

**PKM Kewirausahaan Lumpia Aplous****PKM Entrepreneurship Lumpia Aplous****Ratnah S^{1*}, Nahriana², Nur Arisah³, Nurjannah⁴, Mustari⁵**^{1,2,3,4,5}, Universitas Negeri Makassar, Makassar, Indonesia*Korespondensi Penulis : ratnah.s@unm.ac.id**Article History:**

Received: Oktober 09, 2024;

Revised: Oktober 29, 2024;

Accepted: November 20, 2024;

Published: November 22, 2024;

Keywords: Mentoring, Entrepreneurship, Products Lumpia Aplous

Abstract: Lumpia is a type of food that is very popular in Asia, especially in Indonesia and the Philippines. This food consists of a thin skin filled with various ingredients, such as vegetables, meat, or sweet ingredients. The history of spring rolls can be traced back to Chinese cultural influence in Southeast Asia, where spring rolls were known as "spring rolls". Thin and crispy spring roll skin is made from flour mixture mixed with water and a little oil, then fried until crispy. The methods used in this activity include lectures, questions and answers or discussions, and training. The results obtained are that Lumpia with Chocolatos filling offers several advantages compared to conventional spring rolls. Apart from the pleasant sweet taste, these spring rolls are also easy to make and are liked by all ages. Its popularity is increasing thanks to the ease of obtaining the ingredients and its ability to be made into an attractive snack or dessert. This innovation shows how traditional culinary delights can develop and adapt to modern tastes, creating new opportunities in the snacks and snacks industry.

Abstrak

Lumpia adalah salah satu jenis makanan yang sangat populer di Asia, terutama di Indonesia dan Filipina. Makanan ini terdiri dari kulit tipis yang diisi dengan berbagai macam bahan, seperti sayuran, daging, atau bahan-bahan manis. Sejarah lumpia dapat ditelusuri kembali ke pengaruh budaya Tiongkok di Asia Tenggara, di mana lumpia dikenal sebagai "spring roll". Kulit lumpia yang tipis dan renyah dibuat dari adonan tepung yang dicampur dengan air dan sedikit minyak, kemudian digoreng hingga garing. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi ceramah, tanya jawab atau diskusi, dan pelatihan. Adapun hasil yang didapatkan yaitu Lumpia dengan isian Chocolatos menawarkan beberapa keunggulan dibandingkan lumpia konvensional. Selain rasa manis yang menyenangkan, lumpia ini juga mudah dibuat dan disukai oleh berbagai usia. Popularitasnya semakin meningkat berkat kemudahan mendapatkan bahan-bahannya serta kemampuannya untuk dijadikan camilan atau hidangan penutup yang menarik. Inovasi ini menunjukkan bagaimana kuliner tradisional dapat berkembang dan beradaptasi dengan selera modern, menciptakan peluang baru dalam industri makanan ringan dan jajanan.

Kata Kunci: Pelatihan, Kewirausahaan, Produk Lumpia Aplous**1. PENDAHULUAN**

Berkembangnya pengetahuan dan teknologi pangan menyebabkan maraknya pola makan dan gaya hidup yang instan, sehingga konsep makanan siap saji, dan penggunaan bahan tambahan makanan sangat diminati. Namun, kondisi ini sebenarnya memberikan dampak pada kurangnya gizi dan masuknya komponen berbahaya seperti radikal bebas ke dalam tubuh. Salah satu cara untuk meningkatkan kesehatan tubuh adalah dengan mengonsumsi makanan berantioksidan yang telah diketahui manfaatnya untuk menekan radikal bebas.

Menurut Kay (1991), *Spirulina platensis* mengandung protein 55-70%, lemak 6-9%, karbohidrat 15-20% dan kaya akan mineral, vitamin, serat, serta pigmen. Pigmen terbesar yang didapat dari *Spirulina platensis* adalah fikosianin yang menurut Diego dkk. (2004), merupakan

pigmen biru alami yang telah diketahui memiliki aktivitas anti penuaan, antioksidan, dan anti inflamasi. Fikosianin dapat dimanfaatkan sebagai pewarna alami pada makanan, salah satunya dapat diterapkan pada kulit lumpia.

Lumpia merupakan jajanan tradisional khas Tionghoa dan merupakan kuliner khas dari Semarang. Selain rasanya yang enak dan murah, lumpia juga memiliki isian yang sehat, biasanya terdiri dari sayuran segar, rebung, telur, daging, maupun makanan laut (Sufi, 2006). Kulit lumpia berbahan utama menggunakan tepung gandum yang ditipiskan sehingga membentuk kulit. Kulit lumpia selain dapat digunakan untuk membungkus kudapan lumpia, juga dapat digunakan sebagai kulit pembungkus produk lain seperti wonton dan pangsit.

Chocolatos wafer stik merupakan salah satu cemilan yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia saat ini karena memiliki banyak manfaat yaitu; 1) Coklat mengandung flavonoid yang bertindak sebagai antioksidan yang mampu melindungi tubuh dari penuaan yang disebabkan oleh radikal bebas. Coklat mengandung antioksidan dalam jumlah besar, bahkan hampir 8 kali jumlah yang ditemukan di buah strawberry. Flavonoid juga membantu tekanan darah menjadi lebih rileks melalui produksi oksida nitrat, serta menjaga keseimbangan hormon tertentu dalam tubuh. 2) Lemak coklat adalah lemak nabati yang tidak akan menambah kolesterol. Coklat juga memiliki kandungan stearat, asam lemak netral yang dicerna lebih lambat oleh tubuh dan diabsorpsi lebih sedikit sehingga tak akan memicu kolesterol darah. 3) Coklat memiliki kandungan palmitic acid dan oleic acid di dalamnya. Zat ini konsisten dalam mengurangi gangguan fungsi jantung. 4) Cokelat sama sekali tidak menyebabkan jerawat. Penyebab jerawat sebenarnya adalah penumpukan sel-sel kulit mati dalam pori-pori, kelebihan minyak kulit (sebum) dan proliferasi bakteri penyebab jerawat. 5) Cokelat dapat mengurangi stress, karena aromanya dapat memicu pelepasan serotonin, antidepresan alami di dalam otak. Ini juga dibantu oleh phenylethylamine, suatu zat mirip amphetamine yang dapat meningkatkan serapan triptofan ke dalam otak yang selanjutnya menghasilkan dopamine. Dampak dopamine adalah muncul perasaan senang dan perbaikan suasana hati. 6) Milk Chocolate dan white chocolate kaya akan vitamin A dan B12 yang dapat memberikan kontribusi pada pertumbuhan gigi dan tulang, penyerapan kalsium dan fosfor, pembentukan sel darah merah dan pertumbuhan otot.

Pembuatan produk dari kulit lumpia dengan isian Chocolatos merupakan bagian yang menarik dalam eksplorasi kuliner. Dalam berbagai studi sebelumnya, para peneliti telah mengkaji beragam aspek terkait proses pembuatan, karakteristik produk, hingga respons konsumen terhadap produk tersebut. Pada dasarnya, proses pembuatan produk kuliner yang menggunakan kulit lumpia sebagai bahan dasar dan diisi dengan Chocolatos melibatkan

beberapa tahap. Sebelum itu untuk mengeksplorasi teknik-teknik yang efektif untuk memproduksi kulit lumpia yang berkualitas, seperti pengaturan komposisi bahan, teknik penggulungan, dan metode penggorengan yang tepat untuk mencapai tekstur yang renyah dan tidak terlalu berminyak.

Karakteristik sensorik produk juga menjadi perhatian dalam pembuatan produk ini. Para peneliti telah melakukan uji organoleptik untuk mengevaluasi citarasa, aroma, tekstur, dan penampilan produk tersebut. Sehingga memberikan wawasan berharga tentang preferensi konsumen dan potensi perbaikan produk. Selain itu, pembuatan produk ini juga mencakup terkait analisis nutrisi produk, terutama dalam konteks penggunaan bahan-bahan tertentu dan dampaknya pada nilai gizi produk akhir. Hal ini penting untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan tidak hanya lezat tetapi juga memiliki nilai gizi yang baik.

Secara keseluruhan, pembuatan produk dari kulit lumpia dengan isian Chokolatos telah memberikan kontribusi yang berharga dalam pemahaman tentang teknik pembuatan, karakteristik produk, respons konsumen, dan aspek keberlanjutan. Sehingga menjadi landasan penting untuk pengembangan produk kuliner yang inovatif dan berkualitas di masa depan.

Berdasarkan uraian diatas, maka kami bermaksud untuk memanfaatkan kulit lumpia dan chokolatos stik sebagai salah satu bahan alternatif dalam pembuatan produk yang kami beri nama “LUMPIA APLOS”. Sehingga diharapkan dapat memotivasi untuk melahirkan ide-ide yang lebih unik dan menarik.

2. METODE

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu melakukan pendampingan dan bimbingan terhadap mitra tentang membuat Lumpia Aplos. Dalam kegiatan ini pengabdian 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. Apalagi untuk masalah produk, jika ada produk lama yang sudah tak bisa dipasarkan, inovasi harus dilakukan guna menarik kembali minat masyarakat terhadap produk tersebut di pasaran. Waktu yang digunakan selama pengabdian adalah 2 (dua) minggu di Kelurahan Laikang, Kecamatan Biringkanaya, Kota Makassar.

3. HASIL

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dengan cara pendampingan dan bimbingan terhadap mitra tentang membuat Lumpia Aplos sebagai salah satu suatu produk makanan yang dapat dikonsumsi oleh Masyarakat serta dapat meningkatkan kegiatan wirausaha dan pendapatan Ibu-ibu rumah tangga. Adapun pelaksanaan pembuatan Lumpia Aplos adalah sebagai berikut:

Alat

Adapun alat yang digunakan pada pendampingan pembuatan Lumpia Aplos adalah sebagai berikut:

Tabel. 1 Alat yang digunakan

No	Peralatan	Gambar
1	Kompor	
2	Tabung Gas Elpiji	
3	Wajan	
4	Sendok	

5	Spatula	
6	Saringan	
7	Piring	
8	Teflon	
9	Pisau	

10	Kemasan plastik	
----	-----------------	--

Bahan

Adapun bahan yang digunakan pada pendampingan pembuatan produk Lumpia Aplos adalah sebagai berikut:

Tabel. 2 Bahan dan Resep yang digunakan

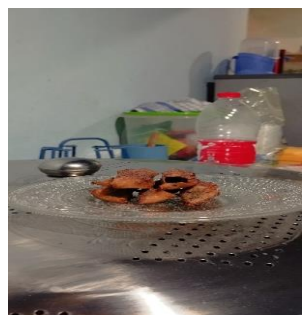
No	Bahan	Takaran	Gambar
1	Kulit lumpia	Potong menjadi 4 bagian	
2	2 butir Telur	Putih telur	
3	Snack box chocolatos	Potong beberapa bagian	

5	Chocolatos bubuk sachet varian colat & matcha dan oreo coklat	1 bungkus sachet rasa coklat dan matcha & 2 oreo coklat	
---	---	---	--

Langkah-langkah pembuatan Lumpia Aplos

Tabel 3. Langkah-langkah Pembuatan Lumpia Aplos

No	Cara kerja	Dokumentasi
1	Potong kulit lumpia menjadi 4 bagian	
2	Siapkan 2 butir telur kita pakai yang putih saja	
3	Potong chocolatos stik menjadi beberapa bagian	

4	Bungkus chocolates tadi dengan kulit lumpia kemudian beri perekat menggunakan putih telur	
5	Setelah selesai kita goreng di minyak yang panas dengan api sedang	
6	Kita goreng sampai kecoklatan kemudian tiriskan	
7	Setelah selesai kita dinginkan disuhu ruang baru bisa di kemas	

4. DISKUSI

Produk kewirausahaan seperti lumpia aplous, yang menggabungkan tradisi kuliner dengan inovasi modern, dapat mencapai berbagai hasil yang signifikan. Pertama, lumpia aplous memiliki potensi untuk menciptakan pasar yang baru atau memperluas pangsa pasar bagi pemiliknya. Dengan menyajikan sesuatu yang unik dan menarik seperti kombinasi rasa tradisional lumpia dan sentuhan modern dari Chokolatos, produk ini dapat menarik minat konsumen yang mencari pengalaman kuliner yang berbeda. Kreativitas dalam pengembangan produk juga dapat menghasilkan pendapatan tambahan yang signifikan, terutama jika pemilik bisnis mampu memperluas jangkauan distribusi dan menjangkau konsumen potensial yang lebih luas.

Selain itu, lumpia aplous juga dapat memberikan dampak positif pada citra merek dan reputasi bisnis. Dengan menawarkan produk yang unik dan berkualitas, pemilik bisnis dapat membangun loyalitas pelanggan dan reputasi yang baik di pasar. Kesuksesan dalam memasarkan produk ini juga dapat membantu memperkuat brand awareness dan membedakan bisnis dari pesaing di industri makanan dan minuman. Dengan demikian, hasil yang diharapkan dari produk kewirausahaan ini tidak hanya terbatas pada aspek finansial, tetapi juga mencakup pertumbuhan merek dan hubungan jangka panjang dengan pelanggan.

Tidak hanya memberikan hasil finansial yang menguntungkan, lumpia aplous juga dapat menjadi alat untuk mempromosikan keberagaman dan inovasi dalam industri kuliner lokal. Dengan memperkenalkan produk-produk baru dan kreatif seperti lumpia aplous, pemilik bisnis dapat menjadi pionir dalam memperkaya ragam kuliner yang tersedia di pasar. Hal ini dapat menginspirasi pelaku usaha lain untuk berinovasi dan menciptakan produk-produk baru yang menarik dan unik, sehingga memperkaya pengalaman kuliner konsumen secara keseluruhan.

Faktor Pendukung

Dalam pengembangan produk kewirausahaan seperti lumpia aplous, terdapat beberapa faktor pendukung yang dapat mendukung kesuksesan produk tersebut. Salah satunya adalah kreativitas dalam penggunaan bahan-bahan yang tidak konvensional dalam pembuatan lumpia, seperti memadukan bahan dasar lumpia dengan camilan populer seperti Chokolatos. Inovasi semacam ini tidak hanya memberikan nilai tambah pada produk, tetapi juga menarik minat konsumen yang mencari pengalaman rasa yang baru dan berbeda.

Selain itu, promosi yang efektif juga merupakan faktor pendukung yang penting dalam pengembangan produk seperti lumpia aplous. Dengan memanfaatkan media sosial, jejaring online, dan strategi pemasaran kreatif lainnya, pemilik bisnis dapat meningkatkan

kesadaran konsumen tentang produk baru ini dan menciptakan buzz di pasar. Dengan membangun citra merek yang kuat dan menarik, lumpia aplous memiliki peluang yang lebih besar untuk sukses dalam pasar yang kompetitif.

Keberadaan jaringan dan kemitraan bisnis juga dapat menjadi faktor pendukung yang signifikan dalam pengembangan produk kewirausahaan seperti lumpia aplous. Dengan menjalin kerja sama dengan pemasok bahan baku yang handal, distributor, dan mitra lainnya, pemilik bisnis dapat memperluas jangkauan distribusi mereka dan mencapai pasar yang lebih luas. Dukungan dari pihak-pihak terkait ini dapat mempercepat pertumbuhan dan keberhasilan produk di pasar.

Faktor Penghambat

Namun, dalam perjalanan kewirausahaan lumpia aplous, terdapat beberapa faktor penghambat yang perlu diatasi. Pertama, tantangan dalam menjaga konsistensi dan kualitas bahan baku bisa menjadi hambatan. Bahan-bahan seperti Chokolatos mungkin tidak selalu tersedia atau mengalami fluktuasi harga, yang dapat mempengaruhi biaya produksi dan kualitas akhir produk. Selain itu, kesulitan dalam mengelola persediaan dan logistik juga dapat menghambat efisiensi operasional, terutama jika permintaan meningkat secara tiba-tiba atau jika ada masalah dalam rantai pasokan.

Selain masalah bahan baku, persaingan di industri makanan dan minuman juga menjadi faktor penghambat yang signifikan. Banyaknya produk serupa di pasaran membuat lumpia aplous harus terus berinovasi dan menjaga kualitas untuk tetap bersaing. Tantangan dalam membedakan produk di tengah persaingan yang ketat memerlukan strategi pemasaran yang kreatif dan inovatif. Selain itu, biaya promosi dan pemasaran yang tinggi juga dapat menjadi kendala bagi usaha kecil, yang sering kali memiliki anggaran terbatas untuk kegiatan promosi.

5. KESIMPULAN

Produk kulit lumpia dengan isian Chokolatos stik merupakan inovasi menarik yang memadukan kelezatan tradisional dan modern. Kombinasi kulit lumpia yang renyah dengan cokelat stik Chokolatos yang manis memberikan pengalaman rasa yang unik dan memikat. Produk ini memiliki potensi besar untuk menarik konsumen dari berbagai kalangan, terutama pecinta camilan manis dan pencinta kuliner yang mencari variasi baru. Selain itu, dengan kemasan yang menarik dan strategi pemasaran yang tepat, produk ini dapat memiliki daya saing yang kuat di pasar camilan.

Untuk meningkatkan daya tarik dan keberhasilan produk kulit lumpia isian Chokolatos

stik, penting untuk memperhatikan beberapa aspek. Pertama, pastikan kualitas kulit lumpia tetap renyah meskipun disimpan dalam waktu tertentu, serta pastikan isian Chocolatos stik tetap utuh dan lezat. Kedua, ciptakan kemasan yang menarik dan praktis untuk memudahkan konsumen dalam menyimpan dan mengonsumsi produk ini. Ketiga, manfaatkan media sosial dan kerjasama dengan influencer kuliner untuk mempromosikan produk ini secara luas. Terakhir, pertimbangkan untuk menawarkan berbagai varian rasa atau tambahan topping untuk memberikan pilihan lebih kepada konsumen dan meningkatkan daya tarik produk.

6. DAFTAR REFERENSI

- Aeni, L. (2017). Analisis pendapatan dan kelayakan usaha coklat Rapoviaka pada industri Rapoviaka Simple di Kota Palu. *ISSN: 2338-3011 (Online)*. <https://media.neliti.com>
- Alma, B. (2016). *Manajemen pemasaran dan pemasaran jasa*. Alfabeta.
- Ardiansyah, G. (2019). Pengertian proses produksi. *Guru Akuntansi*. <https://guruakuntansi.co.id//pengertian-produksi/>
- Arman, Y. (2014). Proses produksi. *Guru Akuntansi*. <https://guruakuntansi.co.id//prosesproduksi/>
- Assauri, S. (2016). Proses produksi. *Repository Unigoro*. <http://repository.unigoro.ac.id>
- Fahmi, I. (2014). *Manajemen produksi dan operasi*. Alfabeta.
- Fransiskus, S. S. R., & Bulu, L. (2018). Produksi coklat padat dari biji kakao daerah Sikka (NTT) menggunakan alginat sebagai pengemulsi. *Jurnal Yapri*, 2622-0520. <https://jurnal.yapri.ac.id>
- Lestari, A. D. (2018). *Sejarah lumpia: Asal usul dan perkembangannya*. Pustaka Pelajar.
- Nugraheni, D. (2020). *Teknik dan bahan pembuatan kulit lumpia*. Penerbit Andi.
- Subroto, R. (2015). *Kuliner tradisional Indonesia*. Penerbit Gramedia.