

**ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI MENGGUNAKAN METODE  
FULL COSTING PADA USAHA KERUPUK IKAN  
(STUDI KASUS USAHA KERUPUK IKAN IBU MAY KAMPUNG BUGIS)**

Irma Vita Selviani<sup>1</sup>, Fatahurrazak<sup>2</sup>, Inge Lengga Sari Munthe<sup>3</sup>  
[irmavita37@gmail.com](mailto:irmavita37@gmail.com)

Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Maritim Raja Ali Haji

**Abstract**

*This study aims to analyze the calculation of the cost of production using the full costing method in the tamban fish cracker business in the Gang Harapan I area, Bugis Village, Tanjungpinang City District. Bugis Village. Based on the calculation of the cost of production using the full costing method, it is higher than the conventional calculation. The cost of production per pcs using the full costing method is Rp. 28,175/pcs in March and Rp. 28,084/pcs in April. While the calculation of the cost of production per pcs conventionally is Rp. 26,904/pcs in March and Rp. 26,954/pcs in April. The difference between the cost of goods manufactured using the full costing method and the conventional method is because the company's calculations have not recognized all costs related to the production process. From this research, it can be concluded that the calculation of the cost of goods manufactured by the company is not correct, because it does not include the costs correctly into the calculation of the cost of production. The difference in the value of calculating the cost of production conventionally using the full costing method is Rp. 1271 in March 2021. The difference in the value of calculating the cost of production conventionally using the full costing method is Rp. 1,130 in April. The difference occurs due to differences in the value of costs in factory overhead.*

**Keywords:** *Cost of Production, Conventional, Full Costing, Tamban Fish Crackers.*

## **I. Pendahuluan**

### **Latar Belakang Masalah**

Kegiatan pengolahan ikan disalah satu kelurahan yang ada di Tanjungpinang yaitu Kampung Bugis mulai berkembang. Pengolahan yang saat ini diminati di Kampung Bugis adalah hasil pengolahan ikan seperti bakso, kerupuk, abon, dan empek-empek. Kerupuk adalah satu olahan ikan yang di minati di Kampung Bugis. Masyarakat telah lama mengenal pengolahan ikan seperti kerupuk ikan sebagai makanan. Kerupuk ikan pada umumnya dikonsumsi sebagai makanan yang mampu membangkitkan selera makan atau sekedar dikonsumsi sebagai makanan ringan. Kerupuk ikan menjadi salah satu olahan pangan yang banyak diminati.

Berdasarkan informasi pemilik usaha kerupuk ikan di Kampung Bugis yaitu Ibu May, belum melakukan perhitungan harga pokok produksi yang sesuai dengan standar akuntansi. Seringkali biaya yang seharusnya menjadi biaya *overhead* tidak dibebankan pada perhitungan harga pokok produksi. Hal inilah yang mengakibatkan adanya ketidaktepatan atau ketidaksesuaian antara kondisi ideal dengan kenyataan yang terjadi pada usaha tersebut.

Bisnis pengolahan ikan seperti kerupuk bisa dikatakan berhasil jika telah memberikan pendapatan untuk memenuhi kehidupan sehari-hari. Salah satu cara untuk meningkatkan pendapatan rumah tangga adalah dengan pengolahan ikan salah satunya adalah kerupuk.

Harga pokok produksi memiliki peranan yang sangat penting dalam kelangsungan sebuah usaha karena dari harga pokok produksi tersebut sebuah perusahaan dapat mendapatkan laba dari hasil produksinya atau bahkan dapat merugi saat perusahaan salah dalam menentukan harga pokok produksinya. Untuk menghindari terjadinya kesalahan dalam perhitungan biaya produksi, dan menghasilkan biaya yang efisien diperlukan perhitungan harga pokok produksi yang salah satu metodenya adalah metode *full costing*. Berdasarkan hal-hal yang diungkapkan di atas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* Pada Usaha Kerupuk Ikan (Studi Kasus Usaha Kerupuk Ikan Ibu May Kampung Bugis)”

### **Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang dan identifikasi masalah di atas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah perhitungan harga pokok produksi menurut pemilik usaha kerupuk ikan di Kampung Bugis?
2. Bagaimanakah perbedaan perhitungan harga pokok produksi menurut pemilik usaha kerupuk ikan di Kampung Bugis dengan menggunakan metode *full costing* ?

### **Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah penelitian di atas, maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh pemilik usaha kerupuk ikan.
2. Untuk mengetahui perbedaan perhitungan yang dilakukan oleh pemilik usaha kerupuk ikan dengan menggunakan metode *full costing*.

### **Harga Pokok Produksi**

Menurut Mulyadi dalam Komara (2016) harga pokok produksi adalah sejumlah biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual. Sedangkan menurut Wijaksono dalam Purwanto (2020) mendefinisikan harga pokok produksi adalah sejumlah nilai aktiva, tetapi apabila tahun berjalan aktiva tersebut dimanfaatkan untuk membantu memperoleh penghasilan.

Menurut Bustami dan Nurlela dalam Komara (2016) harga pokok produksi adalah kumpulan biaya produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik ditambah persediaan produk dalam proses awal dan dikurangi persediaan produk dalam proses akhir.

### **Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing***

Menurut Komara (2016) metode perhitungan harga pokok produksi merupakan cara memperhitungkan unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi. Dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi terdapat dua metode yaitu *full costing* dan *variabel costing*. Perbedaan antara kedua metode tersebut adalah terletak pada perlakuan terhadap biaya produksi yang bersifat tetap dan akan berakibat pada perhitungan harga pokok produksi dan penyajian laporan laba rugi.

Menurut Widilestariningtyas dalam Komara (2016) mengatakan bahwa *full costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi, yang

terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, baik variabel maupun tetap ditambah dengan biaya nonproduksi seperti biaya pemasaran, biaya administrasi dan umum.

Menurut Siahaan, dkk (2015) perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* menggunakan rumus yaitu :

Persediaan awal barang dalam proses		xxx
Bahan baku :		
Persediaan awal bahan baku	xxx	
Ditambah : Pembelian bahan baku	<u>xxx</u>	
Bahan baku yang tersedia	xxx	
Dikurang : Persediaan akhir bahan baku	<u>(xxx)</u>	
Bahan baku yang terpakai selama produksi		xxx
Tenaga kerja langsung		xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik :		
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	xxx	
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	xxx	
Total biaya <i>overhead</i> pabrik	<u>xxx</u>	
Total biaya produksi		<u>xxx</u>
Total barang dalam proses		xxx
Dikurang : Persediaan akhir barang dalam proses		<u>(xxx)</u>
Harga pokok produksi		xxx

## II. Metode Penelitian

### Objek dan Ruang Lingkup

Penelitian ini menggunakan objek penelitian pada usaha kerupuk ikan Ibu May Kampung Bugis. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui perbedaan perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh pemilik usaha kerupuk ikan dengan yang akan peneliti lakukan menggunakan metode *full costing*.

### Populasi dan Sampel

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh biaya produksi usaha pengolahan kerupuk ikan Ibu May Kampung Bugis. Sampel pada penelitian ini adalah data-data biaya produksi usaha kerupuk ikan Ibu May di Kampung Bugis pada bulan Maret-April 2021.

### Pengumpulan Data

Menggunakan data primer dan sekunder yaitu wawancara, kuesioner, observasi dan dokumentasi.

### Metode Analisis Data

Data yang telah dikumpul oleh peneliti selanjutnya akan diuji dengan menggunakan perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing*. Dalam menganalisis peneliti menggunakan metode deskriptif kuantitatif.

Menurut Sinurat, dkk (2015) perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* menggunakan rumus yaitu :

Persediaan awal barang dalam proses		xxx
Bahan baku :		
Persediaan awal bahan baku	xxx	
Ditambah : Pembelian bahan baku	<u>xxx</u>	
Bahan baku yang tersedia	xxx	

Dikurang : Persediaan akhir bahan baku	(xxx)	
Bahan baku yang terpakai selama produksi		xxx
Tenaga kerja langsung		xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik :		
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	xxx	
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	xxx	
Total biaya <i>overhead</i> pabrik	<u>xxx</u>	
Total biaya produksi		<u>xxx</u>
Total barang dalam proses		xxx
Dikurang : Persediaan akhir barang dalam proses		(xxx)
Harga pokok produksi		xxx

### III. Hasil dan Pembahasan

#### Perhitungan Harga Pokok Produksi Secara Konvensional Maret dan April 2021

Pada bulan maret memproduksi sebanyak 8 kali dengan hasil produksi sebanyak 80kg dengan berat 1kg/bungkus.

Berikut adalah hasil perhitungan harga pokok produksi kerupuk ikan tamban secara konvensional pada bulan maret 2021.

Tabel 1. Perhitungan Harga Pokok Produksi Konvensional Kerupuk Ikan Tamban Maret 2021

Persediaan awal barang dalam proses, Mar 21		Rp	0
Bahan baku			
Persediaan awal bahan baku, Mar 21	Rp 0		
Ditambah : Pembelian bahan baku	<u>Rp 1.464.000</u>		
Bahan baku yang tersedia	Rp 1.464.000		
Dikurang : Persediaan akhir bahan baku	(Rp 0)		
Bahan baku yang terpakai selama produksi	<u>Rp 1.464.000</u>		
Tenaga kerja langsung	Rp 400.000		
Biaya <i>overhead</i> pabrik	<u>Rp 288.296</u>		
<b>Total biaya produksi</b>		<b>Rp 2.152.296</b>	
Dikurang : Persediaan akhir barang dalam proses		(Rp 0)	
<b>Harga Pokok Produksi</b>		<b>Rp 2.152.296</b>	
Produksi yang dihasilkan			80 pcs
<b>Harga Pokok Produksi/Bungkus</b>		<b>Rp 26.904</b>	

Sumber : data yang diolah

Berdasarkan tabel 1 perhitungan harga pokok produksi secara konvensional pada bulan maret 2021 yaitu sebesar Rp 26.904/bungkus.

Pada bulan april memproduksi sebanyak 8 kali dengan hasil produksi sebanyak 90kg. Berikut adalah hasil perhitungan harga pokok produksi kerupuk ikan tamban secara konvensional pada bulan april 2021.

Tabel 2. Perhitungan Harga Pokok Produksi Konvensional Kerupuk Ikan Tamban April 2021

Persediaan awal barang dalam proses, Apr 21		Rp	0
Bahan baku			
Persediaan awal bahan baku, Apr 21	Rp	0	
Ditambah : Pembelian bahan baku	<u>Rp</u>	1.680.000	
Bahan baku yang tersedia	Rp	1.680.000	
Dikurang : Persediaan akhir bahan baku	<u>(Rp</u>	0)	
Bahan baku yang terpakai selama produksi		Rp	1.680.000
Tenaga kerja langsung		Rp	420.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik		<u>Rp</u>	325.832
<b>Total biaya produksi</b>			<b><u>Rp 2.425.832</u></b>
Dikurang : Persediaan akhir barang dalam proses		(Rp	<u>0)</u>
<b>Harga Pokok Produksi</b>			<b><u>Rp 2.425.832</u></b>
Produksi yang dihasilkan			<u>90 pcs</u>
<b>Harga Pokok Produksi/Bungkus</b>		<b>Rp</b>	<b><u>26.954</u></b>

Sumber : data yang diolah

Berdasarkan tabel 2 perhitungan harga pokok produksi secara konvensional pada bulan april 2021 yaitu sebesar Rp 26.954/bungkus.

### Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* Maret dan April 2021

Pada usaha kerupuk ikan tamban Ibu May setiap bulannya memproduksi sebanyak 8 kali dengan hasil produksi sebanyak 80kg di bulan maret dengan setiap pcs nya berisikan 1kg kerupuk dan dijual dengan harga Rp 45.000/pcs.

Berikut perhitungan harga pokok produksi kerupuk ikan tamban menggunakan metode *full costing* pada bulan maret 2021.

Tabel 3. Perhitungan Harga Pokok Produksi *Full Costing* Kerupuk Ikan Tamban Maret 2021

Persediaan awal barang dalam proses, Mar 21		Rp	0
Bahan baku			
Persediaan awal bahan baku, Mar 21	Rp	0	
Ditambah : Pembelian bahan baku	<u>Rp</u>	1.464.000	
Bahan baku yang tersedia	Rp	1.464.000	
Dikurang : Persediaan akhir bahan baku	<u>(Rp</u>	0)	
Bahan baku yang terpakai selama produksi		Rp	1.464.000
Tenaga kerja langsung		Rp	400.000
BOP Variabel		Rp	288.296
BOP Tetap		<u>Rp</u>	101.696
Biaya <i>overhead</i> pabrik		<u>Rp</u>	389.992
<b>Total biaya produksi</b>			<b><u>Rp 2.253.992</u></b>
Dikurang : Persediaan akhir barang dalam proses		(Rp	<u>0)</u>
<b>Harga Pokok Produksi</b>			<b><u>Rp 2.253.992</u></b>
Produksi yang dihasilkan			<u>80 pcs</u>
<b>Harga Pokok Produksi/Bungkus</b>		<b>Rp</b>	<b><u>28.175</u></b>

Sumber : data yang diolah

Berdasarkan tabel 3 perhitungan biaya produksi kerupuk ikan tamban menggunakan metode *full costing* selama bulan maret 2021 sebesar Rp 2.253.992. Dengan rincian biaya : biaya bahan baku yang terpakai sebesar Rp 1.464.000, biaya tenaga kerja langsung Rp 400.000, dan biaya *overhead* pabrik sebesar Rp 389.992 dan didapatkan harga pokok produksi/bungkus pada kerupuk ikan tamban menggunakan metode *full costing* pada bulan maret 2021 sebesar Rp 28.175/bungkus.

Pada bulan april memproduksi sebanyak 8 kali dengan hasil produksi sebanyak 90kg. Berikut adalah hasil perhitungan harga pokok produksi kerupuk ikan tamban menggunakan metode *full costing* pada bulan april 2021.

Tabel 4. Perhitungan Harga Pokok Produksi *Full Costing* Kerupuk Ikan Tamban April 2021

Persediaan awal barang dalam proses, Apr 21		Rp	0
Bahan baku			
Persediaan awal bahan baku, Apr 21	Rp	0	
Ditambah : Pembelian bahan baku	<u>Rp</u>	1.680.000	
Bahan baku yang tersedia	Rp	1.680.000	
Dikurang : Persediaan akhir bahan baku	<u>(Rp</u>	0)	
Bahan baku yang terpakai selama produksi		Rp	1.680.000
Tenaga kerja langsung		Rp	420.000
BOP Variabel		Rp	325.832
BOP Tetap	<u>Rp</u>	101.696	
Biaya <i>overhead</i> pabrik		<u>Rp</u>	427.528
<b>Total biaya produksi</b>			<b><u>Rp 2.527.528</u></b>
Dikurang : Persediaan akhir barang dalam proses			<u>(Rp 0)</u>
<b>Harga Pokok Produksi</b>			<b><u>Rp 2.527.528</u></b>
Produksi yang dihasilkan			90 pcs
<b>Harga Pokok Produksi/Bungkus</b>		<b>Rp</b>	<b><u>28.084</u></b>

Sumber : data yang diolah

Berdasarkan tabel 4 perhitungan biaya produksi kerupuk ikan tamban menggunakan metode *full costing* selama bulan april 2021 sebesar Rp 2.527.528. Dengan rincian biaya : biaya bahan baku yang terpakai sebesar Rp 1.680.000, biaya tenaga kerja langsung Rp 420.000, dan biaya *overhead* pabrik sebesar Rp 427.528 dan didapatkan harga pokok produksi/bungkus pada kerupuk ikan tamban menggunakan metode *full costing* pada bulan april 2021 sebesar Rp 28.084/bungkus.

### Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Secara Konvensional dengan Menggunakan Metode *Full Costing* Maret dan April 2021

Tabel 5. Perbandingan Harga Pokok Produksi Secara Konvensional dengan Menggunakan Metode *Full Costing* Maret 2021

Keterangan	Konvensional	<i>Full Costing</i>
Biaya bahan baku	Rp 1.464.000	Rp 1.464.000
Biaya tenaga kerja langsung	Rp 400.000	Rp 400.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik	Rp 288.296	Rp 389.992
Jumlah produksi/bungkus	80	80
Harga Pokok Produksi	Rp 26.904	Rp 28.175

Sumber : data yang diolah

Berdasarkan tabel 5 diatas dapat dilihat bahwa perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan secara konvensional dengan menggunakan metode *full costing* pada bulan maret 2021 terdapat perbedaan nilai yang cukup signifikan pada usaha kerupuk ikan tamban ini. Perhitungan yang dilakukan menggunakan metode *full costing* lebih tinggi dibandingkan dengan perhitungan secara konvensional. Selisih nilai perhitungan harga pokok produksi secara konvensional dengan

menggunakan metode *full costing* yaitu sebesar Rp 1.271. Selisih tersebut terjadi disebabkan perbedaan nilai biaya pada *overhead* pabrik.

Tabel 6. Perbandingan Harga Pokok Produksi Secara Konvensional dengan Menggunakan Metode *Full Costing* April 2021

Keterangan	Konvensional	<i>Full Costing</i>
Biaya bahan baku	Rp 1.680.000	Rp 1.680.000
Biaya tenaga kerja langsung	Rp 420.000	Rp 420.000
Biay overhead pabrik	Rp 325.832	Rp 427.528
Jumlah produksi/bungkus	90	90
Harga Pokok Produksi	Rp 26.954	Rp 28.084

Sumber : data yang diolah

Berdasarkan tabel 6 diatas dapat dilihat bahwa perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan secara konvensional dengan menggunakan metode *full costing* pada bulan april 2021 terdapat perbedaan nilai yang cukup signifikan pada usaha kerupuk ikan tamban ini. Perhitungan yang dilakukan menggunakan metode *full costing* lebih tinggi dibandingkan dengan perhitungan secara konvensional. Selisih nilai perhitungan harga pokok produksi secara konvensional dengan menggunakan metode *full costing* yaitu sebesar Rp 1.130. Selisih tersebut terjadi disebabkan perbedaan nilai biaya pada *overhead* pabrik.

#### IV. Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan bahwa penerapan konvensional dan *full costing* dalam perhitungan harga pokok produksi terdapat perbedaan. Penerapan perhitungan secara konvensional merupakan metode perhitungan harga pokok produksi yang dapat dilakukan dengan metode yang sederhana, dimana biaya-biaya yang diakui dalam perhitungan harga pokok produksi adalah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Total keseluruhan biaya produksi yang didapatkan dari perhitungan yang dilakukan menggunakan metode *full costing* lebih tinggi dibandingkan perhitungan secara konvensional.
2. Nilai biaya bahan baku yang di hasilkan dalam penelitian ini dengan perhitungan secara konvensional dan menggunakan metode *full costing* sama yaitu sebesar Rp 1.464.000 dibulan maret 2021 dan Rp 1.680.000 dibulan april 2021. Perhitungan secara konvensional dengan menggunakan metode *full costing* terdapat perbedaan biaya overhead pabrik sebesar Rp 288.296 secara konvensional dan Rp 389.992 menggunakan metode *full costing* pada bulan maret. Sedangkan pada saat bulan april biaya overhead pabrik sebesar Rp 325.832 secara konvensional dan Rp 427.528 menggunakan metode *full costing*.
3. Hasil perhitungan antara kedua metode tersebut diketahui perhitungan yang dilakukan dengan metode *full costing* lebih tinggi dibandingkan perhitungan secara konvensional yaitu perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* sebesar Rp 28.175/pcs sedangkan perhitungan harga pokok produksi secara konvensional sebesar Rp 26.904/pcs pada bulan maret. Sedangkan pada saat bulan april harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* sebesar Rp 28.084/pcs dan perhitungan harga pokok produksi secara konvensional sebesar Rp 26.954/pcs.

#### V. Daftar Pustaka

Al Yudha, Ahmad Nur. 2012. *Penentuan Harga Pokok Produksi Percetakan dengan Menggunakan Metode Full Costing Pada CV. Global Sejahtera*.Makassar: Jurnal Ekonomi dan Bisnis, volume 2, nomor 2.

- Batubara, Helmina. 2013. *Penentuan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing Pada Pembuatan Etalase Kaca dan Alumunium Manado*. Manado: Jurnal EMBA, volume 1, nomor 3 Fakultas Ekonomi Universitas Sam Ratulangi.
- Hafiz, Al. 2019. *Aplikasi Perhitungan Pemakaian Listrik Rumah Tangga Berbasis Android*. Riau: Jurnal JuPerSaTek, volume 2, nomor 1 Fakultas Teknik Universitas Islam Kuantan Singingi.
- Hartono, Jogiyanto. 2017. *Metodologi Penelitian Bisnis*, Cetakan ke enam, Yogyakarta: BPEE.
- Hasmi, Nurlaila. 2020. *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing dan Variabel Costing Pada Pembuatan Abon Ikan*. Makassar: eJurnal Stienobel, volume 17, nomor 2 Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi NOBEL.
- Irman, Mimelientesa dan Lestari, Desi. 2017. *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Tahu Dengan Menggunakan Metode Full Costing dan Variabel Costing Pada Tahu Mang Ujang Pekanbaru*. Pekanbaru: eJurnal, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Pelita Indonesia.
- Komara, Bintang dan Sudarma, Ade. 2016. *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada CV Salwa Meubel*. Sukabumi: Jurnal Ilmiah Ilmu Ekonomi, volume 5, edisi 9 Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Sukabumi.
- Maghfirah, Miftah dan Syam BZ, Fazli. 2016. *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Penerapan Metode Full Costing Pada UM KM Kota Bandar Aceh*. Aceh: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi (JIMEKA), volume 1, nomor 2 Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Syiah Kuala.
- Manenin, Jenita Oliviana, et.al. 2020. *Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Pada Pembuatan Rumah Kayu (Studi Kasus Pada CV. Rajawali Tunggal Perkasa – Woloan 1 Utara)*. Manado: Indonesia Accounting Journal, volume 2, nomor 1 Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Sam Ratulangi.