

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)



SALMAN
C01 21 328

PROGRAM STUDI MANAJEMEN
FAKULTAS EKONOMI
UNIVERSITAS SULAWESI BARAT
MAJENE
2021

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

Dipersiapkan dan disusun oleh:

**SALMAN
C01 21 328**

Telah diuji dan diterima panitia ujian
Pada tanggal 11 September 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. Dra. Enny Radjab, M.A.B.
NIP: 19670325 199403 2 001

PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Salman
Nim : C0121328
Program Studi : Manajemen

Menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa artikel ilmiah yang berjudul:

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

Adalah karya ilmiah saya sendiri dan sepanjang sepengetahuan saya di dalam naskah artikel ilmiah ini tidak terdapat karya ilmiah yang pernah diajukan/ di tulis/ diterbitkan sebelumnya, kecuali yang secara tertulis dikutip dalam naskah ini dan disebutkan dalam sumber kutipan dan daftar pustaka. Apabila dikemudian hari ternyata di dalam naskah artikel ilmiah ini dapat dibuktikan unsur-unsur jiplakan, saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Manjene, 08 Agustus 2025

Yang membuat pernyataan,


SALMAN

BAB 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 Kementrian 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 komsumsi 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 kancah 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.

2.4. Spesifikasi Teknis Komoditas

Inovasi Ini dibuat dengan jenis program Kreatifitas mahasiswa bidang kewirausahaan yang berarti mengedepankan aspek wirausaha bagi mahasiswa disamping menciptakan inovasi baru, sambil berwirausaha. Jenis 2 komoditas wirausaha yang dibuat adalah produk Makanan Frozen Food yang menginovasikan makanan local khas mandar Sulawesi Barat yaitu Bau Peapi.

Secara teknis, produk Bau Peapi Pocket ini di buat menggunakan bahan baku pilihan dan di kemas dalam bentuk beku. Di desain dengan sangat praktis untuk memudahkan pelanggan dalam pengkomsumsi produk Bau Peapi Pocket.

2.5. 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.

2.6. 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.

2.7. 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.

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Bau Peapi Pocket merupakan inovasi kuliner tradisional khas dari suku Mandar Sulawesi Barat. Bau Peapi Pocket produk yang di buat dengan mempertahankan bumbu khas local bertujuan untuk mempermudah kalangan kantoran dan ibu rumah tangga untuk mengakses makanan local Bau Peapi secara praktis tanpa harus ribet memasaknya.

Kami telah berhasil merampungkan kegiatan PKM-K ini sebanyak 100%. Dengan menyelesaikan luaran wajib dan beberapa luaran tambahan berupa laporan kemajuan, laporan akhir produk Bau Peapi Pocket. Berdasarkan hasil kegiatan yang kami lakukan yaitu: melakukan riset pasar, desain kemasan produk Kerjasama dengan percetakan, uji coba ketahanan komposisi produk, produksi produk Bau Peapi Pocket, melakukan mentoring market researcher dengan global certified Bersama bapak aristo labare, serta melakukan pemasaran produk dengan mengikuti pameran daerah (expo UMKM hari jadi majene), kepengurusan HAKKI PATEN KARYA ILMIAH, pengaploudtan Video wajib PKM-K, sampai dengan Laporan akhir.

Kami telah mencapai 100% dari kegiatan yang sudah di cantumkan pada proposal dan laporan akhir. Berdasarkan hasil kegiatan yang kami lakukan yaitu: melakukan riset pasar, desain kemasan produk Kerjasama dengan percetakan, uji coba ketahanan komposisi produk, produksi produk Bau Peapi Pocket, melakukan mentoring Rumah BUMN PLN dan KEMENKUMHAM, serta melakukan pemasaran produk dengan mengikuti pameran daerah budaya POP CULTURE FESTIVAL 2024 oleh KEMENDIKBUD , Pameran MOBILE INTELLECTUAL PROPERTY CLINIC oleh KEMENKUMHAM, kami juga mengikuti pelalangan 2024 yang di selenggarakan oleh KPPN Majene dan Mamuju. kepengurusan Sertifikasi HALAL, BPOM, PKP2 sampai dengan Laporan akhir.

5.2 Saran

Produk Bau Peapi Pocket ini adalah produk yang masih memiliki kekurangan dan perlunya di lakukan uji coba secara lebih dalam untuk meningkatkan ketahanan yang lebih lama dan kualitas produk melalui BPOM.

Inovasi produk Bau Peapi Pocket ini akan lebih di meningkatkan inovasi karena permintaan pasar yang ternyata lebih menyukai bumbu Bau Peapi Pocket ini di bandingkan dengan kelengkapan Bau Peapi Pocket ini sendiri.

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 KEMENTRIAN 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 KEMENTRIAN 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| KEMENTRIAN 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: Menteri 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 konsumsi 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>