

## UJIAN AKHIR SEMESTER

**MATA KULIAH** : Manajemen Usaha Boga  
**ROGRAM/TINGKAT** : S-1/ Pendidikan Tata Boga/II  
**HARI/ TANGGAL** :  
**WAKTU** :  
**DOSEN/ASISTEN** : Dra.Tati Setiawati, M. Pd

### I Pilih Jawaban Yang Paling Tepat dari Beberapa Jawaban Yang Disediakan

1. Tahapan dalam proses menejemen menurut George R. Terry adalah :
  - a. Planning dan Evaluating
  - b. Planning dan Actuating
  - c. Organizing dan Controling
  - d. Jawaban b dan c
  
2. Beberapa aspek menejemen yang hubungannya tidak bisa dipisahkan adalah :
  - a. Administrasi dan manajemen
  - b. Manajemen dan Leadership
  - c. Leadership dan Organisasi
  - d. Administrasi, manajemen Leadership dan organisasi
  
3. Pengertian administrasi adalah :
  - a. Sejak jenis pekerjaan tata usaha
  - b. Keseluruhan tindakan atau aktivitas yang dilakukan oleh seseorang atau kelompok secara sadar yang merupakan keseluruhan proses mulai dari pemikiran, perencanaan, pengaturan, pelaksanaan, pengawasan sampai dengan tercapainya tujuan-tujuan yang ditentukan
  - c. Service atau pelayanan
  - d. A,b dan c salah semua
  
4. Beberapa hal yang dapat menentukan jalannya suatu manajemen usaha boga yaitu :
  - a. Tiap orang yang bekerja harus mengerti akan tujuan penyelenggaraan usaha
  - b. Pemilihan lokasi harus sesuai dengan pelanggan yang akan dilayani
  - c. Bentuk dan pembagian ruangan serta fasilitas harus dapat menciptakan cara kerja yang efisien dan teratur
  - d. A,b dan c benar semua
  
5. Penataan ruang produksi sebaiknya sebagai berikut kecuali :
  - a. Terdapat jalan keluar masuk di dapur dan ada jalan untuk umum
  - b. Mudah diawasi oleh kepala dapur
  - c. Perlengkapan dan peralatan di tempatkan sesuai dengan bagian-bagian dapur
  - d. Semua bagian yang terdapat di ruang produksi harus dapat berhubungan langsung
  
6. Sanitasi Hygiene sangat diperlukan dalam usaha boga, salah satu yang maempengaruhinya adalah berkembangnya mikriorganisme sehingga harus dicegah dengan cara :
  - a. Mengatur suhu 36 0 C sesuai dengan suhu tubuh manusia
  - b. Suhu diatas 18 o C

- c. Suhu – 10 o C dan diatas 89 o C
  - d. Suhu 10 o C sampai dengan 89 o C
7. Pengawasan terhadap menyimpan bahan makanan harus selalu diperhatikan karena :
    - a. Makanan dapat tercemar oleh serangga, tikus dan sebagainya
    - b. Higiene makanan sangat berkaitan erat dengan sanitasi dapur
    - c. Makanan yang dibuat karyawan dapat menjadi tempat berkembangnya mikroorganisme
    - d. Pengolahan yang kurang sempurna maka mikroorganisme dapat berpindah ke manusia yang mengkonsumsi hidangan
  8. Menu direncanakan oleh kepala dapur dengan meminta informasi dari stafnya, informasi tersebut mengenai :
    - a. Jenis pekerjaan, daya beli dan kebangsaan konsumen
    - b. Tenaga kerja , keadaan dapur dan perlengkapannya serta keadaan pasar dan musim bahan makanan
    - c. A dan b betul
    - d. A dan b salah semua
  9. Kemasan hidangan adalah :
    - a. alat yang digunakan untuk melindungi makanan dari kontaminasi
    - b. Mencegah masuknya benda lain yang dapat mempengaruhi warna, rasa, aroma, suhu dan tekstur.
    - c. Alat untuk memperindah penampilan hidangan
    - d. A, b dan c benar semua
  10. Pemasaran adalah serangkaian kegiatan manusia yang ditujukan untuk memperlancar dan menyempurnakan pertukaran. Ciri-ciri pemasaran yaitu :
    - a. Adanya kegiatan pembeli dan penjual
    - b. Adanya kegiatan manusia, ada barang atau jasa yang dipertukarkan . ada transaksi
    - c. Tempat memperlancar pertukaran transaksi
    - d. Adanya pembeli dan penjual

## **II Jawablah Pertanyaan-pertanyaan di bawah ini dengan singkat dan jelas !**

1. Jelaskan tahapan tentang proses manajemen menurut George R Terry yang anda ketahui ?
2. Sebutkan aspek –aspek manajemen dan apa hubungan diantara aspek-aspek manajemen tersebut?
3. Uraikan 2 jenis kegiatan ruang produksi dalam usaha boga (dapur)?
4. Hal-hal apa saja yang harus diketahui tentang undang-undang ketenagakerjaan?
5. Sebutkan 2 macam pengertian Modal dalam usaha boga ?
6. Apa pengertian harga pokok, tuliskan rumus cara menghitung harga jual ?
7. Sebutkan dan jelaskan 2 cara perhitungan upah karyawan ?
8. Sebagai calon pimpinan suatu usaha, anda harus memiliki beberapa keterampilan. Sebut dan jelaskan keterampilan yang harus dimiliki tersebut !