

UJIAN AKHIR SEMESTER

MATA KULIAH : Bisnis Katering
ROGRAM/TINGKAT : S-1/ Pendidikan Tata Boga/III
HARI/ TANGGAL :
WAKTU :
DOSEN/ASISTEN : Dra.Tati Setiawati, M. Pd

I. ISILAH TITIK DI BAWAH INI DENGAN TEPAT!

1. Pengertian bisnis menurut Steinhoff merupakan aktifitas yang menyediakan dan yang diperlukan, dapat dilakukan oleh, maupun
2. Sedangkan pengearian bisnis menurut Griffin adalah merupakan aktifitas yan menyediakan dan yang bertujuan (.....)
3. Produk yang dihasilkan dan diperdagangkan oleh kegiatan bisnis katering mencakup keseluruhan maupun contohnya,,,,
4. Suatu perusahaan bisnis katering dikatakan berhasil atau menguntungkan apabila lebih besar dari
5. Sedangkan jasa produk yang tidak dapat dilihat secara kasat mata tetapi dapat manfaatnya oleh, tuliskan contohnya,,,
6. Fungsi aktifitas bisnis katering dikelompokkan dalam 3 fungsi dasar yaitu a....., b....., c.....
7. Tukiskan 6 faktor mutu produk makanan katering yang baik yaitu,,,,
8. Mutu dan kualitas makanan katering ada 4 unsur pokok yaitu a....., b....., c....., d.....
9. alternatif penggunaan laba perusahaan bisnis katering terbagi dalam 1....., 2.....
10. Tujuan akhir bisnis katering merupakan hasil akhir yang ingin dicapai oleh yang mereka lakukan

II. JELASKAN PERTANYAAN-PERTANYAAN DI BAWAH INI!

1. Apa yang dimaksud dengan pengertian etika bisnis sesuai dengan sumber yang anda baca (minimal 3 pendapat)?
2. Sebutkan yang dimaksud dengan outsourcing, dan tuliskan keuntungan serta kerugian sistem tersebut ?

- 3. Tuliskan fungsi dan ruang lingkup bisnis catering berdasarkan sumber bacaan anda ?**
- 4. Jelaskan perbedaan pelayanan jasa boga dan pelayanan usaha jasa boga ?**
- 5. Apa perbedaan dari tangible goods dan intangible goods dalam kegiatan bisnis catering ?**
- 6. Berikan penjelasan tentang konsep yang harus diperhatikan dalam menyusun Bisnis Plan ?**
- 7. Buat satu rancangan Bisnis Plan catering sesuai dengan yang minati ?**
- 8. Rancangan tersebut buat analisis kekuatan dan kelemahannya ?**