**ABSTRAK**

Claudia Vellary / 30169041 / 2016 / Analisis Pengendalian Biaya Kualitas pada restoran Shokuyoku Teppanyaki (cabang mall Artha Gading) / Akuntansi manajemen / Pembimbing: Sugi Suhartono, S.E., M.Ak.

Penelitian ini merupakan studi kasus pada restoran Shokuyoku Teppanyaki dengan judul Analisis Biaya Kualitas Shokuyoku Teppanyaki (cabang mall Artha Gading). Penulis tertarik mengangkat topik ini, penulis ingin mengetahui proses pengendalian biaya kualitas yang dijalankan oleh restoran.

Pengendalian adalah proses kegiatan untuk mengukur kinerja dan memastikan bahwa tindakan yang dilakukan berhasil mencapai tujuan yang ditetapkan. Pengendalian kualitas adalah suatu teknik dan aktivitas untuk mencapai, mempertahankan dan meningkatkan kualitas suatu produk dan jasa agar sesuai dengan standar dan dapat memenuhi kepuasan konsumen. Biaya kualitas adalah biaya untuk mencapai kualitas yang tinggi suatu produk yang dihasilkan oleh suatu perusahaan. Dengan adanya pengendalian biaya kualitas yang baik maka perusahaan dapat mencapai efisiensi biaya.

Dalam analisis ini penulis menggunakan teknik analisis kualitatif dimana metode ini adalah pendekatan yang menekankan analisisnya pada proses penyimpulan yang berhubungan dengan fenomena yang di amati. Ada pula data kuantitatif yaitu data berupa angka dan tolak ukur untuk menentukan bahwa pengendalian biaya kualitas yang efisien adalah jika persentase biaya kualitas terhadap penjualan aktual sampai tingkat biaya kualitas yang optimum yaitu tidak lebih dari 2,5% dari penjualan aktual.

Hasil perhitungan analisis biaya kualitas tehadap penjualan aktual pada periode per semester pada tahun 2017 adalah sebesar 2,15 % dan 1,89%. Hasil tersebut sesuai dengan tolak ukur yang digunakan, maka pengendalian biaya kualitas di restoran untuk periode tahun 2017 menunjukan bahwa pengendalian sudah berjalan dengan baik karena sesuai dengan standar yang ditetapkan.

Proses pengendalian kualitas belum berjalan dengan baik dan restoran belum melakukan pengidentifikasian serta pengklasifikasian biaya kualitas, namun biaya kualitas yang dikeluarkan oleh restoran sudah baik, maka sebaiknya perusahaan mulai menerapkan pengidentifikasian dan pengklasifikasian biaya kualitas, serta melakukan pelaporan biaya kualitas secara berkala.