

**BAU PEAPI POCKET: INOVASI KULINER IKAN TUNA KHAS
MANDAR SEBAGAI LOCAL HERITAGE FAST FOOD**

**(BAU PEAPI POCKET: CULINARY INNOVATION OF MANDAR TUNA
FISH AS A LOCAL HERITAGE FAST FOOD)**



MOSES

C0121370

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN
FAKULTAS EKONOMI
UNIVERSITAS SULAWESI BARAT
MAJENE
2025**

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



MOSES
C0121370

Artikel Ilmiah Pengganti Skripsi 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 Permata., 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

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertandatangan dibawah ini:

Nama : Moses
NIM : C0121370
Program Studi : Manajemen

Menyatakan dengan ini sebenar-benarnya bahwa Artikel Ilmiah Sebagai Pengganti skripsi yang berjudul :

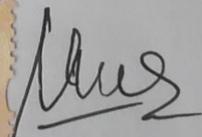
“BAU PEAPI *POCKET*: INOVASI KULINER IKAN TUNA KHAS MANDAR SEBAGAI *LOCAL HERITAGE FAST FOOD*”

Adalah karya ilmiah saya sendiri dan sepanjang sepengetahuan saya di dalam naskah Artikel Ilmiah ini tidak terdapat karya ilmiah yang pernah diajukan/ditulis/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.

Majene, 11 Februari 2025

Yang Membuat Pernyataan,




MOSES

ABSTRAK

Bau Peapi Pocket merupakan inovasi kuliner berbasis ikan tuna yang mengadaptasi makanan tradisional khas suku Mandar ke dalam bentuk fast food modern. Usaha ini bertujuan untuk menyediakan makanan praktis, bernutrisi, dan tetap mempertahankan cita rasa autentik. Selain itu, usaha ini juga berkontribusi dalam pelestarian kuliner lokal serta membuka peluang ekonomi bagi masyarakat dan UMKM.

Metode yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan teknik observasi, wawancara, dan studi literatur. Hasil menunjukkan bahwa permintaan makanan beku dan siap saji meningkat seiring perubahan gaya hidup masyarakat. Bau Peapi Pocket memiliki keunggulan dalam cita rasa, kepraktisan, dan nilai gizi, sehingga berpotensi berkembang di pasar lokal maupun nasional.

Kesimpulannya, usaha ini memiliki peluang besar untuk bersaing dengan strategi pemasaran berbasis digital dan kemitraan. Dengan inovasi yang tepat, Bau Peapi Pocket dapat berkontribusi pada pengembangan ekonomi kreatif serta mendorong mahasiswa untuk berwirausaha berbasis budaya lokal.

Kata Kunci: Bau Peapi Pocket, inovasi kuliner, makanan khas Mandar, makanan beku, kewirausahaan.

ABSTRACT

Bau Peapi Pocket is a culinary innovation based on tuna that adapts traditional Mandar food into a modern fast food. This business aims to provide practical, nutritious food while maintaining an authentic taste. In addition, this business also contributes to the preservation of local culinary and opens up economic opportunities for the community and MSMEs.

The method used is descriptive qualitative with observation, interview, and literature study techniques. The results show that the demand for frozen and ready-to-eat food increases along with changes in people's lifestyles. Bau Peapi Pocket has advantages in taste, practicality, and nutritional value, so it has the potential to develop in both local and national markets.

In conclusion, this business has great opportunities to compete with digital-based marketing strategies and partnerships. With the right innovation, Bau Peapi Pocket can contribute to the development of the creative economy and encourage students to become entrepreneurs based on local culture.

Keywords: *Bau Peapi Pocket, culinary innovation, Mandar specialties, frozen food, entrepreneurship.*

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan menjadi salah satu produk pangan pemenuhan kebutuhan protein manusia yang memiliki populasi paling banyak mengingat Indonesia merupakan negara maritim terbesar. Umumnya masyarakat Indonesia mengonsumsi ikan laut, salah satunya yang paling sering dikonsumsi adalah ikan tuna. Pada tahun 2012-2018 Indonesia menjadi penghasil tuna terbesar dengan total rata-rata produksi mencapai 628.329 ton, jumlah tersebut setara dengan 17% produksi global (menurut catatan CNBC Indonesia). Sedangkan penghasil ikan tuna terbesar berada di Sulawesi, tepatnya di provinsi Sulawesi Utara berdasarkan data pusat statistik tahun 2021, Sulawesi Utara mampu menghasilkan 56,206 ton ikan tuna setiap tahunnya.

Ikan tuna bukan hanya unggul dari segi populasi saja namun, dari segi kesehatan ikan tuna sangatlah bermanfaat bagi manusia. Hal ini dapat dilihat dari kandungan nutrisi yang terkandung dalam ikan tuna terutama dalam hal kandungan lemak sehat dan protein berkualitas tinggi. Secara kandungan lemak, ikan tuna kaya akan lemak sehat, terutama asam lemak omega-3, seperti EPA (asam eicosapentaenoic) dan DHA (asam docosahexaenoic) yang bermanfaat bagi kesehatan jantung, fungsi otak, dan memiliki efek anti inflamasi. Sedangkan secara kandungan protein dalam ikan tuna merupakan sumber protein berkualitas tinggi, dengan semua asam amino esensial yang dibutuhkan tubuh manusia yang bermanfaat membantu mengontrol gula darah. Selain itu, ikan tuna memiliki kandungan vitamin C dan selenium yang mampu meningkatkan sistem imun tubuh. Walaupun memiliki populasi yang tinggi dan manfaat yang banyak tapi ternyata minat masyarakat untuk mengonsumsi ikan sebagai lauk masih rendah hal ini tercatat dalam data BPS yang mengungkapkan selama tahun 2019-2021 pertumbuhan konsumsi ikan hanya sekitar 1,48% berbanding terbalik dengan tahun-tahun sebelumnya.

Di Sulawesi Barat sendiri terkenal dengan kapal Sandeq yang menjadi bagian integral dari kehidupan masyarakat pesisir Sulawesi Barat, kapal Sandeq adalah jenis perahu tradisional yang digunakan oleh suku Mandar di Sulawesi Barat untuk berbagai kegiatan maritim, seperti penangkapan ikan. Sehingga itulah mengapa rata-rata penduduk Sulawesi Barat tidak dapat dipisahkan dari mata pencarian sebagai nelayan. Menjadi daerah dengan kekayaan maritim membuat Sulawesi Barat memiliki beberapa hidangan tradisional yang khas salah satunya adalah Bau Peapi. Bau Peapi merupakan hidangan khas mandar berupa ikan masak yang memiliki cita rasa yang orientik dimana beberapa bumbu yang digunakan pun hanya terdapat di daerah Mandar seperti bawang mandar, lomo' mandar (minyak mandar) dan juga pammaissang (asam mangga). Saat ini banyak local heritage terutama dalam bidang makanan dan minuman yang hampir punah mengingat perkembangan zaman dan kecenderungan masyarakat yang ingin serba instan sehingga tidak dapat dipungkiri di masa yang akan datang banyak warisan lokal yang akan terlupakan. Melihat kondisi dan peluang yang ada maka tercetuslah sebuah ide usaha produk frozen food ikan masak mandar dengan nama produk Bau Peapi Pocket. Melalui Program Kreativitas Mahasiswa 2023 bidang kewirausahaan Proposal Bau Peapi Pocket lulus tahap pendanaan. Dengan pendanaan Direktorat Pembelajaran dan Kemahasiswaan Kementriaan Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi usaha Bau Peapi Pocket dijalankan hingga saat ini.

Produk inovatif Bau Peapi Pocket bukan hanya sekadar sebuah solusi praktis, tetapi juga merupakan langkah maju dalam menjaga keberlangsungan warisan lokal yang kaya dan berharga. Dengan merangkum esensi kearifan tradisional dalam bentuk yang modern dan fungsional, produk ini bertujuan untuk mempromosikan keberagaman budaya dan membangkitkan kesadaran akan pentingnya melestarikan warisan budaya untuk generasi mendatang. Bukan hanya sebagai produk praktis, Bau Peapi Pocket juga menjadi simbol tren penting dalam meningkatkan kesadaran akan manfaat kesehatan dan keberlanjutan dari konsumsi ikan. Dalam era di mana kesadaran akan pola

makan yang sehat semakin digandrungi, produk ini menjadi penanda kuat akan kebutuhan konsumsi ikan dalam pola makan sehari-hari sebagai sumber protein yang berkualitas tinggi dan kaya akan nutrisi.

Perkembangan usaha Bau Peapi Pocket masih tergolong lambat dikarenakan berbagai faktor. Beberapa faktor utama keterlambatan perkembangan dan pertumbuhan usaha Bau Peapi Pocket yaitu jangkauan pemasaran produk yang masih terbatas, teknologi produksi yang masih kurang memadai, dan kurangnya modal untuk pengembangan usaha. Kendati demikian, usaha Bau Peapi Pocket ini akan terus dijalankan dan dikembangkan. Beberapa perizinan atau legalitas telah terbit diantaranya Nomor Induk Berusaha, HAKI Karya Ilmiah, dan beberapa labelisasi lainnya yang masih diusahakan untuk mendukung usaha Bau Peapi Pocket.

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan Umum

Mengembangkan Bau Peapi Pocket sebagai inovasi kuliner berbasis ikan tuna khas Mandar yang praktis, bernutrisi, dan dapat diterima sebagai local heritage fast food, sehingga dapat meningkatkan daya tarik kuliner lokal serta mendukung pelestarian makanan tradisional

1.3 Tujuan Khusus

1. Meningkatkan Kreativitas Mahasiswa dalam menciptakan sebuah inovasi yang di angkat dari nilai budaya tradisional suku mandar
2. Menyediakan makanan praktis, bergizi, dan berkualitas sesuai dengan tren industri makanan beku yang berkembang pesat.
3. Menciptakan lulusan yang tidak hanya mencari pekerjaan, tetapi juga mampu menciptakan peluang usaha sendiri.
4. Memberikan peluang bagi generasi muda untuk berkarya dalam industri makanan berbasis budaya lokal.

1.4 Manfaat

1.2.1 Manfaat Teoritis

Usaha ini memberikan manfaat teoritis yang dapat memperkaya literatur dalam bidang ekonomi kreatif dan kuliner. Penelitian tentang inovasi kuliner

berbasis budaya lokal ini dapat menjadi kontribusi penting bagi pengembangan teori-teori yang berkaitan dengan inovasi produk, kewirausahaan, serta pemanfaatan kearifan lokal dalam dunia bisnis modern.

1.2.2 Manfaat Praktis

a. Bagi Mahasiswa

Usaha ini memberikan manfaat praktis yang signifikan bagi berbagai pihak. Bagi mahasiswa, usaha ini dapat meningkatkan kreativitas dan keterampilan dalam berwirausaha, khususnya dalam mengembangkan inovasi produk berbasis budaya lokal. Selain itu, usaha ini juga memberikan pengalaman langsung dalam merancang dan memasarkan produk yang memiliki nilai ekonomi.

b. Bagi konsumen

Bau Peapi Pocket hadir sebagai solusi makanan cepat saji yang praktis, sehat, dan bernutrisi tinggi. Produk ini tetap mempertahankan cita rasa autentik kuliner khas Mandar namun dikemas dengan standar kualitas modern, sehingga lebih sesuai dengan gaya hidup masyarakat yang dinamis.

c. Bagi mitra kerja sama

usaha ini membuka peluang bisnis baru bagi UMKM dan pelaku usaha lokal dalam rantai produksi dan distribusi. Dengan adanya inovasi ini, mitra kerja dapat meningkatkan pendapatan serta kesejahteraan ekonomi melalui kerja sama yang saling menguntungkan.

d. Bagi pelestarian budaya lokal

Mengadaptasi makanan khas Mandar ke dalam bentuk yang lebih inovatif dan relevan dengan kebutuhan pasar saat ini. Dengan demikian, kuliner tradisional tidak hanya lestari, tetapi juga lebih dikenal oleh masyarakat luas.

e. Bagi Perekonomian dan Lapangan Kerja

Usaha ini berpotensi menciptakan lapangan kerja baru dan mengurangi angka pengangguran, terutama di kalangan lulusan muda

yang ingin terjun ke dunia usaha. Dengan mendorong pertumbuhan UMKM berbasis kuliner lokal, usaha ini diharapkan dapat berkontribusi pada pengembangan ekonomi daerah secara berkelanjutan.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Alasan yang Mendasari (Program Pembinaan Mahasiswa Wirausaha) P2MW

Bau Peapi Pocket telah melalui perjalanan yang cukup jauh dalam Program Kreativitas Mahasiswa (PKM), di mana kami berhasil mendapatkan pendanaan dan mulai membangun usaha ini. Namun, tantangan yang kami hadapi, seperti jangkauan pemasaran yang masih terbatas, teknologi produksi yang kurang memadai, dan kebutuhan modal untuk pengembangan, membuat kami semakin sadar bahwa usaha ini masih memerlukan dukungan lebih lanjut agar bisa berkembang secara berkelanjutan.

Mengikuti Program Pembinaan dan Pengembangan Wirausaha Mahasiswa (P2MW) menjadi langkah strategis bagi kami untuk membawa Bau Peapi Pocket ke tahap yang lebih tinggi. Program ini tidak hanya memberikan dukungan finansial, tetapi juga pembinaan dan pendampingan yang sangat kami butuhkan untuk memperkuat aspek bisnis, pemasaran, dan inovasi produk. Dengan dukungan dari P2MW, kami dapat meningkatkan kapasitas produksi, memperluas pasar, dan lebih siap bersaing dalam industri frozen food berbasis kuliner tradisional Mandar.

Selain itu, kelanjutan usaha ini juga menjadi bentuk kontribusi kami dalam melestarikan warisan kuliner lokal serta meningkatkan konsumsi ikan di masyarakat. Keikutsertaan kami di P2MW juga diharapkan dapat membawa kebanggaan bagi kampus, menunjukkan bahwa mahasiswa mampu menciptakan solusi inovatif yang berdampak nyata. Kami telah berjalan setengah jalan dalam membangun usaha ini, dan akan sangat disayangkan jika tidak dilanjutkan ke tahap yang lebih matang. Oleh karena itu, kami sangat termotivasi untuk membawa Bau Peapi Pocket ke P2MW agar bisa berkembang lebih besar dan memberikan manfaat yang lebih luas.

2.2 Gambaran Umum Tentang Produk

Bau Peapi Pocket adalah produk frozen food olahan ikan masak khas mandar yang di dalamnya terdapat bahan baku utama ikan Tuna. Selain ikan Tuna bau peapi pocket juga menggunakan kombinasi bahan baku lainnya yaitu cabai kecil, cabai keriting, cabai besar, tomat, bawang mandar, asam mangga, minyak goreng, minyak mandar, kunyit, lada, garam dan bumbu penyedap dengan berat bersih 310 gram per bungkus. Kemasan yang digunakan untuk produk Bau Peapi Pocket ini menggunakan 2 jenis kemasan yaitu kemasan dalam dan kemasan luar. Kemasan dalam produk menggunakan 3 kemasan. 2 plastik vakum dan 1 plastik tansmetz. 2 Kemasan plastik vakum untuk pengemasan ikan dan bumbu, 1 plastik transmetz untuk pengemasan asam mangga digunakan untuk ketahanan kemasan dan kesegaran bahan baku, dan menggunakan plastik vakum yang berukuran 20x25 sebagai kemasan luar yang menyatukan semua produk dalam . Desain kemasan luar produk dibuat sesuai dengan peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Nomor 20 Tahun 2021 tentang label pangan olahan. Label pangan olahan yang memuat keterangan paling sedikit mengenai nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat bersih, nama dan alamat pihak yang memproduksi, halal bagi yang dipersyaratkan, tanggal dan kode produksi, keterangan kadaluarsa, nomor izin edar dan asal usul bahan pangan tertentu. menyatukan semua produk dalam . Desain kemasan luar produk dibuat sesuai dengan peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Nomor 20 Tahun 2021 tentang label pangan olahan. Label pangan olahan yang memuat keterangan paling sedikit mengenai nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat bersih, nama dan alamat pihak yang memproduksi, halal bagi yang dipersyaratkan, tanggal dan kode produksi, keterangan kadaluarsa, nomor izin edar dan asal usul bahan pangan tertentu. Berikut adalah Gambar foto produk Bau Peapi Pocket :



Gambar 2.1 Foto Produk



Gambar 2.2 Foto Produk

2.3 Keunggulan Produk

Produk Bau Peapi Pocket memiliki keunggulan dalam ciri khas makanannya yang terinspirasi oleh makanan lokal tradisional khas mandar yaitu Bau Peapi. Bau Peapi Pocket ini juga memiliki keunggulan lain dibandingkan dengan produk sejenis yaitu Bau Peapi Pocket menyediakan bumbu pelengkap yang terpisah dari bahan baku utamanya daging ikan Tuna, keunggulan pada harga produk yang murah jika dibandingkan dengan produk lainnya dan Produk Bau Peapi ini juga menggunakan rempah lokal tradisional dari suku mandar yang memiliki rasa dan aroma yang khas seperti bawang mandar, minyak mandar dan Pammaissang (Asam Mangga Khas Mandar). Penggunaan rempah lokal tradisional ini bertujuan agar Produk Bau Peapi

Pocket tetap membawa ciri khas sebagai makanan tradisional dari suku mandar di era yang modern saat ini.

Pada Era Modern saat ini, pola konsumsi masyarakat mengalami perubahan yang mana masyarakat sekarang cenderung lebih menyukai makanan yang praktis dan instan. Dengan demikian, Inovasi Produk Bau Peapi Pocket kuliner khas Mandar menjadi sebuah produk yang memiliki nilai ekonomi dan dapat berdaya saing dengan produk makanan instan lainnya sehingga potensi produk Bau Peapi Pocket berhasil dipasarkan sangat besar.

2.4 Peluang Pasar

Bau Peapi Pocket sangat menjanjikan, terutama seiring dengan perubahan gaya hidup masyarakat Indonesia yang kini mengutamakan kepraktisan dalam mengonsumsi makanan. Konsumen yang sibuk mencari solusi makanan cepat saji namun tetap bergizi dan memiliki nilai lokal yang tinggi, sehingga produk inovatif berbasis kuliner tradisional seperti Bau Peapi Pocket memiliki potensi untuk menjangkau segmen pasar yang luas, mulai dari mahasiswa, pekerja kantoran, hingga keluarga urban.

Selain itu, tren pertumbuhan produk makanan beku dan olahan siap saji menunjukkan peningkatan permintaan yang signifikan. Berbagai riset dan pengamatan pasar menunjukkan bahwa konsumen semakin menghargai produk yang disajikan dalam format praktis tanpa mengurangi cita rasa dan nilai gizi. Hal ini didorong oleh meningkatnya mobilitas dan kesibukan, serta keinginan untuk mempertahankan gaya hidup sehat di tengah kehidupan modern.

2.5 Pangsa Pasar

Sebelumnya, target pasar utama yang diidentifikasi adalah perempuan dari Generasi Milenial hingga Generasi Z dengan rentang usia 18–23 tahun. Namun, setelah melakukan analisis lebih lanjut, ditemukan bahwa pangsa pasar dapat dibagi menjadi tiga kategori utama, yaitu Total Obtainable Market (TOM), Serviceable Available Market (SAM), dan Serviceable Obtainable Market (SOM).

1. Total Obtainable Market (TOM)

TOM mencerminkan jumlah total pelanggan potensial dalam pasar yang dapat dijangkau. Dalam hal ini, rata-rata jumlah pelanggan diperkirakan sekitar 10–20 orang per bulan, dengan mayoritas konsumen berasal dari kalangan perempuan Generasi Milenial di Kota Majene.

2. Serviceable Available Market (SAM)

SAM menggambarkan segmen pasar yang lebih spesifik dan lebih mungkin dilayani. Berdasarkan data yang diperoleh, jumlah pelanggan yang dapat dijangkau meningkat menjadi 15–25 orang per bulan, dengan komposisi sekitar 8 orang laki-laki dan 20 orang perempuan dari Generasi Milenial. Selain itu, pasar ini juga mulai meluas ke beberapa daerah di sekitar Kota Majene.

3. Serviceable Obtainable Market (SOM)

SOM adalah bagian dari pasar yang tidak hanya dapat dijangkau tetapi juga kemungkinan besar akan menjadi pelanggan aktif. Dalam kategori ini, rata-rata jumlah pelanggan meningkat lebih jauh menjadi 30–50 orang per bulan, dengan distribusi 20 orang laki-laki dan 36 orang perempuan dari Generasi Milenial. Menariknya, segmen ini menunjukkan potensi ekspansi ke luar Kota Majene, seperti ke daerah Poliwali dan Makassar.

2.6 Konsumen Potensial

Dalam pengembangan usaha Bau Peapi Pocket, penting untuk memahami dan menyesuaikan strategi pemasaran dengan profil konsumen potensial yang tepat. Berdasarkan evaluasi awal, target pasar utama terdiri dari mahasiswa, keluarga, pegawai kantor, dan masyarakat di Majene dengan rentang usia 19-40 tahun.

Namun, setelah analisis lebih lanjut, cakupan konsumen potensial semakin diperluas untuk menjangkau segmen yang lebih luas dan beragam. Saat ini, Bau Peapi Pocket menargetkan:

1. Mahasiswa (19-22 tahun): Kelompok ini mencari makanan praktis, bergizi, dan terjangkau sebagai solusi makanan sehari-hari.

2. Ibu Rumah Tangga (21-45 tahun): Sebagai pengelola kebutuhan rumah tangga, mereka mencari makanan yang mudah disajikan namun tetap bergizi untuk keluarga.
3. Pegawai Kantor (25-38 tahun): Karyawan dengan jadwal kerja padat membutuhkan makanan cepat saji yang tetap memiliki cita rasa khas dan berkualitas.
4. Masyarakat Umum (20-40 tahun): Individu dengan gaya hidup dinamis yang mencari variasi menu kuliner khas daerah.
5. Masyarakat di luar daerah (25-35 tahun): Peluang pasar di luar Sulawesi mulai terbuka, khususnya bagi perantau atau pecinta kuliner tradisional yang ingin menikmati cita rasa khas Mandar.
Selain itu, peluang ekspansi juga ditargetkan melalui kerja sama dengan minimarket (Indomaret, toko frozen food), serta jaringan toko makanan beku di luar Sulawesi, guna memperluas distribusi dan meningkatkan aksesibilitas produk.

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Bau Peapi Pocket merupakan inovasi kuliner berbasis ikan tuna yang mengadaptasi makanan tradisional khas suku Mandar ke dalam bentuk fast food modern. Usaha ini hadir sebagai solusi makanan cepat saji yang praktis, bernutrisi, dan tetap mempertahankan cita rasa autentik. Selain itu, usaha ini juga memiliki nilai strategis dalam melestarikan kuliner lokal, meningkatkan kreativitas mahasiswa dalam berwirausaha, serta membuka peluang kerja bagi masyarakat dan mitra usaha.

Permintaan pasar terhadap makanan beku dan siap saji terus meningkat seiring dengan perubahan gaya hidup masyarakat yang semakin dinamis. Analisis menunjukkan bahwa Bau Peapi Pocket memiliki keunggulan dalam kepraktisan, cita rasa khas, dan daya simpan lebih lama, sehingga berpotensi untuk dikembangkan di pasar lokal maupun nasional. Strategi pemasaran berbasis digital, kemitraan dengan UMKM, serta inovasi dalam produksi menjadi faktor kunci dalam meningkatkan daya saing produk ini.

Dengan pendekatan yang tepat, Bau Peapi Pocket tidak hanya berkontribusi dalam pengembangan ekonomi kreatif dan pertumbuhan UMKM, tetapi juga menjadi inspirasi bagi mahasiswa untuk terjun dalam dunia wirausaha berbasis budaya lokal. Oleh karena itu, usaha ini memiliki prospek yang baik untuk dikembangkan secara berkelanjutan, baik dalam skala usaha kecil maupun sebagai bagian dari industri kuliner yang lebih luas.

5.2 Saran

Produk Bau peapi pocket masih perlu banyak pengembangan yang lebih intensif dalam hal ketahanan produk yang masih perlu di uji dan dievaluasi untuk meningkatkan kualitas produk. Dan juga bau peapi pocket ini lebih meningkatkan kualitas produknya yang ternyata konsumen lebih banyak menyukai Bumbunya saja dibandingkan dengan kelengkapan bau peapi pocket ini sendiri.

5.3 Hasil Capaian P2MW

Perjalanan Bau Peapi Pocket dalam Program Pembinaan Mahasiswa Wirausaha (P2MW) dimulai dari tahap seleksi di tingkat perguruan tinggi. Proposal usaha yang diajukan menyoroti inovasi kuliner berbasis kearifan lokal dengan menghadirkan fast food khas Mandar dalam bentuk makanan beku yang praktis, sehat, dan bernutrisi tinggi. Konsep yang kuat serta relevan dengan tren pasar membuat usaha ini berhasil lolos ke tahap pendanaan.

Setelah memperoleh pendanaan, tim Bau Peapi Pocket mulai fokus pada pengembangan produk, termasuk penyempurnaan resep, peningkatan kualitas kemasan, serta penguatan strategi pemasaran. Pendampingan dan pelatihan dari P2MW memberikan banyak wawasan dalam manajemen bisnis, strategi branding, hingga digital marketing. Berbagai tantangan, seperti keterbatasan teknologi produksi dan perluasan pasar, dihadapi dengan inovasi dan kolaborasi bersama mitra usaha.

Pada tahap evaluasi dan penilaian, usaha ini berhasil menunjukkan pertumbuhan yang signifikan, baik dari segi peningkatan omzet, perluasan jangkauan pasar, maupun dampak terhadap pelestarian kuliner lokal dan pemberdayaan UMKM. Keunikan produk serta keberlanjutan usaha yang kuat mengantarkan Bau Peapi Pocket meraih Juara 2 Nasional dalam kategori Makanan dan Minuman – Tahap Bertumbuh.

Capaian ini menjadi bukti bahwa inovasi berbasis budaya lokal memiliki potensi besar dalam dunia kewirausahaan. Keberhasilan ini juga menjadi motivasi bagi mahasiswa lain untuk terus berinovasi dan mengembangkan bisnis yang tidak hanya bernilai ekonomi, tetapi juga berkontribusi pada pelestarian budaya dan pemberdayaan masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Kementerian Koperasi dan UKM RI. (2023). *Tren Pertumbuhan UMKM dan Ekonomi Kreatif di Indonesia*. Kemenkop UKM.
- Muchtar, M. I. (2020). *Kuliner Mandar: Identitas dan Keberlanjutan Budaya*. Penerbit Universitas Hasanuddin.
- Ridwan, M., & Sudrajat, A. (2022). Strategi Pengembangan Produk Makanan Beku di Indonesia: Peluang dan Tantangan. *Jurnal Manajemen & Kewirausahaan*, 24(2), 112-125.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2021). *Marketing Management* (16th ed.). Pearson.