



## AUDIT MARGIN MENU

Nama Kedai: \_\_\_\_\_ Tarikh: \_\_\_\_\_

Nama Menu: \_\_\_\_\_

Perkara	Jumlah (RM)
A. Harga Jual Sepingguan	
B. Jumlah Kos Bahan Sepingguan	
C. % Kos Makanan <b>Formula: <math>(B \div A) \times 100</math></b>	
D. Untung Kasar Sepingguan <b>Formula: <math>A - B</math></b>	
E. Bilangan Pinggan Terjual Dalam Masa 30 Hari	
F. Total Untung Kasar 30 Hari <b>Formula: <math>(A \times E) \times 30</math></b>	

### Nota Penting:

- Kos bahan adalah semua bahan yang digunakan untuk sepinggan/sebungkus menu. Ini meliputi semua bahan mentah + gas + pembungkusan + sudu garfu + plastic dan hiasan.

- Untuk ketepatan, timbang sukat bahan untuk 10 pinggan, kemudian bahagi 10. Kos bahan sahaja tidak termasuk gaji, sewa, air, elektrik, insurans, installment bank dan overhead lain.
- Dicadangkan untuk menambah 3%-5% 'buffer cost' ke dalam kos bahan. Ini untuk mengambil kira pembaziran dapur atau kerosakan bahan mentah

## PETUNJUK PENTING

<b>% Kos Makanan</b>	<b>Status</b>	<b>Apa Nak Buat?</b>
> 40%	▶ Kritikal	Wajib naik harga / tukar resepi
35-40%	⚠ Nipis	Boleh hidup, tapi tak boleh harga barang naik.
25-35%	✅ Sihat	Kekalkan. Jaga kualiti & konsistensi
20-25%	⚠ Check	Audit portion. Takut customer rasa tak berbaloi
<20%	▶ Berisiko	Harga dianggap mahal keterlaluan KECUALI saiz hidangan atau kualiti ditingkatkan