

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Inovasi yang kami hadirkan adalah produk dalam kategori makanan sehat, yaitu BROTEM, yang menjadi pilihan camilan yang enak dan bernutrisi. Nama BROTEM adalah akronim dari "Brownies" dan "Tempe", yang mencerminkan satu bahan utama dalam resep brownies ini, yaitu tempe, yang diolah dengan cara inovatif untuk menggantikan bahan pengikat gluten dalam tepung. Keunggulan produk ini terletak pada keseimbangan antara rasa yang enak dan nutrisi yang baik, serta fokus pada proses produksi yang teliti untuk menjaga kualitas bahan dan cita rasa. Dengan menggunakan pemanis alami dari kurma dan pengganti tepung yang tidak mengandung gluten, BROTEM tidak hanya cocok untuk orang-orang yang memiliki intoleransi gluten, tetapi juga bagi mereka yang menjalani pola makan rendah gula. Produk ini dirancang dengan perhatian khusus terhadap kebutuhan konsumen yang ingin menikmati makanan manis dengan tingkat gula yang lebih rendah tanpa mengorbankan rasa yang lezat dan menggugah selera. Kepopuleran brownies di Indonesia tidak perlu di ragukan lagi, peminat brownies dimulai dari anak-anak hingga orang dewasa sangat menyukai rasa hingga tekstur kue yang berasal dari Amerika Serikat ini¹. Brownies, meski lezat dapat berbahaya karena bahan utamanya adalah tepung terigu yang mengandung gluten dan aloksan, dimana zat ini menghancurkan sel beta pankreas yang menyebabkan kenaikan gula darah. Selain itu, Rendahnya nutrisi dan serat dalam brownies tidak mendukung kebutuhan gizi seimbang². Tempe, sebagai sumber protein nabati yang kaya akan asam amino esensial dan serat, dapat menggantikan tepung terigu untuk menciptakan brownies yang lebih bergizi dan rendah karbohidrat. Oat, yang kaya akan serat larut, dapat membantu meningkatkan kesehatan pencernaan dan memberikan rasa kenyang lebih lama. Sementara itu, Kurma dengan nama latin *Phoenix Dactylifera* atau kurma identik dengan rasa manisnya karena buah ini mengandung 72-88% glukosa di dalam daging buahnya, kurma juga mengandung protein sebanyak 1,8-2% dan serat sebanyak 2-4%. Selain itu, terdapat juga beberapa jenis vitamin, seperti vitamin A (betakaroten), B1 (tiamin), B2 (riboflavin), dan vitamin C (asam askorbat), biotin, biasin, serta asam folat. Kurma pun mengandung beberapa mineral penting yang dibutuhkan tubuh manusia, seperti zat besi, kalsium, sodium, dan potassium³. Kombinasi ketiga bahan ini tidak hanya menjadikan BROTEM camilan yang lebih sehat, tetapi juga

¹ Ananda, G. A. M. G., dan Koeswiryono, D.P, 2023, Brownies Panggang Berbahan Campuran Tepun Biji Labu, Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis, Volume 2 Nomor 11, Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional, hlm. 2429.

² Wisista, S. N, 2023, Banana Muffin Substitusi Tepung Mocaf Sebagai Pangan Alternatif Bagi Penderita Diabetes, Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana, 17.1.

³ Liyani, *et al.*, 2021, Inovasi Kue Lumpur Berbasis Kurma Bagi Kesehatan, eProceedings of Applied Science, Volume 7 Nomor 5.

aman dikonsumsi oleh berbagai kalangan. BROTEM juga dapat dikatakan usaha baru yang masih dalam tahap pengembangan, yang memiliki struktur bisnis yang terdiri dari Angel Apriani sebagai *Chief Executive Officer* (CEO), Alfira Syazmi Iwi sebagai *Chief Operating Officer* (COO), Rahmawati sebagai *Chief Technology Officer* (CTO), Olivia Goldwin sebagai *Chief Marketing Officer* (CMO), dan Wanda Rezky Utami sebagai *Chief Financial Officer* (CFO). Usaha ini berdiri bukan tanpa alasan, melainkan karena perlunya inovasi baru dalam dunia kuliner, khususnya dalam pembuatan brownies yang *gluten-free* dan *less sugar*. Hal ini bertujuan untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen yang memiliki sensitivitas terhadap gluten atau yang ingin mengurangi konsumsi gula, serta untuk memberikan alternatif yang lebih sehat tanpa mengorbankan cita rasa. Sebagian besar camilan modern menggunakan tepung dan gula yang tinggi kalori namun rendah gizi. Kandungan ini tidak hanya berkontribusi terhadap peningkatan berat badan, tetapi juga minim manfaat bagi kesehatan tubuh dalam jangka panjang. Oleh sebab itu, tujuan mulia kami menginovasikan brownies *gluten-free* dan *less sugar* sebagai solusi pangan yang lebih sehat. Produk ini tidak sekadar menjadi alternatif makanan ringan, tetapi juga wujud kepedulian kami terhadap kesehatan masyarakat serta upaya dalam meningkatkan kesadaran akan pentingnya pola makan yang lebih baik. Setiap sajian brownies yang kami produksi dirancang dengan bahan-bahan berkualitas yang tetap mempertahankan cita rasa lezat tanpa mengorbankan nilai gizi. Dampak dari produk ini diharapkan dapat memberikan kontribusi nyata dalam bidang kesehatan, sekaligus mendukung *Sustainable Development Goals* (SDGs) ke dua dengan mengedepankan pola makan yang lebih sehat. Kami meyakini bahwa makanan sehat harus tetap dapat dinikmati oleh semua kalangan tanpa mengurangi kenikmatan dalam mengonsumsinya. Melalui inovasi ini, kami berharap dapat memberikan kontribusi nyata dalam membangun generasi yang lebih sehat dan kuat. Kami percaya bahwa makanan yang baik tidak hanya sekadar mengenyangkan, tetapi juga berperan dalam mendukung kualitas hidup yang lebih baik.

BAB II

PELAKSANAAN PROGRAM PERGURUAN TINGGI

A. Profil Lembaga Kewirausahaan Perguruan Tinggi

Universitas Hasanuddin yang selanjutnya disingkat dengan Unhas adalah perguruan tinggi negeri di Makassar, Sulawesi Selatan, Indonesia, yang berdiri pada tahun 1956. Perguruan tinggi ini semula merupakan pengembangan dari Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia ketika Bung Hatta masih menjadi Wakil Presiden. Kampus ini semula dibangun di Baraya, namun pada awal tahun 1980-an, ketika Rektor yang dijabat Prof. Dr. Achmad Amiruddin, Kampus Unhas dipindahkan ke Tamalanrea.

Kompleksitas penyelenggaraan Pendidikan Tinggi yang semakin besar pada era baru dewasa ini membutuhkan suatu proses adaptasi manajemen secara berkelanjutan, dimana peran Perguruan Tinggi akan semakin relevan dan urgen dalam mempersiapkan sumberdaya manusia yang lebih adaptif dan kompetitif terhadap perubahan global. Tuntutan peran perguruan tinggi dalam pembangunan masyarakat global, nasional dan lokal yang terus meningkat menjadi suatu dorongan besar bagi perguruan tinggi dalam mempersiapkan sumberdaya manusia.

Mahasiswa merupakan aset berharga bagi lembaga pendidikan dan masyarakat. Di Unhas, mahasiswa diharapkan tidak hanya menjadi penerima ilmu, tetapi juga agen perubahan yang berkontribusi aktif dalam pengembangan diri dan lingkungan. Dalam era globalisasi dan kemajuan teknologi yang pesat, mahasiswa dihadapkan pada tantangan untuk meningkatkan keterampilan dan kompetensi agar dapat bersaing di dunia kerja.

Peran kampus dalam pengembangan karir dan kewirausahaan tidak hanya terbatas pada penyediaan pendidikan formal, tetapi juga mencakup peran sebagai inkubator untuk pengembangan keterampilan dan bakat. Kondisi saat ini menunjukkan adanya kebutuhan yang mendesak untuk mengembangkan soft skills dan kemampuan kritis mahasiswa. Kampus dapat berperan dalam memberikan pendidikan yang berorientasi pada praktik, menyediakan program magang, kursus kewirausahaan, serta mendukung berbagai inisiatif seperti inkubator bisnis dan kolaborasi dengan industri. Dengan berbagai program ini, kampus tidak hanya membantu mahasiswa untuk memperoleh keterampilan teknis dan manajerial yang dibutuhkan di dunia kerja, tetapi juga membuka peluang bagi mereka untuk mengeksplorasi potensi kewirausahaan dan membangun bisnis mereka sendiri. Kampus juga dapat berperan dalam meningkatkan kualitas sumber daya manusia yang mampu beradaptasi dengan perubahan ekonomi global dan berkontribusi positif terhadap

pembangunan ekonomi nasional. Oleh karena itu, penting untuk merumuskan rencana strategis yang berfokus pada pengembangan kemampuan mahasiswa melalui kegiatan akademik dan non-akademik yang terencana dan terintegrasi. Universitas Hasanuddin memiliki visi dan misi jangka panjang 2030 yaitu:

- Visi : Pusat unggulan dalam pengembangan insani, ilmu pengetahuan, teknologi, seni, dan budaya berbasis benua maritim Indonesia.
- Misi : 1. Menyediakan lingkungan belajar berkualitas untuk mengembangkan kapasitas pembelajaran yang inovatif dan proaktif.
2. Melestarikan, mengembangkan, menemukan dan menciptakan ilmu pengetahuan, teknologi, seni, dan budaya
3. Menerapkan dan menyebarluaskan ilmu pengetahuan, teknologi, seni, dan budaya bagi kemaslahatan benua maritim Indonesia
- Nilai : Integritas, inovatif, Katalitik dan Arif

B. Pelaksanaan Program P2MW

1. Deskripsi

Program Pembinaan Mahasiswa Wirausaha (P2MW) ini mengembangkan usaha bernama BROTEM. Sebuah inovasi produk camilan sehat berupa brownies. Nama BROTEM merupakan akronim dari "Brownies" dan "Tempe". Produk ini diformulasikan sebagai alternatif pangan fungsional yang menggabungkan cita rasa lezat dengan nilai gizi. Keunikan utama BROTEM terletak pada tiga bahan baku utamanya yaitu tepung tempe dan oat, serta penggunaan kurma sebagai pemanis alami pengganti gula rafinasi. Usaha ini dijalankan oleh tim yang terdiri dari lima mahasiswa dengan pembagian tugas spesifik: Angel Apriani (CEO), Alfira Syazmi Iwi (COO), Rahmawati (CTO), Olivia Goldwin (CMO), dan Wanda Rezky Utami (CFO). BROTEM hadir untuk menjawab kebutuhan konsumen akan camilan yang aman bagi penderita intoleransi gluten dan mereka yang sedang mengurangi konsumsi gula sekaligus mendukung Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (SDGs) poin kedua yaitu mengakhiri kelaparan, mencapai ketahanan pangan dan nutrisi yang lebih baik, serta mendukung pertanian berkelanjutan melalui pemanfaatan pangan lokal.

2. Kendala Pelaksanaan

Selama proses realisasi usaha BROTEM, tim menghadapi kendala yang bersifat teknis maupun non-teknis. Pertama, kendala teknis berupa tantangan operasional utama yang ditemui adalah karakteristik produk sebagai makanan basah tanpa pengawet buatan yang memiliki masa simpan relatif singkat, sehingga produk rentan mengalami penurunan

kualitas atau berjamur apabila disimpan terlalu lama di suhu ruang. Hal ini berdampak pada ketidakmampuan tim untuk melakukan penyetakan produk jadi dalam jumlah besar. Kedua, terletak pada proses produksi, dimana proses pengolahan bahan baku menjadi tepung tempe yang dilakukan secara mandiri memakan waktu yang cukup lama sehingga mempengaruhi efisiensi waktu produksi dan kelancaran distribusi pesanan. Selain aspek teknis, kendala non-teknis berupa permasalahan dinamika internal tim juga menjadi tantangan tersendiri khususnya terkait hambatan koordinasi antar anggota dan perbedaan pendapat dalam pengambilan keputusan strategis yang menuntut adanya penyesuaian komunikasi di dalam tim.

3. Strategi Menghadapi Kendala

Guna memitigasi berbagai kendala sebagaimana yang telah dijelaskan pada nomor 2, maka tim berupaya menerapkan serangkaian strategi adaptif dan solutif. Terkait kendala masa simpan produk yang terbatas, tim mengubah model produksi menjadi sistem *Pre order* (dibuat berdasarkan pesanan), yang tidak hanya efektif meminimalisir risiko kerugian akibat produk kedaluwarsa, tetapi juga menjamin konsumen menerima produk dalam kondisi terbaik. Selanjutnya, untuk mengatasi inefisiensi waktu produksi akibat proses pembuatan tepung yang lama, tim melakukan manajemen stok bahan baku dengan memproduksi tepung tempe dan oat di awal sebagai persediaan barang setengah jadi sehingga durasi produksi saat pesanan masuk dapat dipangkas secara signifikan. Sementara itu, hambatan terkait dinamika internal diselesaikan melalui mekanisme evaluasi rutin yaitu evaluasi internal tim berupa penerapan pola komunikasi terbuka dan pengambilan keputusan kolektif untuk menjaga soliditas dan efektivitas kerja sama tim.

4. Capaian Program

Pelaksanaan program P2MW mencatatkan keberhasilan signifikan dari aspek finansial, legalitas, dan prestasi. Selama periode Juli hingga November 2025, BROTEM berhasil membukukan total omzet sebesar Rp48.085.000 dengan laba bersih mencapai Rp19.915.780, serta menunjukkan arus kas yang surplus. Kredibilitas usaha juga telah terjamin melalui kepemilikan legalitas lengkap, meliputi NIB, P-IRT, Sertifikat Halal, NPWP, hingga status badan hukum Perseroan Perorangan. Puncak dari capaian ini ditandai dengan pengakuan nasional berupa perolehan Juara 2 Kategori Makanan dan Minuman Tahapan Awal pada ajang bergengsi KMI Expo XVI Tahun 2025.

C. Evaluasi Pelaksanaan Program

1. Evaluasi Program

Evaluasi kinerja tim BROTEM sebagai tolak ukur untuk memastikan bahwa pelaksanaan program tetap selaras dengan target luaran P2MW maka dilakukan melalui evaluasi bersama dosen pendamping, monitoring dan evaluasi (monev) dari dosen pembina Internal P2MW Unhas, serta

evaluasi dari Direktorat Pembelajaran dan Kemahasiswaan (Belmawa) melalui Penilaian Kemajuan Pelaksanaan Program (PKP2).

2. Rencana Tindak Lanjut

Demi menjamin keberlanjutan bisnis pasca program, tim telah merumuskan rencana yang berfokus pada pengembangan produk dan perluasan pasar. Tim juga berkomitmen untuk mengawal proses pendaftaran Hak Kekayaan Intelektual (HKI) merek hingga tuntas demi memberikan perlindungan hukum jangka panjang bagi aset usaha.