

Bahagian A¹

[50 markah]

Jawab semua soalan

- 1 (a) Huraikan **dua** cabaran perniagaan masa kini yang boleh mempengaruhi perkembangan masa hadapan perniagaan. [4]
- (b) Jelaskan **tiga** faktor persekitaran umum berikut yang boleh mempengaruhi aktiviti perniagaan:
- i. Ekonomi
 - ii. Politik dan Perundangan
 - iii. Teknologi [6]
- (c) Jelaskan ciri-ciri susun atur berikut:
- a. Susun atur secara tetap
 - b. Susun atur proses [4]
- (d) Huraikan **tiga** asas pemetakan pasaran [6]
- (e) Jelaskan bagaimana faktor psikologi mempengaruhi keputusan pembelian pengguna dari aspek persepsi. [4]
- (f) Huraikan strategi peletakan pasaran yang digunakan oleh pengeluar untuk membentuk imej positif terhadap produk mereka. [6]
- (g) Huraikan tiga jenis sumber dana untuk pembiayaan jangka pendek [6]
- (h) Huraikan dua prinsip yang diamalkan dalam pengurusan insurans takaful [4]
- (i) Huraikan kaedah-kaedah penilaian prestasi yang digunakan organisasi untuk menilai prestasi pekerja . [6]
- (j) Terangkan kepentingan perhubungan industri kepada pekerja, majikan dan kesatuan sekerja. [4]

¹ ckghairulnizam

<https://pengajianperniagaan.wordpress.com>

Bahagian B [50 markah]

Jeruk Madu Pak Ali

2 Mungkin ramai yang tahu Jeruk Madu Pak Ali berasal dari Penang, tapi pastinya ramai yang tidak tahu lagi asal-usul penubuhannya. Perusahaan Jeruk Madu Pak Ali dijalankan sejak tahun 1985 secara kecil-kecilan di rumah, diasaskan oleh Hj. Ali Omar. Mula dikomersialkan pada tahun 2007, di bawah syarikat Kunci Kreatif, bermula dengan modal RM15,000 kini mempunyai modal pusingan lebih RM300,000. Selain itu, Jeruk Madu Pak Ali merupakan satu-satunya kilang jeruk bumiputera yang menghasilkan jeruk secara komersil di bawah bimbingan Lembaga Kemajuan Wilayah Pulau Pinang (PERDA), Kementerian Pertanian (MOA), Jabatan Pertanian, FAMA dan MARA. Terdapat lebih 30 jenis jeruk basah, 50 jeruk kering seperti mangga kuning, mangga sala, mangga air, kedondong hijau, kendondong kuning, betik, jambu batu, salak madu, pala penang, pala sagat, cermai, kabung, kelubi, anggur, dan sengkjuang, acar buah dan kuah rojak yang dikeluarkan turut menjana ekonomi penduduk setempat sebagai pembekal buah-buahan contohnya mempelam sala di beli dari ladang di Perlis. Inilah satu-satunya perusahaan jeruk di Pulau Pinang yang ada sijil halal JAKIM.

Kini kualiti Jeruk Pak Ali telah dipertingkatkan lagi dengan melakukan beberapa penambaan terhadap proses pengeluarannya. Ini adalah bagi menjamin kawalan kualiti produk dapat dibuat sepenuhnya walaupun terdapat peningkatan didalam aktiviti pengeluaran, sejajar dengan peningkatan permintaan dari pelanggan. Syarikat memastikan hanya buah-buahan yang segar dan berkualiti tinggi digunakan untuk menghasilkan jeruknya. Selain itu, semua pekerja dari setiap bahagian akan melalui “Bilik Persalinan Pekerja” terlebih dahulu setiap kali sebelum memulakan tugas untuk menukarkan pakaian biasa kepada uniform pekerja iaitu dengan memakai kasut, apron, baju dan tudung kepala yang disediakan. Pekerja wajib membasuh tangan (7 Langkah Mencuci) dengan sempurna setiap kali sebelum masuk dan keluar dari tempat bertugas. Satu Manual Operasi dan “Standard Operating Procedure” juga disediakan untuk dipatuhi oleh pekerja sepanjang proses pengeluaran termasuklah aktiviti pemotongan buah, pembersihan dan pembungkusan jeruk.

Larutan gula dibuat dengan menggunakan air yang ditapis, di didihkan dan disejukkan ke suhu 70 darjah celsius sebelum ianya digunakan. Kandungan gula disukat dengan menggunakan mesin Agato Digital Refractometer. Turut dipertingkatkan ialah proses pencucian garam dari buah-buahan yang telah dipotong. Bagi memastikan proses pencucian dapat dijalankan dengan berkesan, buah-buahan tersebut dimasukkan kedalam tong pencucian yang dilabelkan. Pencucian dengan menggunakan air bersih (dari Jabatan Bekalan Air) yang ditapis dilakukan beberapa kali sehingga rasa garam tersebut hilang. Ukuran kandungan garam ini di periksa dengan menggunakan alat sukatan Agato Master Alpha Refractometer. Pembungkusan produk kini dibuat didalam bilik berhawa dingin. Pekerja yang terlibat juga memakai penutup mulut dan sarung tangan semasa proses pembungkusan dijalankan.

Kini, Jeruk Madu Pak Ali telah mendapat liputan yang meluas dari pihak media cetak dan turut mendapat sambutan di luar negara seperti Korea. Jeruk Madu Pak Ali mempunyai peminatnya tersendiri. Walaupun, jeruk ini boleh didapati di serata Malaysia tetapi ada juga yang sanggup ke Penang semata-mata untuk membeli jeruk. Oleh kerana, rasa jeruk keluaran beliau yang mempunyai keunikan tersendiri, rasa manis buah-buahannya amat ketara sekali kerana citarasa keterampilannya amat berbeza sekali.

[Dipetik dan disesuaikan daripada http://usahawan.com/idea_bisness/kisah_empayar_jeruk_pa_kali]

Berdasarkan kes di atas,

- (a) Jelaskan langkah-langkah yang terlibat di dalam proses pengeluaran Jeruk Pak Ali [10]
- (b) Terangkan pendekatan kawalan kualiti yang digunakan dalam operasi harian kilang Jeruk Pak Ali [20]

Jawab **satu** soalan sahaja, sama ada soalan 3(a) atau soalan 3(b).

3 (a) Bincangkan empat peringkat Kitaran Hayat Produk. [20]

ATAU

(b) Jelaskan strategi yang digunakan dalam proses merekrut pekerja oleh sesebuah organisasi. [20]