

PENDAMPINGAN PENYUSUNAN BIAYA PRODUKSI UMKM KERUPUK SUSMI DESA CURAH COTTOK

Dyna Rachmawati¹, Andrew
Joewono², Adriana Anteng
Anggorowati³

¹Program Studi Akuntansi,
Universitas Katolik Widya
Mandala Surabaya, Surabaya,
Indonesia.

²Program Studi Teknik Elektro,
Universitas Katolik Widya
Mandala Surabaya, Surabaya,
Indonesia.

³Program Studi Teknik Kimia,
Universitas Katolik Widya
Mandala Surabaya, Surabaya,
Indonesia.

Artikel

Diterima : 21 Desember 2021

Disetujui : 21 Juli 2022

Email : andrew_sby@ukwms.ac.id

Abstrak

UMKM Kerupuk Susmi berlokasi di desa Curah Cottok, Kecamatan Kapongan, Kabupaten Situbondo, Jawa Timur. UMKM ini sudah melakukan kegiatan operasionalnya sejak tahun 2017. Produk utama UMKM ini adalah kerupuk bawang. Kegiatan operasional pembuatan kerupuk bawang masih tradisional. Kerupuk bawang dijual dalam bentuk curah dengan cara dititipkan ke pedagang-pedagang di pasar dan dijual secara langsung dari rumah yang sekaligus sebagai tempat usaha. Harga jual per kilogram yang ditetapkan oleh UMKM Kerupuk Susmi sebesar Rp 12.000. Penetapan harga jual didasarkan pada belanja bahan pembuatan kerupuk bawang. Perhitungan biayanya masih mengabaikan transportasi, peralatan produksi, dan tenaga kerja langsung. Saat ini, UMKM Kerupuk Susmi menerima tawaran BUMDes Dharma Pitaloka untuk menyewa peralatan pengiris dan oven pengering. BUMDes mempunyai peralatan untuk mengiris kerupuk dan oven pengering kerupuk. Kemudian menyewakannya pada UMKM-UMKM kerupuk yang menjadi binaannya. Pengiris kerupuk ini dapat membantu standarisasi tebal tipis kerupuk bawang. Oven pengering membantu untuk mempercepat proses pengeringan kerupuk. Kegiatan pendampingan ini membantu UMKM Kerupuk Susmi dalam menyusun biaya produksinya secara tepat. Pendampingan ini menggunakan metode visual untuk memudahkan UMKM Kerupuk Susmi dalam memahami konsep biaya produksi. Biaya produksi per kilogram sebesar Rp 6.750. Harga jual per kilogram sebesar Rp 12.000, sehingga margin laba kotor menjadi Rp 5.250 per kg.

Kata Kunci: konsep biaya, biaya produksi, harga jual

Abstract

Susmi Cracker SME is located in the village of Curah Cottok, Kapongan District, Situbondo Regency, East Java. The SME has been carrying out its operational activities since 2017. The main product of the SME is onion cracker. Operational activities of making onion crackers are still traditional. Onion crackers are sold in bulk form by being consignment with traders in the market and sold directly from homes which are also the places of business. The selling price per kilogram set by the Susmi Crackers SME is IDR 12,000. The determination of the selling price is based on the purchase of ingredients for making onion crackers. The cost calculation still ignores the cost of transportation in, production equipment, and direct labor. Currently, Susmi Cracker SME is taking the slicing equipment and oven rent offer from BUMDes Dharma Pitaloka. This mentoring activity helps Susmi Cracker SME in preparing their production costs appropriately. This assistance uses a visual method to make it easier for Mrs. Susmi as an SME owner to understand the concept of production costs. The production cost per kilogram is Rp 6.750. Selling price is Rp 12.000 per kg, so that the gross profit margin is Rp 5.250 per kg.

Keywords: cost concepts, production cost, sales price

PENDAHULUAN

UMKM Kerupuk Susmi memproduksi kerupuk bawang sejak tahun 2017. UMKM ini terletak di desa Curah Cottok, Kecamatan Kapongan, Kabupaten Situbondo. Gambar 1 di bawah ini menunjukkan lokasi desa Curah Cottok.



Gambar 1. Peta Lokasi Desa Curah Cottok

Gambar 1 di atas menunjukkan lokasi desa Curah Cottok dimana UMKM Kerupuk Susmi menjalankan kegiatan operasionalnya. Tahun 2017 merupakan awal pertumbuhan perekonomian di desa Curah Cottok, ditandai dengan ditemukannya sumber air di bukit yang saat ini menjadi wisata edukasi bernama Cottok Innovation Park (CIP). CIP menggunakan sumber energi matahari untuk penerangan dan penarikan air dari sumber air tanah yang berada dalam bukit ke atas (Joewono; Sitepu; & Anggorowati, 2019; Joewono et al., 2017). CIP menjadi kebanggaan masyarakat desa Curah Cottok yang dikelola oleh Badan Usaha Milik Desa (BUMDes) Dharma Pitaloka. Pariwisata merupakan sektor yang mudah dan murah bagi pemerintah desa dalam meningkatkan pendapatan asli daerahnya (PAD) (Hermawan, 2016). Pemerintah desa dapat memberdayakan masyarakat melalui berbagai usaha sebagai trickle-down effect dengan adanya tempat wisata (Katarina & Fithriana, 2017). CIP di desa Curah Cottok merupakan salah satu contoh riil upaya pemerintah desa dalam meningkatkan PAD melalui BUMDes.

CIP mampu memberdayakan masyarakat desa untuk melakukan usaha. Banyak masyarakat membuka warung makan dan souvenir di lokasi CIP. Beberapa warga yang sudah mempunyai usaha makanan mengalami peningkatan penjualan dengan adanya CIP. Pengunjung CIP berasal dari luar desa Curah Cottok bahkan luar Kabupaten Situbondo. Para pengunjung menjadi konsumen atas produk yang dihasilkan oleh UMKM di desa Curah Cottok. UMKM Kerupuk Susmi merupakan salah satu UMKM yang terkena dampak positif tempat wisata CIP. Kegiatan operasional UMKM Kerupuk Susmi masih dilakukan secara tradisional, sehingga kapasitas produksinya sangat rendah. Dalam satu tahun, UMKM Kerupuk Susmi baru menghasilkan 60 kg kerupuk bawang. Gambar 2 di bawah ini menunjukkan produk setengah jadi dan produk jadi kerupuk bawang.



Gambar 2a. Produk Setengah Jadi Kerupuk Bawang



Gambar 2b. Produk Jadi Kerupuk Bawang

Gambar 2a di atas menunjukkan produk setengah jadi kerupuk bawang. Produk setengah jadi ini dihasilkan melalui proses mulai dari adonan kerupuk bawang kemudian dibuat dalam bentuk lontong. Adonan lontong ini dikukus sampai matang, kemudian didiamkan sampai dingin. Kemudian diiris tipis secara manual, baru dijemur di bawah sinar matahari selama 3-7 hari sebagaimana ditunjukkan pada Gambar 2b. Lama pengeringan kerupuk bawang ini tidak tentu, tergantung kondisi cuacanya. Setelah kerupuk bawang kering sempurna, maka kerupuk dimasukkan ke kantong plastik besar dan siap untuk dijual dengan cara konsinyasi (titipan) ke para pedagang di pasar dan secara langsung ke konsumen.

UMKM Kerupuk Susmi juga berupaya untuk meningkatkan kualitas kerupuk bawang dalam konteks tebal tipisnya, bentuknya, dan warna kerupuknya. Oleh karena itu, UMKM Kerupuk Susmi bekerja sama dengan Badan Usaha Milik Desa (BUMDes) Dharma Pitaloka. BUMDes Dharma Pitaloka mempunyai unit usaha penyewaan peralatan. Peralatan yang disewakan adalah mesin penggoreng otomatis, mesin pengiris kerupuk/keripik, dan oven pengering dengan tenaga surya. Mesin penggoreng otomatis dan oven pengering merupakan hasil penelitian Joewono & Mulyono (2018) dan Joewono (2018). Peralatan-peralatan tersebut disewakan ke UMKM. Hal ini dapat membantu pelaku UMKM yang masih belum mampu membeli peralatan produksi. UMKM Kerupuk Susmi menyewa mesin pengiris kerupuk dan oven pengering dengan tenaga surya untuk meningkatkan kualitas hasil produksinya. UMKM Kerupuk Susmi membutuhkan mesin pengiris kerupuk agar ketipisannya sama. Oven pengering dengan tenaga surya dapat mempercepat proses pengeringan kerupuk, selain itu warnanya juga tidak mengalami perubahan. Gambar 3 di bawah ini menunjukkan perbedaan kualitas kerupuk sebelum menggunakan mesin pengiris dan oven pengering dengan tenaga surya.



Gambar 3. Perbedaan Kualitas Kerupuk Bawang

Gambar 3 di atas menunjukkan perbedaan kualitas kerupuk bawang sebelum dan setelah penggunaan mesin pengiris dan oven pengering dengan tenaga surya. Produk kerupuk bawang mempunyai bentuk dan warna yang lebih baik setelah menggunakan mesin pengiris dan oven pengering dengan tenaga surya. Penggunaan peralatan produksi ini diharapkan dapat meningkatkan kapasitas produksi untuk memenuhi peningkatan permintaan konsumen.

Peningkatan permintaan konsumen ini merupakan faktor utama bagi UMKM Kerupuk Susmi untuk mengevaluasi kembali ketepatan biaya produksinya. Oleh karena itu, tim pengabdian kepada masyarakat (abdimas) UKWMS yang sudah mendampingi pemerintah desa Curah Cottok merespon permintaan UMKM Kerupuk Susmi dalam mengevaluasi ketepatan biaya produksinya. Biaya produksi yang selama ini tidak pernah dihitung oleh UMKM Kerupuk Susmi. UMKM Kerupuk Susmi menganggap bahwa usahanya menguntungkan apabila uang yang diterima dari penjualan sudah melebihi uang yang dibelanjakan untuk membeli bahan kebutuhan produksi kerupuk bawang. Harga jual ditetapkan sebesar Rp 12.000 per kilogram sesuai dengan harga jual kerupuk di pasar. UMKM Kerupuk Susmi menyadari perlu ada perubahan cara pandangnya khususnya dalam menetapkan biaya produksi untuk mengelola usaha.

Permasalahan utama yang dihadapi oleh UMKM Kerupuk Susmi adalah penghitungan biaya produksi masih belum memasukkan mengabaikan transportasi, peralatan produksi, dan tenaga kerja langsung. Beberapa peralatan produksi seperti alat pengiris dan oven pengering kerupuk disewa dari BUMDes Dharma Pitaloka. Pendampingan penyusunan biaya produksi merupakan cara tepat bagi tim abdimas UKWMS dalam membantu memberikan solusi masalah bagi UMKM Kerupuk Susmi. Program pendampingan ini dibagi menjadi dua kegiatan, yaitu: pertama, pemberian pengetahuan dengan metode visual. Metode visual ini untuk memudahkan UMKM Kerupuk Susmi dalam memahami konsep aset (biaya) dan beban (*expense*). Kegiatan ini dilakukan secara informal dalam bincang-bincang santai. Pembicaraan santai terkait dengan proses produksi dan peralatan yang digunakan dalam proses produksi. Kegiatan ini dilakukan selama 2 (dua) hari. Kegiatan kedua adalah meminta UMKM untuk menyusun sendiri biaya produksinya. UMKM Kerupuk Susmi menyusun sendiri biaya produksi per kilogram dengan menggunakan kertas kerja. Kertas kerja tersebut

merupakan formula untuk menetapkan biaya produksi per kilogram. Kedua kegiatan ini dilakukan selama satu minggu pada tanggal 13 – 17 Desember 2021.

METODE

Program pendampingan ini dilaksanakan dalam dua kegiatan pada tanggal 13 – 17 Desember 2021. Kegiatan pertama menggunakan metode belajar secara visual yang bertujuan memberikan pengetahuan konsep aset atau biaya dan expense atau beban (Hansen, & Mowen, 2007). Metode belajar visual ini dikemas dalam bentuk bincang-bincang santai dan penggunaan istilah-istilah awam. Ini memudahkan pemilik UMKM Kerupuk Susmi dalam memahami konsep-konsep di atas. Gambar 4 di bawah ini merupakan visualisasi yang digunakan untuk memahami konsep aset.



Gambar 4. Visualisasi Peralatan Produksi

Pembicaraan santai antara tim abdimas UKWMS dengan UMKM Kerupuk Susmi mengenai peralatan yang digunakan untuk membuat adonan kerupuk bawang. Tim abdimas UKWMS menunjuk beberapa peralatan, kemudian menanyakan fungsi, kapan dibelinya, dan berapa harganya. Ibu Susmi, pemilik UMKM Kerupuk Susmi, memberikan tanggapannya dan berusaha mengingat saat pembelian dan harganya. Pada akhir pembicaraan, tim abdimas UKWMS memberikan kesimpulan bahwa peralatan-peralatan tersebut dilakukan berkali-kali dalam beberapa tahun. Ini untuk memberikan pemahaman konsep aset dengan bahasa yang lebih mudah dipahami oleh ibu Susmi.

Kegiatan pertama ini juga membahas mengenai konsep beban. Konsep ini disampaikan melalui pembicaraan santai mengenai proses produksi, mulai belanja kebutuhan sampai dengan pengemasan. Belanja kebutuhan ini dilakukan sesuai dengan saat ibu Susmi membuat kerupuk bawang. Dalam satu tahun, produksi kerupuk bawang dilakukan sebanyak 10 kali. Maka ibu Susmi juga akan belanja sebanyak 10 kali dalam setahun. Ibu Susmi menjelaskan secara antusias cara membuat adonan, pengukusan, pengirisan, sampai dengan pengeringan. Pengirisan dan pengeringan menggunakan peralatan yang disewa dari BUMDes Dharma Pitaloka sehingga hasil kerupuk bawang menjadi lebih baik dibandingkan dengan manual dan matahari. Oleh karena itu, selain belanja kebutuhan maka ibu Susmi juga membayar uang sewa selama setahun. Pada akhir pembicaraan, tim abdimas UKWMS memberikan kesimpulan bahwa semua bahan yang dibeli oleh ibu Susmi mengalami perubahan bentuk menjadi produk kerupuk bawang. Ini untuk memberikan pemahaman konsep beban atau *expense* dengan bahasa mudah.

Kegiatan kedua adalah penyusunan biaya produksi oleh UMKM Kerupuk Susmi. Penyusunan ini menggunakan kertas kerja untuk memudahkan ibu Susmi dalam menyusun biaya produksi per kilogramnya

PEMBAHASAN

Kegiatan pertama pada program pendampingan ini telah dilaksanakan pada tanggal 13-14 Desember 2021. Metode visual yang dikemas dalam perbincangan santai ini menghasilkan informasi mengenai sumber daya yang digunakan untuk memproduksi kerupuk bawang dan kebutuhan bahan produksi. Sumber daya tersebut meliputi: peralatan produksi, tenaga kerja, serta sewa peralatan produksi. Kebutuhan bahan yang dibutuhkan adalah tepung, bawang putih, garam, dan sebagainya.

Kegiatan kedua pada program pendampingan ini telah dilaksanakan pada tanggal 15-17 Desember 2021. Metode nya adalah penjelasan mengenai cara pengisian kertas kerja biaya produksi dan kegiatan mandiri yang dijalankan oleh UMKM Kerupuk Susmi. UMKM Kerupuk Susmi menyusun biaya produksi dengan menggunakan kertas kerja.

Kegiatan-kegiatan dalam program pendampingan ini menghasilkan isian kertas kerja biaya produksi pada Tabel 1. Kertas kerja biaya produksi ini merujuk pada konsep harga pokok secara sederhana dari Tulipa, Rachmawati, & Joewono (2019).

Tabel 1. Penyusunan Biaya Produksi

A. PERALATAN PRODUKSI							
No	Nama Peralatan	Jumlah	Satuan	Harga Satuan	Total	Umur	Pemakaian dalam satu tahun
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6) = (3) X (5)	(7)	(8) = (6)/(7)
1	Kompas batu	2	unit	100,000	200,000	20	10,000
2	Dandang	5	unit	50,000	250,000	20	12,500
3	Alat pengaduk adonan	2	unit	12,000	24,000	10	2,400
4	Baskom	5	unit	17,000	85,000	25	3,400
5	Tampah bambu	5	unit	8,000	40,000	10	4,000
6	Loyang	10	unit	20,000	200,000	25	8,000
7	Spatula	5	unit	5,000	25,000	25	1,000
8	Pisau dapur	2	unit	10,000	20,000	10	2,000
9	Meja dapur	2	unit	70,000	210,000	30	7,000
10	Kursi	3	unit	40,000	120,000	20	6,000
11	Ruangan dapur	500	m ²	25,000,000	25,000,000	50	500,000
Total biaya pemakaian peralatan selama satu tahun							556,300
B. PENYEWAAN PERALATAN							
Sewa mesin pengiris dan oven dalam satu tahun							60,000
C. BELANJA BAHAN DAN TENAGA KERJA							
No	Nama Bahan	Jumlah	Satuan	Harga Satuan	Total		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6) = (3) X (5)		
1	Tepung terigu	50	Kg	10,000	500,000		
2	Garam	1/4	Kg	2,000	2,000		
3	Bawang putih	1/4	Kg	6,250	6,250		
4	Kaldu bubuk	20	Bungkus	500	10,000		
5	Air secukupnya			500	2,000		
6	Plastik pembungkus	1	Meter	10,000	10,000		
7	Kayu bakar untuk kompor		Batang	500	500		
8	Tenaga kerja	2	Orang	100,000	200,000		
9	Transportasi				20,000		
Total belanja bahan					750,750		
Dalam satu kali belanja bahan ini menghasilkan 120 kilogram, dalam satu tahun produksi yang dilakukan sebanyak 10 kali							7,507,500
Total biaya produksi selama satu tahun (A + B + C)							8,123,800
Produksi kerupuk bawang selama satu tahun (dalam kilogram)							1,200
Biaya produksi per kilogram							6,770

Tabel 1 di atas menunjukkan isian kertas kerja biaya produksi. Kertas kerja biaya produksi ini terdiri dari 3 bagian: A, B., dan C. Bagian A berisi peralatan produksi yang digunakan oleh UMKM Kerupuk Susmi. Peralatan produksi ini tidak dibiayakan sekaligus, namun disusutkan karena mempunyai umur ekonomis lebih dari satu tahun. Total pemakaian peralatan dan ruangan dapur selama satu tahun mempunyai nilai sebesar Rp 556.300. Ruangan dapur senilai Rp 25.000.000 adalah total biaya renovasi dapur. Ruangan dapur ini memang digunakan untuk produksi kerupuk. Dapur yang dimasukkan ini berbeda dari dapur untuk kebutuhan rumah tangga.

Bagian B berisi sewa peralatan yaitu: mesin pengiris dan oven pengering kerupuk bawang. Kedua peralatan tersebut disewa dari BUMDes Dharma Pitaloka yang dikelola oleh desa Curah Cottok. Biaya sewa kedua peralatan tersebut selama satu tahun sebesar Rp 60.000.

Bagian C berisi belanja bahan kebutuhan untuk produksi kerupuk bawang, transportasi, dan tenaga kerja. Bagian C ini merupakan biaya standar untuk memproduksi kerupuk bawang. UMKM Kerupuk Susmi biasanya belanja kebutuhan untuk satu kali produksi. Dalam satu kali produksi, belanja bahan yang dikeluarkan sebesar Rp 528.250. Air, kayu bakar, transportasi untuk belanja dan biaya tenaga kerjanya tidak dimasukkan dalam belanja. Air diambil dari sumur, dan kayu bakar diambil dari pekarangan. UMKM masih mengabaikan unsur biaya tenaga kerja dan ongkos transportasi pada saat belanja. Oleh karena itu, pada bagian C kertas kerja produksi ini dicantumkan semua item yang dibutuhkan untuk kebutuhan produksi. Total biaya standar dalam satu kali produksi sebesar Rp 750.750 menghasilkan 120 kilogram kerupuk. Produksi yang dilakukan oleh UMKM Kerupuk Susmi dalam setahun sebanyak 10 kali, sehingga total biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan 1200 kilogram kerupuk sebesar Rp 7.507.500.

Bagian A ditambah bagian B ditambah bagian C menghasilkan total biaya produksi sebesar Rp 8.123.800. Produk kerupuk bawang yang dihasilkan sebanyak 1200 kilogram. Biaya produksi per kilogram diperoleh dari Rp 8.123.800 dibagi 1200 kilogram sama dengan Rp 6.770 per kilogram. Harga jual yang ditetapkan oleh UMKM Kerupuk Susmi sebesar Rp 12.000 per kilogram. Penetapan harga jual ini berdasarkan harga pasar yang berkisar antara Rp 10.000 – Rp 16.000 per kilogramnya. UMKM Kerupuk Susmi akan mendapatkan margin laba kotor sebesar Rp 5.230 yang diperoleh dari Rp 12.000 dikurangi Rp 6.770. Jadi margin laba kotor selama setahun sebesar Rp 6.276.000 (Rp 5.230 x 1200 kg).

SIMPULAN

Kesimpulan

Hasil program pendampingan ini menunjukkan bahwa biaya produksi Rp 6.770 per kilogram. Biaya produksi ini sudah memperhitungkan biaya sewa mesin, penggunaan peralatan produksi, kebutuhan bahan baku, dan biaya transportasi untuk membeli bahan baku. Harga jual yang ditetapkan sebesar Rp 12.000 per kilogram akan memberikan margin laba kotor sebesar Rp 5.230 per kilogram.

Ini berarti penetapan harga jual kerupuk bawang pada UMKM Kerupuk Susmi berdasarkan harga pasar sudah tepat.

Secara umum pemilik UMKM Kerupuk Susmi mempunyai kemauan kuat untuk membuat perubahan dalam mengelola bisnisnya. Hal ini yang memudahkan tim abdimas dalam melakukan kegiatan pendampingan ini. Ibu Susmi dengan cepat memahami konsep aset dan beban, sehingga pada saat kegiatan mandiri dalam menyusun biaya produksinya berjalan dengan lancar.

Saran

UMKM Kerupuk Susmi sudah dapat menyusun biaya produksinya dengan tepat. Harga jual yang ditetapkan juga sudah merujuk ke harga pasar, sehingga mampu bersaing di pasar. Oleh karena itu, UMKM Kerupuk Susmi disarankan agar menyusun pencatatan keuangan secara sederhana. Pencatatan keuangan ini dapat menjadi cermin atau potret kegiatan usaha UMKM Kerupuk Susmi. UMKM Kerupuk Susmi dapat menggunakan program aplikasi akuntansi yang tersedia di google playstore seperti: SIAPIK atau Lamikro. SIAPIK adalah program aplikasi akuntansi yang dikembangkan oleh Bank Indonesia dan Ikatan Akuntan Indonesia (IAI). Program aplikasi ini sudah berbasis standar akuntansi untuk usaha kecil mikro. Lamikro juga merupakan program aplikasi akuntansi, namun dikembangkan oleh Kementrian UKM dan Koperasi. SIAPIK dan Lamikro berbasis android dan tersedia secara gratis.

DAFTAR PUSTAKA

- Hansen, D.R., & Mowen, M. M. (2007). *Managerial Accounting* (8th ed.). New York, USA: Thomson Higher Education.
- Hermawan, H. (2016). Pengembangan Sektor Pariwisata dalam Upaya Peningkatan Pendapatan Asli Daerah Kota Batu. *Jurnal Pariwisata, III*(2), 105–117.
- Joewono, A., & Mulyono, J. (2018). *Rancang Bangun Mesin Pengering Buah Pinang Tenaga Surya Hybrid Hemat Energi*. Surabaya.
- Joewono, A.; Sitepu, R; & Anggorowati, A. A. (2019). *Alat Pembangkit Listrik Energi Surya-Hybrid (ON-GRID) Untuk Pemompa Air Dikedalaman Sebagai Pengairan Lahan Tandus Di Desa Curah Cottok, Kec. Kapongan, Kabupaten Situbondo, Jawa Timur*. Surabaya.
- Joewono, A. (2018). *Rancang Bangun Mesin Penggoreng Kerupuk Singkong Otomatis-Hemat Energi*.
- Joewono, Andrew, Sitepu, R., Angka, P. R., Pranjoto, H., Elektro, J. T., & Teknik, F. (2017). Alat Pemompa Air Di Kedalaman Dengan Energi Surya-Hybrid Untuk Pengairan Lahan Tandus Di Desa Curah Cottok , Kecamatan Kapongan , Kabupaten Situbondo , Jawa Timur, *2*(1), 16–21.
- Katarina & Fithriana, N. (2017). Pengembangan Sektor Pariwisata dalam Upaya Peningkatan Pendapatan Asli Daerah Kota Batu. *Jurnal Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik (JISIP)*, *6*(2), 120–125.
- Tulipa, D; Rachmawati, D & Joewono, A. (2019). *Membentuk Semangat Wirausaha* (1st ed.). Surabaya: Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.