

Transformasi Rasa Bunga Telang: Penerapan Diversifikasi Produk Pangan sebagai Ide Bisnis Rumahan bagi Mahasiswa

Bahauddin Alqostolani¹, Cindy Dwi Cahyani¹, Medya Ayunda Fitri^{1*}, Zahrotul Azizah¹, Ahmad Musonnifin Aziz¹, Listin Fitrianah², Luqman Hakim³, Muhammad Mansur Yafi³, Muchammad Tamyiz², Alifah Dian Rahmania³, Trisna Kumala Dhaniswara¹

¹Program Studi Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Nahdlatul Ulama Sidoarjo, Kota Sidoarjo

²Program Studi Teknik Lingkungan, Fakultas Teknik, Universitas Nahdlatul Ulama Sidoarjo, Kota Sidoarjo

³Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Nahdlatul Ulama Sidoarjo, Kota Sidoarjo

*email: medya.a.fitri@gmail.com

Abstract. Indonesia has a wealth of flora with great potential to be developed as a functional food ingredient with economic value. One local plant that has this potential is the butterfly pea flower (*Clitoria ternatea*), which is known for its attractive natural color and beneficial bioactive compounds. This community service activity aims to introduce diversified butterfly pea flower processing to students through training in making food products as a home business idea based on local potential. The training was carried out using the method of material presentation, interactive discussions, and organoleptic product testing. The products developed include Azure Petal Tea, Citrus Spice Infusion, Blue Velvet Milk Tea, and Indigo Dream Pudding. The processing process is carried out using simple methods that are easy to apply. The results of the activity showed that participants were highly enthusiastic about the process of creating product characteristics and demonstrated a better understanding of the potential for diversifying butterfly pea flowers into value-added food products.

Keywords: Butterfly pea flower, food product diversification, functional food, student business ideas

Abstrak. Indonesia memiliki kekayaan flora yang berpotensi besar untuk dikembangkan sebagai bahan pangan fungsional bernilai ekonomi. Salah satu tanaman lokal yang memiliki potensi tersebut adalah bunga telang (*Clitoria ternatea*), yang dikenal memiliki warna alami menarik serta kandungan senyawa bioaktif yang bermanfaat. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk mengenalkan diversifikasi pengolahan bunga telang kepada

mahasiswa melalui pelatihan pembuatan prosuk pangan sebagai ide bisnis rumahan berbasis potensi lokal. Pelatihan dilaksanakan dengan metode pemaparan materi, diskusi interaktif, dan uji organoleptik produk. Produk yang dikembangkan meliputi Azure Petal Tea, Citrus Spice Infusion, Blue Velvet Milk Tea, dan Indigo Dream Pudding. Proses [engolahan dilakukan dengan metode sederhana yang mudah diaplikasikan. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta memiliki antusiasme tinggi terhadap proses pembuatan karakteristik produk, serta menunjukknn pemahaman yang lebih baik mengenai potesi diversifikasi bunga telang menjadi produk pangan bernilai tambah.

Kata Kunci: Bunga Telang, Diversifikasi Produk Pangan, Pangan Fungsional, Ide Bisnis Mahasiswa

1. PENDAHULUAN

Salah satu negara yang dikenal memiliki kekayaan flora terbesar di dunia adalah Indonesia. Sekitar 25% spesies tumbuhan berbunga di dunia dapat ditemukan di Indonesia dan sejak lama masyarakat memanfaatkan keragaman ini untuk pengobatan tradisional [1], berbagai ritual adat [2], kebutuhan pangan [3], serta kerajinan [4]. Beberapa tahun terakhir, pemanfaatan penggunaan bahan pangan lokal meningkat seiring dengan berkembangnya ilmu pengetahuan dan teknologi yang membuka peluang pengolahan baru terhadap komoditas-komoditas tersebut.

Salah satu tanaman lokal yang makin banyak mendapat perhatian adalah bunga telang (*Clitoria ternatea*). Bunga telang atau *Asian pigeon wings* merupakan spesies tanaman yang termasuk dalam keluarga *Fabaceae* dengan warna bunga biru pekat yang khas [5]. Senyawa yang terkandung dalam bunga telang memiliki manfaat yang sangat bagus. Senyawa tersebut antara lain antosianin, flavon, flavonol, tannin, flavonol glikosida, asam fenolat, alkaloid, terpenoid, serta peptide siklik atau siklotida [6][7]. Tanaman ini tumbuh dengan baik di tanah lembab dan netral serta mudah ditemukan di pekarangan rumah [7]. Oleh karena itu, ketersediaan bunga telang dapat dikatakan melimpah dan memiliki warna yang estetik serta bernilai manfaat untuk kesehatan. Beberapa aktivitas pengabdian masyarakat yang berfokus pada tema pemanfaatan bahan alam (bunga telang) untuk pangan yaitu melakukan pelatihan terkait ide bisnis mahasiswa dengan memanfaatkan bunga telang sebagai salah satu bahan pembuat jajanan berwarna biru [8]. Pelatihan pembuatan *simple* sirup dari bunga telang bersama masyarakat Desa Situnggaling yang dapat dijadikan sebagai potensi pengembangan produk untuk UMKM lokal [9].

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan tersebut, program pengabdian masyarakat ini dirancang untuk mengenalkan diversifikasi pengolahan bunga telang kepada mahasiswa. Mahasiswa sebagai kelompok usia produktif memiliki peluang besar untuk mengembangkan produk pangan fungsional yang berbasis bahan lokal namun tetap memiliki nilai pasar. Selain itu, kemampuan mahasiswa perlu difasilitasi agar mampu bersaing secara kreatif di tengah meningkatnya tren pangan fungsional dan minuman estetik.

Kegiatan pelatihan dengan tema “Transformasi Rasa” ini bertujuan untuk memberikan pandangan dan ide dalam pengolahan potensi lokal menjadi produk pangan bernilai ekonomis. Diversifikasi

produk yang dibuat pada pelatihan ini yaitu *Azure Petal Tea*, *Citrus Spice Infusion*, *Blue Velvet Milk Tea*, dan *Indigo Dream Pudding*. Peserta pelatihan diperkenalkan pada karakteristik sensori, nutrisi bunga telang, dan inovasi sederhana yang bernilai ekonomis. Kegiatan ini juga diharapkan dapat menjadi jembatan antara pemanfaatan potensi lokal dengan pengembangan ide bisnis kuliner berbasis kreativitas mahasiswa.

2. METODE

2.1 Waktu, Tempat, dan Peserta

Kegiatan pelatihan dilaksanakan di Program Studi Teknik Kimia, Universitas Nahdlatul Ulama Sidoarjo. Pelatihan ini diikuti oleh mahasiswa dan didampingi oleh beberapa dosen Teknik Kimia. Kegiatan ini dilakukan dengan memaparkan hasil pembuatan diversifikasi produk berbahan bunga telang yaitu *Azure Petal Tea* (Teh Telang Kering), *Citrus Spice Infusion* (perpaduan Telang, kayu manis, dan jeruk nipis), *Blue Velvet Milk Tea* (minuman *milk tea* dengan pewarna alami telang), dan *Indigo Dream Pudding* (puding bernuansa biru telang).

2.2 Alat dan Bahan

Alat yang digunakan dalam proses pengolahan bunga telang adalah panci stainless steel, kompor, saringan dengan ukuran 50-80 mesh, corong, sendok sayur, botol plastik ukuran 250 ml, gelas cup ukuran 12 oz, dan kertas teh.

Bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan produk-produk kali ini yaitu bunga telang segar, kayu manis, jeruk nipis, susu *fullcream*, krimmer, gula cair, air, dan serbuk puding.

2.3 Proses Pembuatan

Proses pembuatan dilakukan dengan beberapa cara yang sederhana dan tidak menggunakan peralatan yang mahal. Proses pembuatan dilakukan dengan melakukan *pretreatment* bunga telang terlebih dahulu. Proses pengeringan dilakukan secara manual melalui penjemuran di bawah sinar matahari langsung selama dua hari diterapkan untuk meningkatkan efisiensi pengeringan dengan tetap menjaga stabilitas warna bunga telang. Setelah dilakukan *pretreatment*, bunga telang yang telah kering akan dilakukan proses selanjutnya sesuai dengan kebutuhan.

3. HASIL DAN DISKUSI

Pelaksanaan kegiatan pelatihan ini terbagi menjadi 3 sesi. Sesi pertama yaitu pemaparan proses Pembuatan produk. Sesi kedua yakni sesi tanya jawab dan sesi terakhir adalah melakukan uji organoleptik pada produk yang dihasilkan.

Pemaparan proses dilakukan dengan memaparkan proses pembuatan masing-masing produk (Gambar 1). Pemaparan ini dilakukan agar mahasiswa memahami tentang preparasi bahan dan alat serta cara pembuatan produk-produk tersebut.



Gambar 1. Pemaparan Proses Pembuatan Produk Berbasis Bunga Telang

Beberapa produk yang dibuat dengan basis bunga telang kering yakni:

1. *Azure Petal Tea* (Teh Telang Kering)

Bunga telang kering yang telah di *pretreatment* kemudian ditimbang sesuai dengan kapasitas kertas teh yang tersedia. Setelah dimasukkan kertas teh, kemudian di *packing* pada plastik klip zipper agar kesegaran teh tetap terjaga. Selain itu, bisa ditambahkan *silica gel* pada *packing* untuk menjaga kadar air agar tidak mudah lembab.



Gambar 2. Pengemasan *Azure Petal Tea*

2. *Citrus Spice Infusion* (Telang Kayu Manis Dan Jeruk Nipis)

Bunga telang yang telah di *pretreatment* selanjutnya di ekstraksi. Proses ekstraksi dilakukan cara perebusan hingga terjadi perubahan warna larutan akibat keluarnya pigmen bunga telang (Gambar 3). Proses ini membutuhkan waktu ± 25 menit. Larutan hasil perebusan disaring untuk memisahkan impuritis/kotoran, kemudian diencerkan dengan penambahan air pada perbandingan 1:0,5 untuk menjaga kestabilan warna. Tahap selanjutnya dilakukan penambahan gula, kayu manis, dan jeruk nipis untuk meningkatkan cita rasa serta menghasilkan perubahan warna menjadi ungu. Larutan didinginkan sebelum dilakukan pengemasan ke dalam botol untuk proses pemasaran (Gambar 4).



Gambar 3. Proses Ekstraksi Bunga Telang Kering



Gambar 4. Pengemasan Produk *Citrus Spice Infusion*

3. *Blue Velvet Milk Tea* (Milk Tea Telang)

Proses pembuatan *Blue Velvet Milk Tea* dilakukan melalui ekstraksi pigmen bunga telang kering menggunakan air panas hingga larutan berwarna biru. Larutan ekstrak selanjutnya disaring untuk memperoleh larutan yang jernih. Larutan tersebut kemudian di tambahkan susu *full cream*, krimer, dan gula kemudian diaduk hingga homogen. Apabila suhu larutan sudah turun, selanjutnya dikemas dalam botol dan didinginkan pada lemari pendingin sebelum disajikan.



Gambar 5. Proses Pembuatan Blue Velvet Milk Tea. a) Ekstraksi Telang, b) Larutan *Blue Velvet Milk Tea*, c) Packaging *Blue Velvet Milk Tea*

4. *Indigo Dream Pudding (Puding Telang)*.

Pembuatan puding dilakukan dengan merendam bunga telang kering menggunakan air panas hingga pigmen alami terekstraksi dan menghasilkan larutan berwarna biru. Selanjutnya, air rendaman disaring untuk memisahkan ampas bunga sehingga diperoleh Larutan ekstrak yang jernih. Larutan tersebut kemudian dicampurkan dengan susu kental manis dan gula sebagai penambah cita rasa. Setelah itu, ditambahkan nutrijel ke dalam larutan dan diaduk hingga homogen. Apabila telah homogen, dilakukan proses pemasakan larutan hingga mendidih untuk membentuk tekstur pudding. selanjutnya, tuangkan Larutan ke dalam cetakan dan didiamkan pada suhu ruang. Setelah dingin dan mengeras, dapat langsung dikonsumsi atau dimasukkan ke pendingin.



Gambar 6. Proses Pembuatan *Indigo Dream Pudding*. a) Ekstraksi Telang, b) Larutan *Indigo Dream Pudding*, c) Pencetakan puding.

Setelah proses pemaparan materi selesai, kegiatan dilanjutkan sesi tanya jawab antara peserta dan pemateri. Peserta menunjukkan antusiasmen yang tinggi dengan mengajukan berbagai pertanyaan, terutama yang berkaitan dengan tahapan preparasi bahan baku, teknik pengolahan,

hingga menjadi produk siap Konsumsi dan dipasarkan. Diskusi berlangsung interaktif dan menjadi sarana bagi peserta untuk memperdalam pemahaman serta mengklarifikasi kemungkinan kendala yang dihadapi dalam penerapan proses pembuatan produk secara mandiri.

Sesi terakhir pelatihan ini yaitu peserta diberikan kesempatan untuk mencoba langsung produk yang dihasilkan. Kegiatan ini bertujuan untuk mengenalkan karakteristik produk dari segi bau, rasa, warna, dan tekstur sekaligus meningkatkan ketertarikan peserta terhadap potensi pengembangan produk sebagai ide usaha pangan.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa bunga telang memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi berbagai produk pangan inovatif yang bernilai ekonomi melalui proses pengolahan yang sederhana. Pelatihan dengan tema "Transformasi Rasa" memperkenalkan diversifikasi produk berbasis bunga telang kepada mahasiswa melalui pembuatan Azure Petal Tea, Citrus Spice Infusion, Blue Velvet Milk Tea, dan Indigo Dream Pudding. Kegiatan ini menunjukkan bahwa mahasiswa mampu memahami tahapan pretreatment, ekstraksi, serta pengolahan bunga telang menjadi produk siap konsumsi dengan karakteristik bau, warna, rasa, dan tekstur yang menarik. Antusiasme peserta selama sesi diskusi dan uji organoleptik mengindikasikan meningkatnya minat serta pemahaman mahasiswa terhadap pemanfaatan bahan pangan lokal sebagai ide bisnis rumahan. Sehingga, kegiatan ini berkontribusi dalam meningkatkan kreativitas dan wawasan kewirausahaan mahasiswa, sekaligus mendorong pemanfaatan potensi lokal secara berkelanjutan dalam pengembangan produk pangan.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] M. Rizkawati, L. D. Rizkita. 2023. Potensi Aktivitas Antibakterial Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*). *Jurnal Sains dan Kesehatan*, **5** 1: (p 70-77). DOI: <https://doi.org/10.25026/jsk.v5i1.1512>
- [2] F. Nurhanifa, Kaspul. 2025. Pemanfaatan Jenis Tumbuhan sebagai Bahan Ritual Adat pada Suku Banjar dan Suku Dayak Bakumpai di Kalimantan Selatan – Kajian Etno Sosiantropologi. *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi*, Universitas Lambung Mangkurat, Kalimantan Selatan. (p 357-366).
- [3] K. A. Khumara, R. Kardiman, F. Y. Ade, M. Chatri, W. Sujarwo. 2025. Studi Etnobotani pada Ragam Kuliner Khas Sumatera Barat di Kabupaten Padang Pariaman. *Biospecies*, **18** 2: (p 36-48). DOI: <https://doi.org/10.22437/biospecies.v18i2.46447>
- [4] B. L. Fitria. 2023. Pemanfaatan Bahan Alami Tumbuhan (Daun Atau Bunga) untuk Pembuatan Eco-print Pada Remaja Desa Berangsak Kabupaten Lombok Tengah. *Al Hayat*. **1** 3: (p 128-138)

-
- [5] A. A. I. M. Dharmadewi, K. Y. Suryatini. 2023. Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) dengan Metode Liquid Spektrofotometri UV-Vis sebagai Antioksidan: Literatur Review. *Santimas: Prosiding Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian Masyarakat*, Universitas PGRI Mahadewa Indonesia. **1** 1.
- [6] R. Angelina, F. A. Syuhada. Manfaat Bunga Telang dan Pembudidayaan di CV. Faruq Farm. *Jurnal Agriness*. 2023. **1** 1: (p 1-7)
- [7] A. M. Marpaung. 2020. Tinjauan dan Manfaat Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) bagi Kesehatan Manusia. *J. Functional Food & Nutraceutical*. **1** 2: (p 47-69)
- [8] M. A. Fitri, C. E. Carlita, M. N. Firmansyah, Z. Azizah, A. M. Aziz, L. Fitriana, L. Hakim, M. M. Yafi, E. Sumiyarsono. 2025. Pemanfaatan Bunga Telang Sebagai Ide Bisnis Mahasiswa dalam Pengembangan Wirausaha Berbasis Bahan Alami. *J-Adimas*. **13** 1 (p: 33–36).
- [9] E. P. S. Tambunan, S. Saputri, R. R. Situmorang, S. F. Azmi, M. D. Harahap, P. F. Nst. 2025. Pelatihan Pembuatan Produk Simple Sirup dari Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) di Desa Situnggaling, Kecamatan Merek, Kabupaten Karo. *Pelayanan Unggulan: Jurnal Pengabdian Masyarakat Terapan*. **2** 4: (138–148). DOI: <https://doi.org/10.62951/unggulan.v2i4.2393>
- [10] N. Anas, R. Wulandari, A. A. Nanda, R. D. Munthe, M. Reza, R. M. Tanjung. 2023. Pelatihan Pembuatan Permen *Candy* Menggunakan Bunga Telang *Clitoria ternatea* Sebagai Ide Usaha Rumahan di Desa Aman Damai Kabupaten Langkat. *Martabe*. **6** 8. DOI: <https://doi.org/10.31604/jpm.v6i8.2706-2710>