i>NUMBER SOLD</i>	<i>SELLING PRICE</i>	<i>VARIABLE COST % (in decimal form)</i>
Prawn Cocktail <i>Koktail Udang</i>	0.38	147	12.95	0.15
Taco Sandwich	0.35	200	9.95	0.28
Kerabu Pucuk Paku	0.25	82	6.95	0.17
Daging Salai Masak Lemak	0.30	117	7.95	0.11
Ayam Goreng Berempah	0.28	125	8.95	0.19
Lala Masak Masam Manis	0.33	168	9.95	0.11
Onde-onde	0.26	225	5.95	0.15
Overall Menu (Goal Value)				

[15 marks]

[15 markah]

SOALAN TAMAT