

Seminar Nasional Mahasiswa *Entrepreneurship 5.0 Session 2: Kreativitas dan Inovasi Kuliner untuk Mencapai Sukses Finansial*



Gambar 1. Seminar Nasional Mahasiswa *Entrepreneurship 5.0 Session 2*

Bimawa UAD telah menyelenggarakan Seminar Nasional Mahasiswa *Entrepreneurship 5.0 Session 2* pada Kamis, 27 Februari 2025. Seminar tersebut megusung tema, “Kreativitas dan Inovasi Kuliner untuk Mencapai Sukses Finansial” dan diselenggarakan daring pada kanal YouTube Bimawa UAD pada pukul 13.00 WIB.

Narasumber pada kegiatan seminar tersebut adalah para *owner* makanan kreatif dari 3 universitas, yaitu Universitas Ahmad Dahlan dengan 4 mahasiswanya, di antaranya adalah Purwanti, Zul Hamdi Batubara, Bella Nur Putri, dan Umar Dahlan. Selain itu, dari Universitas Muhammadiyah Jakarta diwakili oleh Nurul Zakiah dan dari Universitas Muhammadiyah Bone diwakili oleh Indri Putriansyah.

Pada pemaparan materi pertama oleh Purwanti selaku *owner* dari Snack Bar Kriwul menekankan tentang inovasi dari bahan-bahan lokal. Snack Bar Kriwul merupakan contoh dari inovasi dari bahan lokal tersebut karena bahan yang digunakan untuk membuat snack bar tersebut adalah tepung jangkrik dan tiwul dari Gunungkidul. Menurutnya, ada beberapa hal yang perlu disiapkan untuk dapat berbisnis di antaranya adalah riset pasar pengembangan produk, validasi produk, legalitas dan izin edar dan inovasi produk. “Melalui penggunaan bahan-bahan lokal pada produk yang dibuat, maka akan menjadikan produk tersebut unik, di samping memiliki manfaat terhadap kesehatan,” ucapnya.

Nurul Zakiah selaku *owner* dari Cookie Corner menekankan mengenai pentingnya pemanfaatan teknologi sebagai sarana untuk mengenalkan produk kepada khalayak umum. “Sekarang ini, promosi dapat memanfaatkan teknologi agar dapat menjangkau konsumen

dengan lebih luas, maka gunakanlah teknologi untuk dapat mengenalkan produk yang kita buat,” ujarnya. Selain itu, ia juga menekankan tentang pentingnya melakukan inovasi yang berkelanjutan. Owner dari Cookie Corner ini juga mengingatkan tentang pentingnya keberanian untuk memulai bisnis, “Kesuksesan bisnis bukan hanya tentang ide bagus, melainkan tentang keberanian untuk dapat memulai,” jelasnya.

Zul Hamdi Batubara selaku owner dari Graloka memaparkan tentang kreativitas produknya yang menggunakan bahan lokal sebagai inovasinya. Graloka merupakan makanan yang berbahan dasar kacang lokal dan coklat. Ia menjelaskan mengenai produknya yang diminati oleh anak-anak muda karena cita rasanya yang manis. “Hadirnya Graloka ini merupakan inovasi yang kami kembangkan untuk membuat produk dengan bahan lokal. Hal tersebut kami sesuaikan agar bisa memanfaatkan kacang lokal yang memang tidak langka di Indonesia,” ujarnya.

Bella Nur Putri selaku owner dari Le Gioiedi Moringa memaparkan tentang keunikan dari produknya, yaitu mochi yang dikombinasikan dengan daun kelor. Menurutnya, sekarang banyak konsumen yang semakin sadar terhadap kesehatan, oleh karena itu ia membuat makanan yang dapat menunjang kebutuhan para konsumen. “Tren makanan sehat yang bergizi dan memiliki banyak khasiat sekarang ini banyak digemari oleh konsumen, maka dari itu saya membuat inovasi mochi dengan menggunakan daun kelor,” ucapnya. Ia juga menyampaikan mengenai pentingnya untuk terus melakukan inovasi rasa dan varian agar tidak monoton.

Indri Putriansyah selaku owner dari Abang Suti memaparkan tentang inovasi produk abon ikannya. Ia menyebutkan produk yang dibuat tersebut menjadi salah satu solusi terhadap permasalahan stunting pada anak-anak. Selain itu, ia membuat Abon Suti karena ingin membuat abon ikan yang praktis untuk para konsumennya. Pada penutup, ia memotivasi para wirausahawan untuk selalu semangat dalam berbisnis, “Membangun usaha itu tidak mudah, tetapi tidak sesulit yang dibayangkan,” ungkapnya.

Umar Dahlan selaku owner dari Tahu Bakso UMDA menyampaikan tentang ketertarikannya untuk berwirausaha pada bidang kuliner karena peluangnya yang tidak kecil. Ia juga menceritakan tentang bagaimana Tahu Bakso UMDA telah mengalami perkembangan dan dikenal banyak orang meskipun baru seumur jagung. Pada penutup, owner dari Tahu Bakso UMDA ini mengingatkan tentang minat berwirausaha merupakan hal yang penting, “Minat akan membangun kreativitas dan inovasi dalam berbisnis,” ujarnya.