

NAMA : \_\_\_\_\_ KELAS: \_\_\_\_\_ TARIKH : \_\_\_\_\_

Jawab **BETUL ATAU SALAH** pada pernyataan yang diberi

| BIL | PERNYATAAN                                                                                                                                                                                                                      | BETUL/SALAH |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 1   | Pengawalan porsi ialah Kawalan saiz atau kuantiti masakan yang dihidangkan kepada pelanggan.                                                                                                                                    |             |
| 2   | Bilangan porsi perlu dicatat dalam resipi standard kerana resipi tersebut memberikan maklumat tentang jumlah porsi yang sepatutnya diperolehi daripada setiap resipi.                                                           |             |
| 3   | Pihak pengurusan tidak perlu sentiasa membuat pemantauan supaya setiap porsi makanan yang dihasilkan adalah mengikut standard yang ditetapkan.                                                                                  |             |
| 4   | Pemantauan penggunaan makanan ( <i>food used</i> ) oleh pelanggan berbanding porsi yang diberikan ( <i>meal served</i> ) tidak membolehkan pihak pengurusan menilai sama ada porsi tersebut memadai dengan keperluan pelanggan. |             |
| 5   | Tujuan pengawalan porsi adalah memastikan hasil jualan mengikut catuan/porsi yang telah ditetapkan.                                                                                                                             |             |
| 6   | Tujuan pengawalan porsi adalah mengawal kos pengeluaran supaya segala pelan tindakan untuk meningkatkan keuntungan tercapai.                                                                                                    |             |
| 7   | Faktor Yang Mempengaruhi Kuantiti Makanan Yang Diporsi ialah harga makanan.                                                                                                                                                     |             |
| 8   | Bagi organisasi yang tidak berunsurkan komersial seperti asrama dan hospital, saiz porsi ialah berdasarkan keuntungan                                                                                                           |             |
| 9   | Bahan makanan yang berkualiti lebih mahal berbanding bahan makanan yang rendah kualitinya.                                                                                                                                      |             |
| 10  | Pengusaha makanan terpaksa membeli bahan makanan pada harga yang tinggi untuk mendapatkan bekalan yang berkualiti.                                                                                                              |             |