

UJIAN TENGAH SEMESTER

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

Jawablah pertanyaan di bawah dengan singkat dan jelas !

I. Pilih pernyataan yang paling tepat dari pernyataan-pernyataan di bawah ini.

1. Untuk menentukan lokasi suatu pengelolaan usaha boga perlu difikirkan tentang :
 - a. Siapa yang akan menjadi pelanggan
 - b. Waktu makan para pelanggan
 - c. Kesukaan atau kebiasaan makan para pelanggan
 - d. Disesuaikan dengan bahan baku dari lokasi itu
 - e. Pernyataan a, b, c dan d

2. Fungsi yang paling utama dalam Kepemimpinan adalah :
 - a. Planning b. Organizing c. Actuating d. Controlling e. Staffing

3. Pemilihan bahan makanan untuk suatu usaha boga sangat dipengaruhi oleh :
 - a. Kebiasaan makan suatu daerah , suku dan agama
 - b. Pengaruh musim
 - c. Alat-alat yang tersedia
 - d. Keuangan dan alat-alat yang tersedia
 - e. Jumlah karyawan

4. Untuk menunjang kelancaran pelaksanaan direncanakan pembuatan worksheet/lembaran kerja yang pembuatnya dibebankan pada tugas :
 - a. Manajer b. Sekretaris c. Bendahara d. Tenaga ahli e. Karyawan

5. Aktifitas yang dilakukan kelompok secara sadar yang merupakan keseluruhan proses, pernyataan tersebut merupakan pengertian dari : a. Manajemen, b, administrasi, c. Leadership, d. Pengorganisasian, e. semua salah.

6. Tugas mencari dana dan menggunakannya sehingga mendapat sehingga mendapat keuntungan merupakan tugas utama dari : a. Manager, b. Sekertaris, c. Bendahara, d. Manager dan bendahara, e. Bersama-sama.

7. Yang dimaksud modal lancar adalah :
 - a. modal yang habis sekali produksi
 - b. modal yang memperlancar produksi
 - c. modal untuk memperlancar ijin usaha
 - d. modal milik pribadi
 - e. modal dari pemegang saham
 - f.
8. 3 pusat kerja di bagian produksi makanan adalah :
 - a. bagian mengupas, mencuci dan mengolah
 - b. bagian persiapan, pengolahan dan bagian porsi
 - c. bagian persiapan, pembersihan, dan pengolahan
 - d. bagian persiapan, pembersihan, dan penentuan porsi
 - e. bagian persiapan, pembersihan dan pengolahan
9. Menu standar merupakan :
 - a. menu yang disenangi pelanggan
 - b. menu disesuaikan dengan selera pelanggan
 - c. menu terdiri macam-macam resep standar
 - d. menu yang terdiri dari beberapa resep standar yang sudah tersusun
 - e. menu yang terdiri dari macam-macam resep standar
10. Undang-undang ketenagakerjaan berfungsi :
 - a. Melindungi tenaga kerja dari tindakan sewenang-wenang
 - b. Ada perhatian dari pengusaha terhadap tenaga kerja
 - c. Mengatur dan memelihara hubungan kerja antara pengusaha dengan tenaga kerja
 - d. Ketiga pertanyaan tidak ada yang benar
 - e. Pernyataan a dan b

III. Essay

1. Apa yang dimaksud dengan Manajemen Usaha Boga ?
2. Tuliskan cara menentukan harga pokok dan harga jual ?
3. Jelaskan aspek-aspek manajemen usaha boga ?
4. Apa yang dimaksud dengan Leadership di dalam usaha boga ?
5. Tugas apa saja yang harus dilakukan oleh manajer ?