

ARTIKEL ILMIAH
BAU PEAPI POCKET Inovasi Kuliner Ikan Cakalang Khas
Mandar Sebagai Local Heritage Fast Food
(BAU PEAPI POCKET Culinary Innovation of Mandar's Typical Skipjack
Fish as Local Heritage Fast Food)



WINDA PUTRI NINGSI
C01 21 357

PROGRAM STUDI MANAJEMEN
FAKULTAS EKONOMI
UNIVERSITAS SULAWESI BARAT
MAJENE
2021

**BAU PEAPI POCKET Inovasi Kuliner Ikan Cakalang Khas Mandar
Sebagai Local Heritage Fast Food**



**WINDA PUTRI NINGSI
C0121357**

Artikel Ilmiah Sarjana Lengkap Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Guna
Mencapai Gelar Sarjana Manajemen Program Studi Manajemen Pada
Fakultas Ekonomi Universitas Sulawesi Barat

Telah Di Setujui Oleh:

Pembimbing I

Sri Utami Vermata, S.E., M.M
NIDN: 0031038702

Pembimbing II

Arlistria Mutmainnah, S.E., M.M
NIDN: 0019129302



**Menyetujui,
Koordinator Program Studi Manajemen**

Erwin S.E., M.M
NIP: 198909092019031013

**BAU PEAPI POCKET Inovasi Kuliner Ikan Cakalang Khas Mandar
Sebagai Local Heritage Fast Food**

Dipersiapkan dan disusun oleh:

**WINDA PUTRI NINGSI
C01 21 357**

Telah diuji dan diterima panitia ujian
Pada tanggal 14 Februari 2025 dan dinyatakan Lulus

TIM PENGUJI

Nama Penguji	Jabatan	Tanda Tangan
1. Sri Utami Permata,. S.E,.M.M	Ketua	1) 
2. Arlistria Mutmainnah,.S.E,.M.M	Sekretaris	2) 
3. Dr. Wahyu Maulid Adha, SE, MM	Penguji I	3) 
4. Dr. Nur Fitriayu Mandasari, SE, M.Si.	Penguji II	4) 
5. Erwin, SE, MM	Penguji III	5) 

Telah disetujui Oleh:

Pembimbing I



Sri Utami Permata,. S.E,.M.M
NIDN: 0031038702

Pembimbing II



Arlistria Mutmainnah,.S.E,.M.M
NIDN: 0019129302

Mengesahkan,
Dekan Fakultas Ekonomi



Prof. Dr. Enny Radjab, M.AB
NIP: 19670325 199403 2 001

ABSTRAK

WINDA PUTRI NINGSI, BAU PEAPI POCKET Inovasi Kuliner Ikan Cakalang Khas Mandar Sebagai Local Heritage Fast Food, dibimbing oleh Sri Utami Permata dan Arlistria Mutmainnah.

Bau Peapi Pocket merupakan produk inovasikan dari kuliner khas mandar dari Ikan Cakalang, di rancang untuk mempermudah pengkomsumsian sehari-hari. Umumnya, Bau Peapi ini makanan khas Masyarakat Sulawesi Barat yang di buat dari bahan-bahan rempah khas asli Mandar, sehingga pengelolaannya tergolong rumit. Kami membuat produk Bau Peapi Pocket ini karena kompotitor dan pesaing kuliner ini masih sedikit. Dengan adanya Bau Peapi ini diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomis, memperkenalkan dan melestarikan kuliner local, maupun menjadi salah satu pendorong peningkatan UMKM di Majene.

Kata kunci : Ikan Cakalang, Bau Peapi, UMKM

DBAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar di dunia. Terbentang dari Sabang hingga Merauke, Indonesia memiliki 17.499 pulau dengan luas total wilayah Indonesia sekitar 7,81 juta km². Dari total luas wilayah tersebut, 3,25 juta km² lautan dan 2,55 juta km² Zona Ekonomi Eksklusif (ZEE). Hanya sekitar 2,01 juta km² yang berupa daratan. Dengan luasnya wilayah laut yang ada, Indonesia memiliki potensi kelautan dan perikanan yang sangat besar. Perikanan adalah salah satu sektor yang diandalkan untuk pembangunan nasional. Hingga akhir Desember 2019, kawasan konservasi perairan saat ini memiliki luas mencapai 23,14 juta hektar atau sekitar 7,12% dari luas perairan yang dimiliki Indonesia.

Berdasarkan data dari Kementerian Kelautan dan Perikanan, Provinsi Sulawesi Barat dalam masa dua tahun terakhir (2020-2021). hasil penangkapan ikan mengalami kenaikan dari 64.181,82 ton pada tahun 2020, menjadi 66.771,14 ton pada tahun 2021. Salah satu jenis ikan dengan volume produksi pengkapan yang paling banyak yaitu ikan Cakalang (Katsuwonus Pelamis) dengan jumlah 10.492,52 ton setelah ikan Tongkol (Euthynnus Affinis) dengan jumlah 11.525,39 ton.

Ikan Cakalang merupakan ikan yang mudah di jangkau bagi masyarakat Sulawesi Barat karena populasinya yang banyak. Selain itu ikan Cakalang juga dapat di olah berbagai jenis makanan. Terkhususnya di daerah Sulawesi Barat yang mayoritas suku Mandar ikan Cakalang dapat diolah menjadi bajabu, pupuq, dan yang paling khas yaitu Bau Peapi.

Masyarakat suku Mandar mengolah ikan menjadi salah satu makanan tradisional Bau Peapi sebagai makanan pelengkap. Ada beberapa jenis ikan yang dapat diolah menjadi kuliner Bau Peapi seperti ikan Tongkol, ikan Tuna dan ikan Cakalang. Ikan Cakalang menjadi pilihan kami sebagai bahan baku

utama pembuatan Kuliner Bau Peapi karena ketersediaan bahan bakunya yang melimpah dan berkualitas. Selain itu, ikan jenis ini memiliki banyak kandungan nutrisi. Per 100 gram ikan Cakalang terdapat 20 gram protein, 22 mg vitamin B3, 23 mg kalsium, 242 mg fosfor, 239 mg kalium dan 286 mcg vitamin A. Selain kandungan tersebut, ikan Cakalang juga mengandung vitamin B12 Zat besi dan DHA. Vitamin B12 adalah vitamin yang bermanfaat untuk pembentukan sel darah merah, mengoptimalkan fungsi saraf, menghasilkan energi, serta menjaga Kesehatan kulit dan rambut.

Hingga kini, Ikan Masak Mandar atau Bau Peapi masih dijadikan menu makanan sehari-hari oleh para ibu rumah tangga. Salah satunya yaitu olahan Bau Peapi dari ikan Cakalang yang cukup digemari dikalangan masyarakat asli Sulawesi Barat atau pun diluar daerah ini karena rasanya yang khas dan unik. Selain itu, banyak pendatang di Sulawesi Barat yang ingin mencoba kuliner khas Mandar ini, akan tetapi karena keterbatasan informasi penyajian dan proses pembuatan yang cukup rumit membuat masyarakat pendatang kesulitan dalam menikmati sajian kuliner tradisional ini. Dilain sisi, masih sedikit rumah makan yang menyediakan menu ikan Cakalang masak tradisional khas Mandar.

Dimasa sekarang ini, pola konsumsi masyarakat mengalami perubahan yang mana masyarakat sekarang cenderung lebih menyukai makanan yang praktis dan instan. Dengan demikian, inovasi kuliner khas Mandar Bau Peapi menjadi sebuah produk yang memiliki nilai ekonomi dan dapat berdaya saing dengan produk makanan instan lainnya.

Oleh karena itu, kami memutuskan untuk berinovasi memproduksi Kuliner lokal tradisional Bau Peapi dalam bentuk makanan instan cepat saji dengan kemasan produk dan juga rasa yang khas sehingga dapat bersaing di pasar dengan produk makanan instan lainnya. Kelebihan dari produk kami yaitu menggunakan bahan dasar rempah-rempah lokal khas Mandar dengan kemasan yang menarik dan praktis

1.2. Tujuan

Tujuan utama dari inovasi produk Bau Peapi Pocket ini yaitu agar produk kuliner Bau Peapi dari ikan Cakalang dengan rempah-rempah khas Mandar dapat berdaya saing dengan produk makanan cepat saji lainya dan memiliki nilai ekonomis, tujuan yang kedua yaitu membuka peluang usaha baru dan mendorong peningkatan ekonomi kreatif

1.3. Manfaat

Adanya produk Bau Peapi Pocket ini diharapkan dapat menambah pilihan jenis alternatif makanan instan bercita rasa lokal. Bau Peapi Pocket ini juga diharapkan dapat mengenalkan kuliner lokal khas Sulawesi Barat secara nasional bahkan di kancan internasional. Kegiatan ini pun diharapkan mampu membuka peluang usaha baru khususnya di daerah Majene.

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

2.1. Alasan yang mendasari (Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan) PKM-K

Bau Peapi merupakan makanan khas Sulawesi Barat yang memiliki cita rasa khas. Namun, makanan ini umumnya hanya tersedia dalam bentuk hidangan segar, sehingga sulit dijangkau oleh masyarakat luas, terutama di luar daerah asalnya. Dengan inovasi dalam bentuk Bau Peapi Pocket, produk ini akan lebih praktis, tahan lama, dan mudah dinikmati kapan saja.

Bau Peapi Pocket menjadi Peluang Pasar yang Menjanjikan Tren makanan instan dan siap saji semakin meningkat, terutama di kalangan masyarakat dan mahasiswa yang memiliki gaya hidup serba praktis. Produk Bau Peapi Pocket hadir sebagai solusi untuk memenuhi kebutuhan tersebut, dengan menawarkan makanan khas yang mudah dibawa, disimpan, dan dikonsumsi tanpa kehilangan kelezatan aslinya. Inovasi dalam Kemasan dan Proses Produksi Produk ini dikembangkan dengan inovasi dalam hal kemasan ramah lingkungan dan higienis, serta tetap menjaga kualitas rasa dan gizi. Dengan demikian, Bau Peapi Pocket memiliki keunggulan dibandingkan produk serupa di pasaran.

Selain itu pemberdayaan UMKM dan potensi ekonomi pengembangan produk ini dapat membuka peluang kerja sama dengan UMKM lokal, khususnya pelaku usaha di bidang kuliner tradisional. Dengan melibatkan masyarakat setempat, produk ini dapat membantu meningkatkan ekonomi lokal serta memperluas akses pasar bagi produk kuliner khas daerah. Selain itu, Bau Peapi Pocket juga mendukung pariwisata khususnya kuliner. Bau Peapi Pocket khas Mandar juga dapat menjadi oleh-oleh khas yang praktis bagi wisatawan yang ingin membawa pulang citarasa khas Sulawesi Barat. Hal ini dapat mendukung promosi pariwisata kuliner dan memperkenalkan masakan tradisional ke pasar yang lebih luas.

Dukungan terhadap kemandirian mahasiswa melalui program PKM-K ini, mahasiswa tidak hanya mengembangkan keterampilan wirausaha, tetapi juga belajar tentang inovasi produk, strategi pemasaran, dan pengelolaan bisnis. Dengan demikian, program ini dapat mendorong mahasiswa untuk menjadi wirausahawan muda yang kreatif dan inovatif.

2.2. Peluang Pasar

Sekarang ini, pola konsumsi masyarakat mengalami perubahan yang cenderung lebih menyukai makanan yang praktis dan instan. Dengan demikian, inovasi kuliner khas Mandar Bau Peapi menjadi sebuah produk yang memiliki nilai ekonomi dan dapat berdaya saing dengan produk makanan instan lainnya. Oleh karena itu, kami memutuskan untuk berinovasi memproduksi kuliner lokal tradisional Bau Peapi dalam bentuk makanan instan cepat saji dengan kemasan produk dan juga rasa yang khas sehingga dapat bersaing di pasar dengan produk makanan instan lainnya.

2.3. Pangsa Pasarnya

Dengan memasuki industri frozen food, produk Bau Peapi Pocket memiliki potensi besar untuk menarik perhatian berbagai segmen konsumen.. Pangsa pasar dari produk frozen Food Bau Peapi Pocket ini tentunya mencakup berbagai kalangan Perempuan milenial dan Gen Z (usia 18-23 tahun) memiliki beberapa karakteristik konsumsi yang relevan dengan produk Bau Peapi Pocket. Dengan tren gaya hidup yang semakin sibuk, masyarakat modern cenderung mencari solusi praktis dan cepat dalam mempersiapkan makanan.

Produk Bau Peapi Pocket ini dapat menarik perhatian masyarakat yang memiliki waktu terbatas namun tetap menginginkan makanan tradisional yang instan. Selain itu, segmen pasar keluarga juga menjadi target yang potensial, terutama bagi mereka yang pekerja kantoran (usia 25-40 tahun) yang menginginkan opsi makanan yang berbeda. Dengan mengidentifikasi dan menargetkan segmen pasar potensial ini secara efektif, produk frozen food Bau Peapi Pocket ini memiliki peluang besar untuk berhasil di pasaran.

Spesifikasi Teknis Komoditas

Namun setelah mendapatkan dana dari Program Pembinaan Mahasiswa Wirausaha (P2MW) pangsa pasar Bau Peapi Pocket lebih di spesifikkan menjadi TOM, SAM dan SOM. TOM (Total Addressable Market) → Pelanggan Potensial Awal: 10-20 Orang. TOM merupakan jumlah pelanggan potensial yang bisa dijangkau secara langsung, seperti mahasiswa atau pekerja muda yang tinggal di daerah perkotaan dan kos-kosan. Target awal bisa berasal dari lingkungan sekitar, teman kampus, atau komunitas yang memiliki minat terhadap makanan instan sehat. SAM (Serviceable Available Market) → Pelanggan Aktif Bulanan: 15-25 Orang. SAM adalah jumlah pelanggan yang lebih luas yang dapat dijangkau dalam sebulan, termasuk pengguna yang telah mencoba produk dan menjadi pelanggan tetap. Bisa berasal dari pemasaran melalui media sosial, rekomendasi dari pembeli sebelumnya, serta kolaborasi dengan komunitas perempuan muda atau mahasiswa. SOM (Serviceable Obtainable Market) → Target Pasar yang Dapat Dicapai: 30-50 Orang per Bulan. SOM adalah jumlah pelanggan yang lebih besar yang dapat dijangkau setelah strategi pemasaran berjalan efektif. Peningkatan jumlah pelanggan ini bisa dicapai dengan memperluas promosi ke marketplace, menjalin kerja sama, atau membuat kampanye digital yang menarik.

2.4. Keunggulan Produk

Bau Peapi Pocket merupakan inovasi makanan instan yang terinspirasi dari kuliner tradisional khas Mandar, Bau Peapi, dengan keunggulan utama pada cita rasa autentik dan kepraktisan penyajian. Dibandingkan dengan produk sejenis, Bau Peapi Pocket menghadirkan konsep bumbu pelengkap yang dikemas terpisah dari daging ikan Cakalang, sehingga memberikan fleksibilitas bagi konsumen dalam menyesuaikan rasa sesuai preferensi mereka. Selain itu, produk ini menawarkan harga yang lebih terjangkau dibandingkan produk instan berbasis ikan lainnya, menjadikannya pilihan ekonomis tanpa mengorbankan kualitas dan cita rasa khas kuliner Mandar.

Bau Peapi Pocket juga di sajikan dalam bentuk frozen, ketahanan produk dapat bertahan 3-5 bulan sehingga dapat di sajikan kapan saja. Bahan kemasan dan desain kemasan produk yang mengikuti trend, menjadikan produk Bau Peapi Pocket ini menjadi inovasi produk kuliner tradisional yang menarik bagi konsumen. Selain itu produk bau peapi pocket, telah melewati Uji Klinis oleh KEMENKES dan sudah memiliki legalitas lainnya seperti NIB, HAKI, HALAL, SIINas dan PR, Merek hingga mengajukan aktivasi kepada BPOM. Bau Peapi juga kedepannya akan di sajikan lebih instan dalam bentuk kaleng untuk menjaga produk lebih lama dan lebih mudah untuk di ekspor keluar Daerah hingga Negara.

2.5. Kondisi Umum Lingkungan Usaha Dan Peluang Pasar

Indonesia merupakan negara maritim dengan potensi sumber daya perikanan yang melimpah. Provinsi Sulawesi Barat, sebagai salah satu daerah penghasil ikan terbesar, memiliki produksi perikanan tangkap yang terus meningkat dari tahun ke tahun. Salah satu jenis ikan dengan volume produksi tertinggi adalah ikan Cakalang, yang menjadi bahan utama dalam pembuatan Bau Peapi Pocket. Di sisi lain, tren konsumsi masyarakat saat ini cenderung mengarah pada makanan yang lebih praktis, sehat, dan bercita rasa khas. Produk makanan instan berbasis ikan masih tergolong terbatas di pasaran, sehingga memberikan peluang besar bagi Bau Peapi Pocket untuk masuk dan bersaing. Selain itu, dukungan pemerintah terhadap UMKM dan industri kreatif melalui program pemberdayaan serta digitalisasi usaha semakin membuka peluang bagi pengembangan bisnis ini.

Pangsa pasar produk dapat di lihat dari peningkatan akan makanan siap saji praktis dengan cita rasa tradisional, terutama di kalangan pekerja kantoran dan ibu rumah tangga yang memiliki waktu terbatas untuk menyiapkan makanan. Konsumen lokal cenderung mencari alternatif makanan siap saji yang praktis namun masih mempertahankan rasa tradisional, sementara harga produk memungkinkan harga dan kualitas produk yang sesuai.

2.6. Analisis Ekonomi Yang Menunjukkan Keberlanjutan Usaha

Dalam mengembangkan usaha produk Bau Peapi Pocket, analisis ekonomi menjadi elemen krusial untuk menentukan kelangsungan operasional dan profitabilitas. Biaya produksi yang terperinci telah dihitung dengan cermat, mencakup biaya bahan baku, peralatan, dan transportasi, yakni sekitar Rp 35.385 per unit. Berdasarkan perhitungan tersebut, harga jual per unit ditetapkan sebesar Rp 44.000, mempertimbangkan margin keuntungan yang sehat dan kompetitif di pasar. Selain itu, analisis risiko yang melibatkan fluktuasi harga bahan baku, perubahan regulasi, dan persaingan pasar telah diidentifikasi, dan strategi mitigasi telah disusun guna mengantisipasi dampak potensial.

Sementara itu, upaya keberlanjutan usaha dalam produksi Bau Peapi Pocket dilakukan dengan berbagai strategi. Perencanaan inovasi produk seperti pengembangan varian rasa dan bumbu bau peapi pocket. Langkah-langkah untuk mengelola sumber daya dengan bijak, termasuk pemanfaatan energi terbarukan dan pengelolaan limbah kemasan, menjadi fokus penting dalam upaya menjaga keberlanjutan usaha. Selain itu, kerjasama yang erat dengan pihak-pihak terkait seperti petani lokal untuk memastikan praktik pertanian yang berkelanjutan dan pengembangan pasar ekspor, menjadi strategi penting untuk memperluas jangkauan produk secara global. Semua ini didukung dengan tujuan yang lebih besar untuk tidak hanya mencapai keuntungan finansial tetapi juga memberikan dampak positif bagi lingkungan dan masyarakat secara keseluruhan.

Namun setelah mendapatkan dan dari Program Pembinaan Mahasiswa Wirausaha (P2MW). Produk Bau Peapi Pocket berhasil mengembangkan produk dari kemasan dan desain produk yang lebih menarik, harga produk yang lebih dapat bersaing dengan kompetitor lainnya, hingga pengembangan produk yang lebih spesifik. Dari program ini berhasil membuat produk Bau Peapi Pocket dengan varian rasa yang menarik yaitu Original dan Pedas, serta membuat produk Bau Peapi Pocket menjadi varian Bumbu, hingga Abon

dengan bumbu Bau Peapi Pocket yang lebih dapat di terima oleh konsumen. Selain itu, dalam keberlanjutan program ini, produk Bau Peapi Pocket akan dikemas dalam bentuk kaleng yang lebih menarik dan praktis guna memperpanjang masa simpan produk. Kemasan ini juga mempermudah proses pengiriman ke luar daerah hingga ke mancanegara, sekaligus mengurangi biaya operasional dalam distribusi.

DAFTAR PUSTAKA

- Bella, d. A. 2023, JANUARI 7. 7 Manfaat Ikan Cakalang Beserta Kandungan Nutrisi di Dalamnya. Retrieved from ALODOKTER: <https://www.alodokter.com/7-manfaat-ikan-Cakalang-beserta-kandungannutrisi-di-dalamnya>
- KKP, S. 2021. Data Volume Produksi Perikanan Tangkap per Provinsi (Ton). Retrieved from KEMENTERIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN: https://statistik.kkp.go.id/home.php?m=prod_ikan_prov&i=2#panelfooter-kpda
- KKP, S. 2021. Produksi Perikanan. Retrieved from KEMENTERIAN KELAUTAN PERIKANAN: https://statistik.kkp.go.id/home.php?m=prod_ikan_prov&i=2#panel-footer
- Nareza, d. M. 2022, JANUARI 23. Vitamin B12. Retrieved from ALODOKTER: [https://www.alodokter.com/vitaminb12#:~:text=Vitamin%20B12%20\(cyanocobalamin\)%20adalah%20vitamin,menjaga%20kesehatan%20kulit%20dan%20rambut](https://www.alodokter.com/vitaminb12#:~:text=Vitamin%20B12%20(cyanocobalamin)%20adalah%20vitamin,menjaga%20kesehatan%20kulit%20dan%20rambut)
- Pratama, O. 2020, Juli 01. Konservasi Perairan Sebagai Upaya menjaga Potensi Kelautan dan Perikanan Indonesia. Retrieved from KKP| KEMENTERIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN: <https://kkp.go.id/djprl/artikel/21045konservasi-perairan-sebagai-upaya-menjaga-potensi-kelautan-danperikanan-indonesia>
- M. Zibbat Hidayatul Huda, A. U. (2022). *MERINTIS SMALL BUSINESS: INOVASI MEMANFAATKAN BAJU BEKAS "REWORK HOODIE*). Surabaya: UM-Surabaya.
- Zahriyah, A. W. (2022). *MASKER ANTI JERAWAT dari LIMBAH KULIT PISANG KEPOK (Musa Balbisiana)*. Gresik: UPT PERPUSTAKAAN DAN PENERBITAN.
- DARA AFIFAH AZMI, E. F. (2022). Identifikasi Kualitatif Natrium Benzoat. *Jurnal Kesehatan*, vol 9, hal 6.
- INDONESIA, B. P. (2013). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2013. Jakarta: Mentri Hukum Dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia. Indonesia, B. P. (t.thn.). Peraturan kepala badan pengawas obat dan makanan republik indonesia ta.
- Michael G.Kontominas, A. V. (2021). Innovative Seafood Preservation Technologies: Recent Developments. *Animals*, 95.
- Statisik, B. P. (2022, desember jumat). rata-rata komsumsi per kapita seminggu beberapa macam bahan makanan prntig 2007-2022. Diambil kembali dari BadanPusatStatistik: <https://www.bps.go.id/statictable/2014/09/08/950/rata-ratakonsumsi-per-kapita-seminggu-beberapa-macam-bahan-makananpenting-2007-2017.html>