

## ABSTRAK

Tingkat kemajuan diberbagai bidang perekonomian dan semakin pesatnya perkembangan teknologi mempunyai dampak yang cukup berarti pada semakin ketatnya persaingan dalam dunia usaha dewasa ini, ditambah lagi dengan semakin berkembang sistem ekonomi yang menembus batas wilayah antar negara menuntut persaingan semakin luas dan ketat. Setiap dunia usaha harus mampu bersaing satu dengan yang lainnya untuk dapat bertahan dalam persaingan yang ketat tersebut. Aktivitas utama perusahaan industri adalah mengolah bahan baku menjadi barang jadi yang siap dikonsumsi oleh masyarakat

Tujuan Tugas Akhir ini untuk menentukan perhitungan harga pokok produk pada *Suis Butcher Steak House Cafe* berdasarkan harga pokok proses (*process costing*) dan untuk menghasilkan harga jual yang berkualitas, maka perlu diperhatikan kompensasi biaya-biaya yang akan membentuk harga pokok produksi yang akhirnya akan dapat diperoleh harga jual dengan tingkat keuntungan tertentu. Sedangkan metode yang digunakan metode penelitian deskriptif dan teknik pengumpulan data berupa studi lapangan (observasi dan wawancara) serta studi kepustakaan. Kerja praktik pada *Suis Butcher Steak House Cafe* yang berlokasi di Jalan Setiabudi No.174 Bandung, hasil kerja praktik menunjukkan bahwa unsur-unsur biaya yang terkandung pada perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan *Suis Butcher Steak House Cafe* adalah biaya bahan baku yang terdiri dari bahan baku langsung dan bahan penolong, biaya tenaga kerja langsung digolongkan kedalam biaya tenaga kerja langsung dan tenaga kerja tidak langsung, sedangkan yang termasuk dalam biaya overhead pabrik yaitu biaya yang tidak berhubungan dengan proses produksi namun mendukung dalam kegiatan operasional perusahaan.