

Copyright © PENERBIT UMK, 2022

Hak cipta adalah terpelihara. Setiap bahagian daripada terbitan ini tidak boleh diterbitkan semula, disimpan untuk pengeluaran atau dipindahkan kepada bentuk lain, sama ada dengan cara elektronik, mekanikal, gambar, rakaman dan sebagainya tanpa mendapat izin daripada Penerbit Universiti Malaysia Kelantan.

Perpustakaan Negara Malaysia Data Pengkatalogan-dalam-Penerbitan

Mohd. Fadil Mohd. Yusof

PENGAWALAN KOS PERNIAGAAN RESTORAN / Mohd Fadil Mohd Yusof,
Abdullah Bin Muhamed Yusoff, Nurul Fardila Abd Razak.

Mode of access: Internet

eISBN 978-967-0021-39-3

1. Cost control.
 2. Restaurants--Cost control.
 3. Business--Cost control.
 4. Government publications--Malaysia.
 5. Electronic books.
- I. Abdullah Muhamed Yusoff. II. Nurul Fardila Abd. Razak.
III. Judul.
658.1552

Penerbit Eksekutif: Azman Hashim. Editor Naskhah: Amirul Firdaus Zilah, Raihana Sulaiman. Pengarah Kreatif: Yusroyka Karim. Pereka: Wan Mohd Faiz Bin Wan Ali, Pembantu Teknikal: Siti Asma' Mohd Rozid.

Diterbitkan oleh:

Penerbit UMK

Universiti Malaysia Kelantan

Pejabat Perpustakaan dan Pengurusan Ilmu

Karung Berkunci 36, Pengkalan Chepa,

16100 Kota Bharu, Kelantan

(Member of Malaysian Scholarly Publishing Council (MAPIM))

-

KANDUNGAN

Prakata

BAB 1

Pengenalan kepada Kawalan Kos Restoran

Apakah Pengawalan Kos?

Apakah Kawalan Hasil Jualan?

Peranan Pengurus dalam Kawalan Kos

Tujuh Langkah Kawalan Kos Makanan dan Minuman

Aktiviti Pembelian

Aktiviti Penerimaan

Aktiviti Penyimpanan

Aktiviti Pengeluaran

Aktiviti Penyediaan

Aktiviti Memasak

Aktiviti Menghidang

Penggunaan Komputer dalam Kawalan Kos
Kesimpulan

BAB 2

Definisi Nisbah Kos

Pengenalan

Elemen Kos

Kos Langsung

Kos Overhead

Konsep Jualan

Jumlah Jualan

Jumlah Jualan Mengikut Kategori Menu

Purata Jualan Pelanggan

Jumlah Item Menu Terjual

Nisbah Kos kepada Jualan

PENYATA PENDAPATAN SEBAGAI KAWALAN KOS
KESIMPULAN

BAB 3

RESIPI STANDARD

PENGENALAN

APAKAH RESIPI STANDARD?

KEPENTINGAN PENGGUNAAN RESIPI STANDARD

Melatih Pekerja Dapur

Maklumat Tambahan Kepada Pelayan Restoran

Panduan Pembelian Stok Bekalan Makanan dan Minuman

Penyediaan Menu Konsisten

KOMPONEN UTAMA RESIPI STANDARD

KEPERLUAN KAD KOS RESIPI

KESIMPULAN

BAB 4

KAWALAN KOS PEMBELIAN DAN PENERIMAAN

PENGENALAN

AKTIVITI DAN PROSEDUR PEMBELIAN

KEPENTINGAN STANDARD SPESIFIKASI PEMBELIAN

INDIVIDU BERTANGGUNGJAWAB TERHADAP AKTIVITI

PEMBELIAN

PEMILIHAN VENDOR/PEMBEKAL

PEMBELIAN MENGIKUT KUANTITI YANG BETUL

ISU KESELAMATAN DALAM PEMBELIAN

Sogokan atau Rasuah

Syarikat Palsu

Pemprosesan Semula Invois

Penggantian Kualiti

PENGURANGAN KOS PEMBELIAN

Rundingan Harga

Bayar Tunai

Lihat untuk Diskaun Promosi

PROSEDUR PENERIMAAN DAN KAWALAN

Prosedur Penerimaan

Menerima Produk Masuk dan Lengkapi Dokumen

Penerimaan yang Diperlukan

Menyimpan Produk yang Diterima untuk Disimpan dengan

Serta-merta

KESIMPULAN

BAB 5

KAWALAN PENYIMPANAN DAN PENGELUARAN

Pengenalan

Prosedur Aktiviti Penyimpanan

Polisi Kawalan Inventori

Mengasingkan Bahan Mengikut Keutamaan

Menentukan Kawasan Simpanan

Isu Keselamatan Stor Penyimpanan

Akses Terhadap

Kawasan Simpanan Boleh Dilindungi

Kawalan Stor Utama

Mengekalkan Kualiti Produk Semasa

Penyimpanan

Persekitaran Kawasan yang Terkawal

Amalan Sanitasi

Penyimpanan yang Betul

Prosedur Pengeluaran Bahan Mentah

Prosedur

KESIMPULAN

BAB 6

BAJET OPERASI DAN RAMALAN HASIL JUALAN

Pengenalan

Proses Bajet Operasi

Kumpulkan Maklumat Penting

Anggaran Hasil Jualan

Anggaran Perbelanjaan

Rekod Jualan lepas dan Sumber Industri dari Internet
PROSES BAJET OPERASI PERKHIDMATAN MAKANAN
MULTIUNIT

Bajet secara bottom-up
Bajet secara top-down
Penstrukturan Semula Bajet

KEPENTINGAN RAMALAN HASIL JUALAN
FORMAT PELBAGAI HASIL JUALAN LEPAS
REKOD HASIL JUALAN DAN JUMLAH PELANGGAN
PEREKODAN HASIL JUALAN SECARA KONSISTEN
VARIASI HASIL JUALAN
RAMALAN HASIL JUALAN
KESIMPULAN

BAB 7

MENGURUS PENETAPAN HARGA MAKANAN DAN MINUMAN

Pengenalan

Perbezaan Kategori Menu

Menu Standard
Menu Harian
Menu Kitaran

Faktor Mempengaruhi Harga Menu

Persaingan Tempatan
Tahap Perkhidmatan
Jenis-jenis Pelanggan
Kualiti Produk
Saiz Bahagian
Suasana
Lokasi

Penetapan Harga Menu Istimewa

Peratusan Kos Produk

Situasi Harga Khas

Kupon
Penetapan Nilai

Gabungan
KESIMPULAN

BAB 8

PENGIRAAN KOS SEBENAR OPERASI RESTORAN

PENGENALAN

PENYATA PENDAPATAN SEBAGAI ALAT KAWALAN

KOS BULANAN MAKANAN DAN MINUMAN

MAKLUMAT ASAS BERKAITAN KOS HASIL JUALAN

PELARASAN KOS HASIL JUALAN

Inventori Permulaan

Pembelian

Kos Barang Sedia Dijual

Inventori Akhir

Kos Penggunaan Makanan (Cost of food consumed)

Makanan pekerja

Format untuk Mengira Kos Makanan Sebenar yang Dijual

KOS MAKANAN SEBENAR: PENGIRAAN HARIAN

KOMPONEN KOS MAKANAN HARIAN

KESIMPULAN

BAB 9

KAWALAN KOS TENAGA KERJA

PENGENALAN

APAKAH KAWALAN KOS TENAGA KERJA?

PERBELANJAAN BERKAITAN KOS TENAGA KERJA

FAKTOR MEMPENGARUHI KOS TENAGA KERJA

MENILAI PRODUKTIVITI STAF

KESIMPULAN

BIBLIOGRAFI

INDEKS

BIODATA PENULIS