KAMPUS AKADEMIK PUBLISING
Jurnal Akademik Pengabdian Masyarakat (JAPM)
Vol.4, No.5 September 2026
e-ISSN: 3030-8631, p-ISSN : 3030-864X, Hal 1049-1059
DOI : https://doi.org/10.61722/japm.v4i5.13503

PENINGKATAN PENDAPATAN KELUARGA MELALUI USAHA PEMBUATAN LUMPIA GORENG BOZZ (LUMGOR BOZZ)

Mustari[*1], Marhawati[2], Andi Caezar To Tadampali [3], Nurfahima [4], Sitti Hajerah Hasyim [5]

[1,2,3,4,5] Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Negeri Makassar, Jalan A.P Pettarani, Kota Makassar, Provinsi Sulawesi Selatan, Indonesia, 90244

*Penulis Korespondensi: mustari7105@unm.ac.id

Abstract. *Food product innovation is an approach to increasing the added value of food ingredients while creating entrepreneurial opportunities for local communities. This community service activity aimed to introduce an innovative food product, Lumpia Goreng BOZZ (Lumgor Bozz), by transforming spring roll wrappers into a diversified snack product with potential economic value. The activity was conducted over two weeks in Manggala District, Makassar City, through mentoring and practical guidance in food production. The implementation stages included introducing ingredients and equipment, demonstrating the processing of spring roll wrappers, incorporating seasonings to create flavor variations, and introducing product packaging and marketing considerations. The activity demonstrated that spring roll wrappers could be processed into snack products using relatively simple production techniques and readily available ingredients. Flavor diversification provided a form of product differentiation with the potential to enhance consumer appeal and create opportunities for small-scale culinary businesses. Furthermore, the activity offered practical experience in food processing, packaging, and the potential commercialization of innovative food products. In conclusion, Lumgor Bozz represents a potential entrepreneurial initiative that may generate additional economic value for local communities. Further evaluation of consumer acceptance, production costs, and business feasibility is necessary to assess the product's sustainability and commercial viability.*
Keywords: *food product innovation; fried spring rolls; flavor diversification; community service; entrepreneurship.*

Abstrak. Inovasi produk pangan merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan nilai tambah bahan makanan sekaligus membuka peluang kewirausahaan bagi masyarakat. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memperkenalkan inovasi pengolahan kulit lumpia menjadi produk Lumpia Goreng BOZZ (Lumgor Bozz) melalui diversifikasi cita rasa sebagai alternatif usaha kuliner yang bernilai ekonomis. Kegiatan dilaksanakan di Kecamatan Manggala, Kota Makassar, selama dua minggu dengan menggunakan metode pendampingan dan bimbingan dalam proses pembuatan produk. Tahapan kegiatan mencakup pengenalan bahan dan peralatan, praktik pengolahan kulit lumpia, penambahan bumbu untuk menghasilkan variasi rasa, serta pengenalan aspek pengemasan dan pemasaran produk. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa kulit lumpia dapat diolah menjadi produk makanan ringan dengan proses produksi yang relatif sederhana dan menggunakan bahan-bahan yang mudah diperoleh. Inovasi melalui penambahan variasi rasa menjadi bentuk diferensiasi produk yang berpotensi meningkatkan daya tarik konsumen dan membuka peluang pengembangan usaha kuliner skala kecil. Kegiatan ini juga memberikan pengalaman praktis mengenai pengolahan, pengemasan, dan potensi pemasaran produk berbasis inovasi pangan. Dengan demikian, pengembangan Lumgor Bozz dapat menjadi salah satu alternatif kegiatan kewirausahaan masyarakat yang berpotensi menciptakan nilai tambah ekonomi. Pengembangan lebih lanjut memerlukan evaluasi terhadap penerimaan konsumen, biaya produksi, dan kelayakan usaha untuk memastikan keberlanjutan produk.
Kata kunci: inovasi produk pangan; lumpia goreng; diversifikasi rasa; pengabdian kepada masyarakat; kewirausahaan.

Naskah Masuk: 18 September 2026; Revisi: 19 September 2026; Diterima: 20 September 2026 ; Terbit: 25 September 2026

1. LATAR BELAKANG

Lumpia yang seringkali ejaanya menjadi lun pia. Penggunaan ini sebenarnya bisa dibilang hasil akulturasi budaya Tionghoa dan jawa. Nama lumpia sendiri berasal dari lafalan Bahasa Hokkian. 'Lum atau 'lun' memiliki arti lembut, sedangkaan 'pia' berarti kue. Karena itu, lumpia artinya adalah kue lembut. Hal ini karena lumpia waktu dulu tidak pernah digoreng. Punya cita rasa asli yang manis, lumpia mulai digoreng Ketika kultur jawa dan tionghoa dipadukan (Name et al., 2022)

Kulit lumpia basah meruapakan lembaran tipis yang mudah digulung dan dipergunakan untuk pembungkus isi lumpia yang berupa produk oalahan yang terdiri dari berbagai jenis sayuran dan daging (ayam, sapi maupun udang) yang dipotong dalam ukuran kecildan dibumbui. Kulit lumpia basah umumnya dibuat dari adonan encer (better) dari bahan baku tepung terigu, air, telur, garam dan minyak makan yang digunakan sebagai pelumas alat penggoreng. Salah satu alternatif yang dapat dipergunakan sebagai bahan baku kulit lumpia adalah tepung beras. Dasar pemilihan tepung beras ini adalah tepung beras merupakan salah satu produk olahan beras yang merupakan komoditi local yang dapat diusahakan petani(Khairunnisa et al., 2021)

Diindonesia lumpia dikaitkan dengan masakan tionghoa Indonesia dan umunya di temukan tempat tinggal Sebagian besar Tionghoa Indonesia. Meski ada beberapa varian local dan bahan isiannya mungkin berbeda-beda, varian yang paling popular di semarang adalah varian digoreng ini mewakili kreativitas dan lokalitas resep lumpia verdasarkan bahan-bahan lokal selera lokal. Lumpia adalah makanan khas kota semarang, selain rasanya yang lezat, isian dari lumpia menggunakan bahan yang mudah didapatkan dan sehat yaitu biasanya terdiri dari sayur, telur, rebung, daging, maupun produk hasil laut. Lumpia adalah makanan yang sering kali di jumpai di pasar dan sangat disukai oleh masyarakat Indonesia karena lumpia merupakan produk makanan yang enak dan harganya relative terjangkau(Nursifa et al., 2024)

Diera sekarang, terdapat dua versi dari lumpia, yakni lumpiah basah dan goreng. Lumpia basah sebdiri ideal dikomsumsi bagi orang-orang yang sedang menghindari gorengan. Menyantap lumpia pun akan semakin lengkap Bersama lokio, acar, dan saus manis kental pendampingnya(Wijaya et al., 2022) . Kulit lumpia adalah pembungkus untuk membuat lumpia yang berbahan dasar dari tepung, air, garam, dan telur. Kulit

lumpia biasa digunakan untuk membuat lumpia basah atau lumpia goreng(Agustini et al., 2022)

Tetapi kulit lumpia ini dapat dijadikan pembungkus jenis makanan lainnya seperti pisang coklat atau martabak tahu. Kulit lumpia memiliki tekstur yang sangat lembut dan bentuknya yang sangat tipis sehingga mudah sekali robek. Ketipisan dari kulit lumpia tersebut yang membuatnya garing Ketika digoreng dan bisa lembut Ketika dijadikan lumpia basah. Biasanya kulit lumpia ini nikmat jika dijadikan sebagai pembungkus lumpia goreng karena didalamnya ada campuran lobak dan rebung. Jika menggoreng lumpia dengan benar maka akan mendapatkan kulit lumpia yang garing dan renyah(Purnomo et al., 2023)

Kulit lumpia memang terlihat tipis dan seakan tidak gizi yang terkandung di dalamnya. Padahal kulit lumpia memiliki cukup gizi yang terkandung didalamnya. Dalam satu lembar kulit lumpia terkandung protein, vitamin A, lemak, karbohidrat, fosfor, dan zat besi. Sehingga mengkomsumsi kulit lumpia pada takaran yang tepat tidak menjadi masalah besar. Rasa dari kulit lumpia ini gurih karena sudah ada tambahan garam diadonananya. Mengolah kulit lumpia dapat dijadikan berbagai macam masakan yang dapat dikreasikan dan menghasilkan rasa yang dapat nikmat tentunya(Kelurahan et al., 2015)

Pembungkusan lumpia/ kulit lumpia umunya hadir dalam dua varian. Varian yang paling umum digunakan untuk lumpia goreng hanya terbuat dari tepung,air garam, dan tepung maizena. Jenis pembungkus ini memiliki ciri khas setipis kertas, jauh lebih tipis dari pembungkus lumpia lainnya. Bahan-bahan tersebut dicampurkan keadonan basah, lalu didiamkan beberapa jam sebelum dimasak. Sebuah bola adonan diambil dengan satu tangan dan diolesi kedalam pelat logam datar besar yang dipanaskan dan diolesi minyak sampai lapisan melingkarnya menempel pada wajan dan kentang goreng. Dimasak selama beberapa detik lalu segera di keluarkan dan dibiarkan kering (obsidian, 2019)

Pada umunya masyarakat yang mengkomsumsi kulit lumpia begitu begitu saja dengan menggunakan isian yang sama. Padahal jika kita mau membuat sedikit inovasi khususnya kulit lumpia , makanan ini bisa menhasilkan suatu macam jajanan ringan yang digemari oleh banyak orang, makanan ini bisa menghasilkan suatu keuntungan. Salah

satu cara mengolah kulit lumpia menjadi jajanan yang banyak digemari yaitu dengan membuat lumpia goreng(Susanti & Purwaningsih, 2019)

Berdasarkan uraian diatas, maka kami bermaksud ingin melakukan inovasi terhadap produk kulit lumpia untuk menambah minat dan ketertarikan masyarakat dalam mengomsumsi kulit lumpia. Inovasi pada produk lumpia yang ingin kami gagas adalah memanfaatkan kulit lumpia sebagai salah satu bahan alternatif pengolahan pangan yaitu lumpia goreng (lumgor) yang diharapkan dapat memberikan peluang usaha baru dan mempunyai potensi nilai ekonomi yang tinggi atau dapat menjadi wadah bisnis bagi masyarakat yang ingin berwirausaha pada produk makanan mengingat kulit lumpia merupakan salah satu bahan yang sangat mudah dijumpai.

Berdasarkan analisis situasi, penggunaan kulit lumpia sebagai bahan dasar sudah banyak digunakan di masyaraka. Akan tetapi, produk kulit lumpia yang dibuat masyarakat pada umumnya hanya memiliki variasi rasa yang monoton sehingga membuat masyarakat sebagai pihak yang mengomsumsi merasa bosan dan kehilangan minat terhadap produk kulit lumpia. Inovasi terhadap produk kulit lumpia ini kemudian menjadi hal yang penting untuk dilakukan agar meningkatkan jumlah peminatnya di masyarakat.

Melihat realita tersebut kami tergertak untuk melakukan inovasi terhadap produk kulit lumpia dengan memberikan tambahan varian rasa terhadap produk kulit lumpia. Tambahan varian rasa akan menambah daya tarik masyarakat untuk mengomsumsi ataupun membuat produk kulit lumpia untuk dijadikan usaha untuk menghasilkan keuntungan atau laba. Inovasi yang kami buat diharapkan dapat berpengaruh besar terhadap peningkatan minat dan kreativitas masyarakat dalam menciptakan inovasi-inovasi baru terhadap sesuatu yang sudah atau belum ada yang dapat mempengaruhi preferensi dan kondisi perekonomian masyarakat.

2. METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu melakukan pendampingan dan bimbingan kepada masyarakat di Kecamatan Manggala, Kota Makassar tentang pembuatan Lumpia Goreng BOZZ (Lumgor Bozz). Dalam kegiatan ini pengabdi menawarkan inovasi yang mampu menyelesaikan masalah. Sesuatu yang baru bisa menggantikan hal lama yang dirasa penuh masalah. Kehadiran ide dan gagasan baru

membuat setiap permasalahan yang ada dapat dipecahkan dengan baik. Waktu yang digunakan selama pengabdian adalah 2 (dua) minggu di Kecamatan Manggala, Kota Makassar.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dengan cara pendampingan dan bimbingan kepada masyarakat di Kecamatan Manggala, Kota Makassar sebagai salah satu suatu produk makanan yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat serta dapat meningkatkan pendapatan masyarakat. Adapun pelaksanaan pembuatan Lumpia Goreng BOZZ (Lumgor Bozz) adalah sebagai berikut:

Alat

Adapun alat yang digunakan pada pendampingan pembuatan Lumpia Goreng BOZZ (Lumgor Bozz) adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Alat yang digunakan

No.	Peralatan	Gambar
1.	Kompor	
2.	Gas	
3.	Wajan	

4.	Spatula besi	
5.	Gunting	
6.	Pouch klip	

Sumber: Hasil Pengabdian, 2026

Bahan

Adapun bahan yang digunakan pada pendampingan pembuatan Lumpia Goreng BOZZ (Lumgor Bozz) adalah sebagai berikut:

Tabel 2. Bahan yang digunakan

No	Bahan	Takaran	Gambar
1	Kulit Lumpia	15 lembar (disesuaikan)	
2	Bumbu balado	1 bungkus	

			
3	Bubuk boncabe	3 bungkus	
4	Daun jeruk	15 lembar	
5	Tepung terigu	3 sendok	
6	Air	Air secukupnya	
7	Bubuk bawang putih	1 bungkus	
8	Minyak goreng	750 ml (secukupnya)	

.

			

Sumber: Hasil Pengabdian, 2026

B. Pembahasan

Kegiatan praktik inovasi terhadap produk lumpia goreng memberikan nilai tambah terhadap kualitas produk lumpia goreng yang akan dihasilkan. Inovasi yang dilakukan dapat memberikan manfaat jangka Panjang terhadap masyarakat luas karena memperluas peluang dan diversifikasi usaha terhadap produk lumpia goreng. Usaha lumgor bozz (Lumpia Goreng Bozz) memiliki peluang usaha yang besar di masyarakat karena produk lumpia goreng merupakan makanan modern yang memiliki banyak peminat dan merupakan salah satu makanan modern yang dibuat dengan cara yang mudah dan sangat sederhana.

Inovasi terhadap produk lumpia goreng terutama dalam hal peningkatan dan diferensiasi rasa pada produk mendorong adanya peningkatan dan minat masyarakat untuk membeli ataupun mengkonsumsi produk lumpia goreng sebagai hasil inovasi. Selain itu, inovasi terhadap produk lumpia goreng akan memberikan nilai tambah dan menjadi peluang bagi berbagai pihak untuk melakukan usaha yang dapat memberikan keuntungan secara finansial. Keuntungan yang diterima akan memberikan dampak masif terhadap peningkatan pertumbuhan ekonomi suatu negara.

Lebih jauh lagi, inovasi terhadap produk lumpia goreng memberikan dorongan terhadap pihak lain untuk dapat melakukan inovasi terhadap berbagai produk lain yang tentu belum sepenuhnya sempurna dalam hal kegurihan dan rasa pedas yang nikmat. Hal ini dapat menjadi motivasi bagi berbagai pihak untuk dapat melakukan inovasi serupa terhadap produk lain yang memiliki nilai ekonomi dan memberikan keuntungan secara finansial.

Pengembangan inovasi terhadap produk mochi akan mendorong peningkatan usaha sebagai dampak dari meningkatnya minat masyarakat untuk melakukan inovasi maupun mengimplementasikan inovasi yang telah dibuat dalam suatu organisasi bisnis yang dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat dalam hal pemenuhan kebutuhan maupun keinginan yang dapat terpenuhi sebagai manfaat yang diterima dalam menjalankan usaha produk lumpia goreng.

Dalam ruang lingkup bisnis, inovasi terhadap produk lumpia goreng akan memberikan dampak signifikan terhadap minat masyarakat dalam menjalankan suatu bisnis. Karena dengan adanya ide atau gagasan inovasi terhadap suatu produk dalam hal ini produk mochi akan membantu dan meningkatkan minat masyarakat dalam menjalankan suatu bisnis yang tentu memiliki peluang besar dalam era revolusi industri 4.0 saat ini. Dengan demikian, inovasi dan implementasi ide dan gagasan menjadi hal yang krusial dalam era globalisasi saat ini.

Inovasi terhadap produk mochi secara konkret akan memberikan dampak yang masif dalam dunia bisnis. Berangkat dari fakta bahwasanya lumpia goreng merupakan makanan yang paling diminati di masyarakat saat ini karena merupakan salah satu makanan modern yang pada umumnya sesuai dengan selera masyarakat. Produk mochi yang memiliki pangsa pasar yang luas menggambarkan adanya peluang besar bagi berbagai pihak yang ingin menjalankan bisnis lumpia goreng.

Oleh karena itu, dapat disimpulkan bahwa inovasi terhadap produk lumpia goreng akan mendorong minat masyarakat dalam menjalankan suatu bisnis karena produk lumpia goreng merupakan produk yang banyak diminati sehingga memiliki peluang bisnis yang besar dan dapat memberikan manfaat finansial dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Selain itu, inovasi terhadap produk lumpia goreng dapat menjadi motivasi untuk dapat melakukan inovasi dan penciptaan ide dan gagasan terhadap produk lain. Dengan demikian, inovasi terhadap produk lumpia goreng dapat mempengaruhi dan memberikan manfaat secara langsung maupun tidak langsung terhadap pelaku bisnis, stakeholder, dan perkembangan serta pertumbuhan perekonomian suatu negara. Kegiatan pembuatan lumpia goreng tentunya memberikan nilai tambah bagi kami. Nilai tambah yang dimaksud adalah dapat memotivasi agar lebih memahami dan mendapatkan pegetahuan tentang bagaimana cara pengemasan dan pemasaran produk yang menarik

dan dapat memotivasi membuka peluang usaha produksi Lumpigor Bozz sehingga dapat dipasarkan dan menjadi sumber pendapatan dari kegiatan tersebut

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan inovasi terhadap produk lumpia goreng yang kami lakukan memiliki manfaat positif terhadap kami sebagai pelaksana inovasi dan memberikan manfaat kepada masyarakat luas jika ide inovasi terhadap produk lumpia goreng yang kami gagaskan dapat direalisasikan dalam usaha bisnis. Inovasi baru terhadap produk lumpia goreng yang kami lakukan akan memberikan manfaat ekonomis kepada masyarakat luas dan akan membantu meningkatkan pendapatan daerah melalui pendirian usaha Lumgor Bozz (Lumpia Goreng Bozz). Bozz (Lumpia Goreng Bozz) menjadi produk diminati oleh masyarakat luas sehingga menjadi usaha yang menjanjikan dan memiliki peluang.

Kegiatan inovasi produk lumpia goreng merupakan kegiatan yang bernilai positif dan memberikan manfaat kepada masyarakat luas dan negara pada khususnya. Oleh karena itu, kami berharap ide dan gagasan yang telah dibuat dapat direalisasikan dalam kegiatan bisnis berlandaskan pada realita bahwasanya produk produk lumpia goreng merupakan produk yang memiliki peluang bisnis yang cukup besar di masyarakat.

DAFTAR REFERENSI

Agustini, D., Nugraha, A., Subagja, A. D., & Malinda, M. (2022). Analysis Business Model Canvas Snack Kulit Lumpia In Pandemic. Seminar Nasional Kepariwisataan, 3(1), 2022.

Devi Mukti Lestari, R. S. (2020). Industri kulit lumpia dan pengaruhnya terhadap kehidupan sosial ekonomi masyarakat kampung kranggan dalam tahun 1990-2017. Industri Kulit Lumpia Dan Pengaruhnya Terhadap Kehidupan Sosial Ekonomi Masyarakat Kampung Kranggan Dalam Tahun 1990-2017, 9(2), 167–177.

Kelurahan, D. I., Kecamatan, K., & Tengah, S. (2017). Analisis Hubungan Beban Kerja Fisik, Masa Kerja, Usia, Dan Jenis Kelamin Terhadap Tingkat Kelelahan Kerja Pada Pekerja Bagian Pembuatan Kulit Lumpia Di Kelurahan Kranggan Kecamatan Semarang Tengah. Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal), 5(5), 413–423.

Kelurahan, D. I., Nyiur, B., Wanea, K., & Pangemanan, L. R. J. (2015). ASE – Volume 11 Nomor 3A, November 2015: 125 - 142. 11(November), 125–142.

Khairunnisa, D., Elvandari, M., Salsabila, D. A., & Aein, M. A. (2021). Gambaran Deskriptif Produk Banana Roll Sebagai Camilan Sehat Masa Kini (Description of Banana Roll Product as a Healthy Snack). Jurnal Gizi Dan Kuliner, 2(2), 32–38. https://doi.org/10.35706/giziku.v2i2.5937

Name, P., Count, W., Count, C., Count, P., Size, F., Date, S., & Date, R. (2022). 11954-31055-1-SM-jurnal rice paper rah 5447 Words Apr 15 , 2022 9 : 33 AM GMT + 7 Apr 15 , 2022 9 : 36 AM GMT + 7 21 % Overall Similarity Excluded from Similarity Report Internet database.

Nursifa, A. T., Mistriani, N., Rini, A. P., Laia, F. H., Azzam, H. H., Ndruru, H. S., Ayu, M., & Ninggar, D. (2024). Creative Economy Promotion Model As Culinary Tourism In Kranggan Lumpia Leather Center , Semarang City. 3(1).

Purnomo, S. D., Retnowati, D., Raya, J., Karangsalam, B., Banyumas, K., & Tengah, J. (2023). PENGOLAHAN KULIT LUMPIA DAN PANGSIT PADA USAHA MIKRO KECIL DAN MENENGAH " AW SNACK ." 02(02), 100–104. https://doi.org/10.56681/wikuacitya.v2i2.115

Susanti, I. E., & Purwaningsih, S. M. (2019). Lumpia Semarang Pada Masa Orde Baru (Lumpia sebagai Identitas Budaya Etnis Tionghoa Peranakan Semarang). Avatara E-Journal Pendidikan Sejarah, 3(3), 384–390. https://jurnalmahasiswa.unesa.ac.id/index.php/29/article/view/12661/11681

Wijaya, W. P., Kurniawan, D. J., Werinta, H., & ... (2022). Lumpia as A Typical Culinary Image of Semarang. Proceedings of …, 1(01), 390–394. http://publikasi.dinus.ac.id/index.php/struktural/article/view/7734%0Ahttp://publikasi.dinus.ac.id/index.php/struktural/article/download/7734/3472