



**UNIVERSITI TUN HUSSEIN ONN MALAYSIA**

**PEPERIKSAAN AKHIR  
SEMESTER II  
SESI 2013/2014**

NAMA KURSUS : PENGURUSAN KOMODITI MAKANAN  
KOD KURSUS : BBK17303  
PROGRAM : 1 BBC  
TARIKH PEPERIKSAAN : JUN 2014  
JANGKA MASA : 3 JAM  
ARAHAN : JAWAB EMPAT SOALAN SAHAJA.

KERTAS SOALAN INI MENGANDUNGI TIGA (3) MUKA SURAT

- S1 (a) Apakah yang dimaksudkan dengan Komoditi Makanan dalam perkhidmatan katering?  
(2 markah)
- (b) Berikan dan huraikan dengan ringkas enam ( 6 ) jenis komoditi makanan yang terdapat dalam industri katering.  
(12 markah)
- (c) Senaraikan enam (6) jenis bijirin dalam komoditi makanan utama sebagai makanan ruji di kebanyakan negara di dunia.  
(6 markah)
- (d) Nyatakan lima (5) khasiat makanan yang terdapat dalam daging haiwan yang boleh dimakan?  
(5 markah)
- S2 Piramid makanan adalah panduan bagi memilih makanan sihat. Piramid makanan mempunyai empat aras atau tingkat.
- (a) Lakarkan sebuah piramid komoditi makanan yang lengkap  
(5 markah)
- (b) Senaraikan jenis komoditi makanan yang terdapat dalam aras satu, dua dan tiga pada piramid makanan.  
(9 markah)
- (c) Huraikan kepentingan kegunaan piramid makanan dalam kehidupan seharian dalam menjaga kesihatan.  
(5 markah)
- (d) Bincangkan kenapa komoditi makanan dalam aras yang teratas sekali tidak perlu di ambil dalam kuantiti yang banyak dalam diet seharian manusia?  
(6 markah)
- S3 (a) Kenapa perlunya dokumen spesifikasi bagi setiap komoditi yang hendak dibeli oleh pelanggan atau pengurus pembelian sesebuah premis katering?  
(5 markah)
- (b) Berikan perbezaan antara pembelian berasingan (*independant purchasing*) dan pembelian berpusat (*centralized purchasing*). Berikan kebaikan dan keburukan menggunakan kedua-dua cara pembelian diatas.  
(14 markah)
- (c) Senaraikan enam (6) dokumentasi yang terlibat dalam proses pembelian.  
(6 markah)

- S4 (a) Berikut adalah dokumentasi tentang proses pembelian dalam sesebuah organisasi. Terangkan maksud setiap satu dokumen di bawah ini.
- (i) Pesanan Pembelian
  - (ii) Inbois.
  - (iii) Resit.
- (3 markah)
- (b) Jelaskan 4 Tujuan Pengawalan kos dalam perkhidmatan catering. (8 markah)
- (c) Nyatakan dan Huraikan tujuh (7) komponen dalam kawalan kos? (14 markah)
- S5 Pengendalian Komoditi Makanan dalam premis adalah merupakan salah satu daripada bahagian pengurusan .
- (a) Komoditi bahan makanan mempunyai 3 kategori penyimpanannya. Huraikan dengan terperinci kepentingan pengendalian komoditi bahan makanan basah, kering dan makanan dalam tin dalam premis stor. (25 markah)
- S6 Stor adalah ruang untuk penyimpanan barang dan bahan-bahan mentah. Oleh itu pengurusan stor perlulah dilaksanakan dengan teratur, cekap dan berkesan.
- (a) Berikan jenis-jenis stor dan huraikan fungsi setiap jenis stor tersebut. (9 markah)
- (b) Senaraikan amalan 5S dalam penyelenggaraan ruang stor. (5 markah)
- (c) Bincangkan Panduan Penyimpanan Komoditi Makanan dalam ruang stor dalam premis catering (11 markah)

SOALAN TAMAT