



**BAHAGIAN A**

Bahagian ini mengandungi **SEPULUH (10)** soalan.

Jawab **semua** soalan pada Kertas Jawapan.

1. Apakah faktor yang mampu meningkatkan semangat usahawan?
  - A Perubahan cuaca.
  - B Perubahan musim.
  - C Demografi dan ekonomi.
  - D Perubahan waktu dan masa.
  
2. Apakah faktor pengeluaran yang menjadi daya penggerak dalam menghasilkan sesuatu barang?
  - A Tanah.
  - B Buruh.
  - C Modal.
  - D Usahawan.
  
3. Apakah contoh keperluan asas yang sering digunakan dalam kehidupan seseorang?
  - A Duit.
  - B Gajet.
  - C Makanan.
  - D Pasangan.

4. Apakah contoh kehendak manusia?
- A Makanan.
  - B Pendidikan.
  - C Keselamatan.
  - D Pakaian yang cantik.
5. Apakah yang dimaksudkan dengan rancangan perniagaan?
- A Dokumen perjanjian antara peniaga dan pelanggan.
  - B Perniagaan yang mampu untuk memantau tindakan pesaing.
  - C Perniagaan yang mempunyai lokasi strategik dan tumpuan pelanggan.
  - D Dokumen bertulis yang mengandungi keseluruhan perniagaan dan kewangan.
6. Apakah yang dimaksudkan dengan simbol  di dalam carta aliran operasi?
- A Proses.
  - B Simpanan.
  - C Pemeriksaan.
  - D Penangguhan.
7. Apakah yang dimaksudkan dengan pengurusan operasi?
- A Satu proses yang melibatkan penukaran sumber bahan mentah menjadi satu output sahaja.
  - B Satu proses yang melibatkan penukaran sumber bahan mentah menjadi satu output yang mempunyai nilai tambah.
  - C Satu proses yang melibatkan penukaran sumber bahan mentah menjadi satu output yang tidak mempunyai nilai tambah.
  - D Satu proses yang tidak melibatkan penukaran sumber bahan mentah menjadi satu output dan mempunyai nilai tambah.

8. Pengurus pemasaran sebuah restoran telah membahagikan segmen pasarannya kepada dua iaitu segmen untuk orang dewasa dan kanak-kanak. Apakah kategori segmen pasaran ini?
- A Aktiviti.
  - B Geografi.
  - C Demografi.
  - D Psikografi.
9. Apakah contoh kos tidak langsung bagi tenaga kerja di restoran?
- A Pelayan.
  - B Penyelia.
  - C Tukang masak.
  - D Pembantu tukang masak.
10. Restoran Selera Maju berjaya membuat jualan sebanyak RM70,000 sebulan. Kos operasi sebulan bagi restoran tersebut ialah RM40,000. Berapakah indeks produktiviti Restoran Selera Maju?
- A 1.65
  - B 1.75
  - C 1.70
  - D 1.55

**[10 MARKAH]**

**BAHAGIAN B**

Bahagian ini mengandungi **LIMA (5)** soalan.

Jawab **semua** soalan. Tulis jawapan anda pada Kertas Jawapan.

**SOALAN 1**

- a. Jelaskan **lima (5)** ciri yang perlu ada untuk menjadi seorang usahawan.  
(10 Markah)

**SOALAN 2**

- a. Jelaskan definisi keperluan dan kehendak.  
(4 Markah)
- b. Jelaskan **tiga (3)** faktor dalaman yang perlu dimiliki oleh usahawan.  
(6 Markah)

**SOALAN 3**

- a. Bincangkan **empat (4)** kelebihan perniagaan milikan tunggal.  
(4 Markah)
- b. Bincangkan **tiga (3)** kelemahan perniagaan milikan tunggal.  
(6 Markah)

**SOALAN 4**

- a. Senaraikan **lima (5)** tujuan rancangan perniagaan disediakan.  
(5 Markah)
- b. Nyatakan **lima (5)** sasaran pembaca rancangan perniagaan.  
(5 Markah)

**SOALAN 5**

a. Jelaskan **empat (4)** fungsi pengurusan dalam sesebuah organisasi.

(8 Markah)

b. Jelaskan definisi perancangan personel.

(2 Markah)

**[50 MARKAH]**

**BAHAGIAN C**

Bahagian ini mengandungi **DUA (2)** soalan.

Jawab **semua** soalan. Tulis jawapan anda pada Kertas Jawapan.

**SOALAN 1**

a. Jelaskan apakah yang dimaksudkan dengan pengurusan operasi.

(2 Markah)

b. Berikut adalah proses untuk membuat daging kambing panggang di salah sebuah restoran makanan segera di Jordan.

- i. Menyimpan bahan mentah dan daging kambing di dalam peti ais.
- ii. Perap daging kambing dengan ramuan.
- iii. Pindahkan daging kambing ke tempat memanggang.
- iv. Proses memanggang.
- v. Pemeriksaan visual.
- vi. Memindahkan daging kambing ke rak.
- vii. Penyimpanan sementara.
- viii. Meletakkan sos dan kicap.
- ix. Pembungkusan.

Berdasarkan proses di atas, lukiskan carta alir proses untuk membuat daging kambing panggang.

(18 Markah)

## SOALAN 2

- a. Pada pandangan anda, apakah **lima (5)** jenis rancangan kewangan yang sering digunakan dalam sesebuah perniagaan?

(5 markah)

- b. Maklumat perakaunan untuk ramalan kewangan Restoran Ultraman bagi tahun berakhir 31 Disember 2020 ditunjukkan dalam Jadual 1

Akaun	RM
Belanja sewa	5, 000
Petrol	15, 000
Gaji dan upah	315, 170
Penyelenggaraan	25, 050
Kos barang dijual	120, 000
Bil elektrik	60, 000
Sewa diterima	10, 250
Jualan	866, 000
Faedah pinjaman	5, 000
Belanja insuras	5, 410

**JADUAL 1**

Berdasarkan **Jadual 1**, sediakan Proforma Penyata Untung Rugi Restoran Ultraman bagi tahun berakhir 31 Disember 2020 apabila pembayaran zakat ialah 2.5% ke atas untung bersih dan pembayaran cukai ialah 24% ke atas untung selepas zakat.

(15 markah)

**[40 markah]**

**KERTAS SOALAN TAMAT**