

PENGIRAAN KOS SAJIAN

1. Jadual 1 adalah maklumat tentang kos untuk menyediakan 100 biji cream puff.

Kos bahan : RM 15.00 Kos Sampingan : RM 3.50 Kos upah : RM 16.00
--

Jadual 1

Berdasarkan maklumat di jadual 1, hitung kos projek bagi masakan itu.

2. Jadual 2 menunjukkan kos bahan. Kos upah dan kos sampingan bagi menghasilkan lima mangkuk sagu gula melaka.

BIL	PERKARA	KOS (RM)
1	Kos bahan	77.85
2	Kos upah	5.00
3	Kos sampingan	10.00

Jadual 2

Berdasarkan jadual 2, kirakan kos sajian untuk semangkuk sagu gula melaka.

3. Jadual 3 menunjukkan kos bahan untuk menyediakan **sebiji** kek mentega.

Bil	Bahan	Kuantiti	Harga seunit	Jumlah kos
1.	Tepung gandum	250 g	RM 2.70/kg	
2.	Telur	2 biji	RM 1.50/ 5 biji	
3.	Gula	250 g	RM 2.70/kg	
4.	Baking powder	5g	RM 1.50/100g	
5.	Baking soda	5g	RM 2.00/100g	
6.	Mentega	1 buku	RM 3.00/buku	
7.	Garam	1 st	RM 2.00/paket	RM 0.05
JUMLAH KOS BAHAN				

- a) Lengkapkan jadual 3.
- b) Berapakah kos bahan untuk menyediakan 10 biji kek mentega.
- c) Upah yang diberi untuk menyiapkan 10 biji kek mentega dalam tempoh sejam ialah RM1.50 . Berapakah kos upah jika seorang pekerja diperlukan dan mengambil masa selama 4 jam untuk menyiapkan 10 biji kek mentega ini.
- d) Berikut ialah kos untuk elektrik dan air untuk menyediakan 10 biji kek mentega.

KOS SAMPINGAN :

Air : RM 0.50

Elektrik : RM 5.00

Berapakah kos sampingan untuk menghasilkan kek mentega.

- e) Kirakan kos yang diperlukan untuk menyediakan 10 biji kek mentega ini.