

**Seminar Nasional Pengabdian dan CSR Ke-4**  
**Fakultas Pertanian**  
**Universitas Sebelas Maret, Surakarta**  
**Tahun 2024**

**“Sinergi Pengembangan Partisipasi Masyarakat dan Hilirisasi Pertanian dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan dan Pelestarian Lingkungan”**

**Sosialisasi Beribu Kemanfaatan Bunga Telang (SORIKEBUT) Sebagai Produk Olahan Sehat di Desa Ngargorejo**

**Christandyo Samuel Bima Nugroho<sup>1\*</sup>, Andre Noevi Rahmanto<sup>1</sup>, Lili Safira<sup>1</sup>, Afrilla Salma Azzahra<sup>1</sup>, Angelina Beatrice Dorothea Siahaan<sup>1</sup>, Desiana Alya Suryandari<sup>1</sup>, Dimas Ramadhan<sup>1</sup>, Faradiba Nuhisa Romadhani<sup>1</sup>, Ramadhan Arif Novianto<sup>1</sup>, Riska Nur Rahmah<sup>1</sup>, Widya Zhafira<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>Universitas Sebelas Maret, Surakarta, Indonesia

**\*Corresponding author: [christandyosamuel@student.uns.ac.id](mailto:christandyosamuel@student.uns.ac.id)**

**Abstrak**

Pemanfaatan bunga telang yang masih terbatas sebagai pewarna makanan dan obat tradisional perlu untuk ditingkatkan. Bunga telang yang memiliki zat-zat penting bagi tubuh manusia harus dimanfaatkan semaksimal mungkin, terutama yang berkaitan dengan kesehatan manusia. Bentuk dari pemanfaatan ini dapat diimplementasikan kedalam bentuk makanan maupun minuman dengan basis bunga telang. Hal inilah yang menjadi inisiasi dari program kerja Sosialisasi Beribu Kemanfaatan Bunga Telang (SORIKEBUT). Program kerja ini merupakan program kerja berupa sosialisasi dan praktek mengenai pemanfaatan bunga telang sebagai makanan dan minuman bergizi. Mitra yang digandeng dalam program kerja ini adalah Ibu-Ibu PKK Desa Ngargorejo RW 01, Boyolali. Tujuan dari program kerja ini adalah sebagai bentuk peran aktif mahasiswa KKN 198 UNS 2024 dalam melayani masyarakat sekaligus menyebarluaskan dan membangun kesadaran untuk memanfaatkan bunga telang sebagai olahan makanan dan minuman. Sosialisasi yang dilakukan juga diikuti dengan demo oleh pemapar materi mengenai cara pembuatan olahan makanan dan minuman berbasis bunga telang kepada mitra. Mitra juga diberi bibit bunga telang untuk dibudidayakan dan dipelihara.

**Kata kunci: bunga telang, makanan, minuman, sosialisasi**

**Pendahuluan**

Peningkatan penggunaan komoditas pangan lokal merupakan salah upaya dalam menghasilkan produk olahan makanan lokal yang bernilai ekonomis dan mementingkan aspek kesehatan. Berbagai komoditas pangan lokal diidentifikasi dan diolah dengan metode yang paling tepat supaya nilai gizi dari komoditas pangan lokal tersebut tetap terjaga dan menjadi identitas dari produk makanan yang dihasilkan. Salah satu komoditas pangan lokal yang saat ini paling sering diteliti adalah bunga telang. Keberadaan bunga telang yang cukup melimpah di Indonesia merupakan salah satu daya tarik bagi para peneliti dan masyarakat dalam meneliti dan memanfaatkan bunga telang sebagai bahan baku makanan sehat.

Bunga telang (*Clitoria ternatea*) merupakan salah satu jenis tanaman tropis maupun subtropis yang dapat tumbuh merambat dan merupakan tanaman endemik Ternate di Kepulauan Maluku (Marpaung, 2020). Bunga telang dimanfaatkan sebagai salah satu bahan pewarna makanan atau sering juga digunakan sebagai obat herbal dengan cara meminum air rebusan bunga telang. (Handito et al., 2022). Penelitian menyebutkan bunga telang memiliki banyak zat penting yang dapat berdampak baik pada manusia. Bunga telang mengandung antioksidan, antikanker, maupun antiinflamasi (Andriani & Murtisiwi, 2020). Zat-zat ini ditemukan mayoritas pada daun bunga

**Seminar Nasional Pengabdian dan CSR Ke-4**  
**Fakultas Pertanian**  
**Universitas Sebelas Maret, Surakarta**  
**Tahun 2024**

**“Sinergi Pengembangan Partisipasi Masyarakat dan Hilirisasi Pertanian dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan dan Pelestarian Lingkungan”**

telang (Anastasia et al., 2022). Selain itu, terdapat juga antosianin yang berguna untuk mencegah oksidasi dalam tubuh manusia (Handito et al., 2022; Marpaung, 2020). Zat antosianin dapat diperoleh dengan melakukan ekstraksi pada bunga telang. Zat ini juga merupakan alasan mengapa bunga telang banyak digunakan sebagai pewarna makanan (Angriani, 2019).

Potensi pemanfaatan bunga telang tidak hanya terbatas pada obat tradisional dan pewarna makanan. Bunga telang dapat dimanfaatkan untuk memproduksi minuman fungsional. Minuman fungsional ini merupakan minuman yang memiliki kandungan gizi yang tinggi untuk mencegah kerusakan organ-organ vital manusia dengan basis komoditas alami lokal (Kurniadi et al., 2024). Bunga telang yang merupakan komoditas alami lokal digunakan pada olahan minuman fungsional. Zat-zat yang terkandung didalam bunga telang diekstraksi untuk menghasilkan jenis minuman ini. Zat-zat yang bermanfaat ini digunakan untuk mencegah kerusakan organ-organ vital manusia akibat pola makan yang tidak tepat dan untuk mencegah tubuh dari radikal bebas (Andriani & Murtisiwi, 2020; Kurniadi et al., 2024; Purba, 2020). Salah satu produk minuman fungsional yang dibuat dengan memanfaatkan bunga telang adalah es cendol (Fizriani et al., 2021).

Selain untuk pembuatan minuman fungsional, bunga telang juga memiliki nilai ekonomis yang potensial. Bunga telang memiliki warna yang menarik pada bagian daunnya. Hal ini membuat bunga telang dapat diperjualbelikan sebagai bunga hias (Kumalasari & Septiyani, 2021). Selain itu, bunga telang juga memiliki potensi berupa dekorasi suatu hunian. Hiasan rumah dengan menggunakan bunga telang tidak hanya menarik secara estetika, tetapi juga memiliki manfaat untuk menyerap karbon dioksida disekitar rumah sehingga udara disekitar hunian lebih bersih (Kumalasari & Septiyani, 2021; Purba, 2020).

Melimpahnya manfaat bunga telang membuat bunga telang dapat disebut sebagai komoditas lokal yang memiliki banyak manfaat bagi kehidupan manusia. Informasi penting mengenai pemanfaatan bunga telang harus disebarluaskan kepada masyarakat supaya masyarakat mengetahui bahwa komoditas lokal bunga telang memiliki potensi diberbagai bidang kehidupan manusia. Hal ini membuat program kerja berupa sosialisasi perlu diadakan. Sosialisasi ini menyasar kelompok Ibu-Ibu PKK Desa Ngargorejo RW 01, Boyolali. Sasaran yang dipilih dilandaskan pada beberapa hal, yaitu kondisi masyarakat Desa Ngargorejo RW 1 yang belum mengetahui pemanfaatan bunga telang sebagai bahan makanan bergizi tinggi serta kemampuan dari Ibu-Ibu PKK yang senang mengolah bahan makanan di rumah untuk keluarga tercinta.

## **Metode**

Kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan melalui program Kuliah Kerja Nyata (KKN) Universitas Sebelas Maret Surakarta (UNS) yang dimulai dari tanggal 9 Juli 2024 hingga 22 Agustus 2024 (45 hari). Pelaksanaan program KKN ini mengusung konsep sosialisasi dan pembekalan masyarakat mitra desa yang ditentukan, yaitu Desa Ngargorejo yang berlokasi di Kabupaten Boyolali. Konsep kegiatan sosialisasi dan pembekalan melalui praktek dilakukan oleh seluruh mahasiswa KKN 198 UNS sebagai bentuk partisipasi aktif mahasiswa KKN 198 UNS dalam melayani masyarakat.

**Seminar Nasional Pengabdian dan CSR Ke-4**  
**Fakultas Pertanian**  
**Universitas Sebelas Maret, Surakarta**  
**Tahun 2024**

**“Sinergi Pengembangan Partisipasi Masyarakat dan Hilirisasi Pertanian dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan dan Pelestarian Lingkungan”**

Sosialisasi dilakukan pada hari Kamis, 25 Juli 2024 di halaman rumah salah satu warga Desa Ngargorejo RT03/RW01. Sosialisasi dipilih sebagai metode pengabdian masyarakat dalam menyebarkan pemanfaatan bunga telang di Desa Ngargorejo RW 1, Boyolali. Mitra yang digandeng dalam sosialisasi ini adalah Ibu-Ibu PKK RW 01 Desa Ngargorejo, Boyolali. Pemilihan mitra didasarkan atas beberapa hal. Hal pertama adalah kebanyakan warga Desa Ngargorejo belum mengetahui keberadaan bunga telang yang merupakan bunga endemik di Ternate. Hal kedua adalah tingkat kesadaran yang rendah akan pemanfaatan komoditas lokal asli Indonesia untuk diolah menjadi makanan tinggi gizi. Hal ketiga adalah kegemaran dari Ibu-Ibu PKK dalam mengolah berbagai bahan makanan untuk keluarga tercinta. Hal keempat adalah kondisi dimana mayoritas Ibu-Ibu PKK yang berstatus ibu rumah tangga di keluarga mereka masing-masing.

Sosialisasi dilakukan dengan memaparkan materi mengenai bunga telang kepada Ibu-Ibu PKK. Pemaparan materi tersebut berisi mengenai pengenalan bunga telang secara umum. Setelah itu, dipaparkan pula manfaat bunga telang sebagai komoditas pangan lokal tinggi gizi kepada mitra. Kemudian, rangkaian acara sosialisasi berlanjut dengan melakukan praktek pembuatan produk makanan dan minuman dengan memanfaatkan bunga telang. Produk yang didemonstrasikan terbagi menjadi dua, yaitu minuman es susu bunga telang dan *pudding* bunga telang. Pada olahan minuman es susu bunga telang, bunga telang diekstraksi untuk memperoleh sari-sari bunga telang kemudian dicampurkan dengan susu dan es. Pembuatan agar-agar bunga telang memanfaatkan bunga telang sebagai pewarna makanan dari agar-agar yang dibuat.

Parameter keberhasilan dari sosialisasi mengenai pemanfaatan bunga telang sebagai komoditas lokal tinggi gizi dinilai dari beberapa aspek. Aspek pertama adalah antusiasme yang ditunjukkan oleh Ibu-Ibu PKK dari segi kehadiran. Aspek kedua adalah antusiasme dari Ibu-Ibu PKK selama pemaparan materi dan demo mengenai pengolahan bunga telang dilaksanakan yang meliputi frekuensi pertanyaan yang berikan kepada pemateri. Aspek ketiga yaitu keinginan Ibu-Ibu PKK dalam memperoleh bibit bunga telang untuk dibudidayakan di rumah masing-masing.

### **Hasil dan Pembahasan**

Pelaksanaan program kerja Sosialisasi Beribu Kemanfaatan Bunga Telang (SORIKEBUT) dengan mitra yang digandeng, yaitu Ibu-Ibu PKK Desa Ngargorejo RW 01, terbagi menjadi dua tahapan acara.

#### **1. Tahap Pengenalan**

Tahap pengenalan diinisiasi dengan memaparkan materi mengenai bunga telang secara umum. Pemaparan yang disampaikan bertujuan untuk memberikan gambaran umum mengenai bunga telang. Selain itu, pada tahap pengenalan ini dilakukan juga pemaparan mengenai pemanfaatan bunga telang yang sudah mulai dilakukan oleh beberapa pihak di Indonesia. Seusai mengenalkan bunga telang secara umum, mitra diajak untuk mengetahui manfaat-manfaat bunga telang bagi tubuh manusia. Dipaparkan pula beberapa nilai gizi dari bunga telang dan cara merawat bunga telang.

**Seminar Nasional Pengabdian dan CSR Ke-4**  
**Fakultas Pertanian**  
**Universitas Sebelas Maret, Surakarta**  
**Tahun 2024**

**“Sinergi Pengembangan Partisipasi Masyarakat dan Hilirisasi Pertanian dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan dan Pelestarian Lingkungan”**

2. Tahap Demo

Tahap demo yang termasuk dalam acara Sosialisasi Beribu Kemanfaatan Bunga Telang (SORIKEBUT) dilaksanakan dengan melakukan demo pemanfaatan bunga telang. Demo yang dilaksanakan meliputi pembuatan makanan dan minuman dengan memanfaatkan bunga telang.

Hal pertama yang didemonstrasikan adalah pembuatan minuman es bunga telang. Pada olahan ini, bunga telang direbus untuk memperoleh ekstrak bunga telang. Kemudian, air rebusan tersebut dicampur dengan susu yang telah dilarutkan dengan air. Ditambahkan pula es untuk membuat minuman menjadi dingin dan segar. Gambar 1 proses demo olahan minuman es bunga telang.



Gambar 1. Proses Demo Olahan Minuman Es Bunga Telang.  
Sumber: Dokumentasi Kegiatan, 2024

Seuasi demonstrasi pembuatan minuman es bunga telang, demo dilanjutkan dengan membuat *pudding* bunga telang. *Pudding* bunga telang merupakan salah satu olahan makanan sehat dan bergizi dengan memanfaatkan bunga telang sebagai campuran untuk memberikan warna biru yang unik dan menambah gizi dari *pudding* yang dibuat. Ekstrak bunga telang yang diperoleh dari proses perebusan bunga telang digunakan sebagai campuran dari *pudding*. Pencampuran ini akan menghasilkan *pudding* dengan warna biru keunguan yang unik seperti warna bunga telang. *Pudding* yang telah dibuat dapat dikonsumsi secara langsung maupun dapat dijadikan tambahan pada minuman es bunga telang yang telah dibuat sebelumnya. Gambar 2 berikut ini menunjukkan demo *pudding* bunga telang.

**Seminar Nasional Pengabdian dan CSR Ke-4**  
**Fakultas Pertanian**  
**Universitas Sebelas Maret, Surakarta**  
**Tahun 2024**

**“Sinergi Pengembangan Partisipasi Masyarakat dan Hilirisasi Pertanian dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan dan Pelestarian Lingkungan”**



Gambar 2. Proses Demo Olahan *Pudding* Bunga Telang.  
Sumber: Dokumentasi Kegiatan, 2024

Setelah kedua demo usai, mitra diajak untuk mencicipi hasil olahan makanan dan minuman bunga telang yang telah dibuat. Selain mencicipi hasil olahan yang telah dibuat, para mitra juga diberi kudapan dan minuman segar berbasis ekstrak bunga telang. Sesi kemudian berlanjut dengan memberikan bibit bunga telang kepada masing-masing Ibu PKK yang hadir sebagai mitra.

### **Kesimpulan**

Program pengabdian masyarakat yang dilaksanakan oleh kelompok KKN 198 UNS melalui program KKN UNS Juli-Agustus 2024 dilaksanakan dengan mengajak mitra Ibu-Ibu PKK Desa Ngargorejo RW 01, Boyolali. Mitra yang dipilih didasarkan beberapa alasan yang telah dijabarkan dan melihat situasi dan kondisi Desa Ngargorejo RW 01. Sosialisasi Beribu Kemanfaatan Bunga Telang (SORIKEBUT) yang dilaksanakan sebagai salah satu program kerja unggulan yang dirancang oleh kelompok KKN 198 UNS berjalan dengan sukses. Kesuksesan yang dicapai didasarkan pada tingginya antusiasme mitra yang menghadiri acara Sosialisasi Beribu Kemanfaatan Bunga Telang (SORIKEBUT), yaitu sebanyak 21 orang. Kemudian, frekuensi pertanyaan yang disampaikan kepada pemateri mengenai bunga telang mencapai 10 pertanyaan yang mana pertanyaan tersebut meliputi cara pengolahan bunga telang, manfaat lain bunga telang bagi tubuh manusia, dan cara memanfaatkan bunga telang untuk olahan pangan yang sudah sering dibuat oleh mitra. Aspek penilaian terakhir yang menentukan keberhasilan kegiatan yang dilakukan juga terpenuhi, yaitu setiap mitra yang datang menunjukkan antusiasme yang tinggi dalam membawa bibit bunga telang yang disediakan. Bahkan, beberapa mitra membawa dua hingga tiga bibit bunga telang untuk ditanam dan dibudidayakan. Beberapa bunga telang juga dibudidayakan oleh mitra dengan menanamnya disekitar desa. Aspek-aspek keberhasilan yang ditentukan seluruhnya terpenuhi. Hal ini menunjukkan bahwa mitra memahami manfaat dari bunga telang dan cara pengolahan sederhananya sebagai olahan sehat dan bergizi. Selain itu, mitra juga menciptakan

**Seminar Nasional Pengabdian dan CSR Ke-4**  
**Fakultas Pertanian**  
**Universitas Sebelas Maret, Surakarta**  
**Tahun 2024**

**“Sinergi Pengembangan Partisipasi Masyarakat dan Hilirisasi Pertanian dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan dan Pelestarian Lingkungan”**

lingkungan yang lebih menarik dengan menanam bunga telang di sekitar desa dan di hunian masing-masing.

### **Ucapan Terima Kasih**

Ucapan terima kasih diberikan kepada UPKKN LPPM Universitas Sebelas Maret (UNS) yang telah memfasilitasi pelaksanaan kegiatan KKN periode Juli-Agustus 2024

### **Daftar Pustaka**

- Andriani, D., & Murtisiwi, L. (2020). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol 70% Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L) dari Daerah Sleman dengan Metode DPPH. *Pharmakon: Jurnal Farmasi Indonesia*, 17(1), 70–76. <https://doi.org/10.23917/pharmakon.v17i1.9321>
- Angriani, L. (2019). Pengaruh Kopigmentasi Pewarna Alami Antosianin dari Rosela. *Canrea Journal*, 2(1), 32–37.
- Fizriani, A., Quddus, A. A., & Hariadi, H. (2021). Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik pada Produk Minuman Cendol. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 4(2), 136–145. <https://doi.org/10.26877/jiphp.v4i2.7516>
- Handito, D., Basuki, E., Saloko, S., Gita Dwikasari, L., & Triani, E. (2022). Prosiding Saintek Analisis Komposisi Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Sebagai Antioksidan Alami Pada Produk Pangan. *LPPM Universitas Mataram*, 4(2021), 64–70.
- Kumalasari, I. D., & Septiyani, R. (2021). Pemberdayaan KWT Bunga Telang untuk Peningkatan Ekonomi masa Pandemi Covid-19 di Desa Wirokerten, Banguntapan, Bantul, Yogyakarta. *Prosiding Seminar Nasional Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Ahmad Dahlan*, 1(1), 1388–1394.
- Kurniadi, A., Sartika, D., & Herdiana, N. (2024). Kajian Formulasi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Terhadap Aktivitas Antioksidan Pada Minuman Fungsional. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 3(1), 13–28.
- Marpaung, A. M. (2020). Tinjauan Manfaat Bunga Telang (*clitoria ternatea* l.) bagi Kesehatan Manusia. *Journal of Functional Food and Nutraceutical*, 1(2), 63–85. <https://doi.org/10.33555/jffn.v1i2.30>
- Melin Fitria Wulandari, A., Evania Ngai, F., Febrianti Isabel, C., Kania Ugahari Dyatmika, A., Putri Rosari, F., Setyaningsih, D., & Dika Octa Riswanto, F. (2022). Potensi Daun dan Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) sebagai Antioksidan. *Medicinus*, 35(2), 43–50. <https://doi.org/10.56951/medicinus.v35i2.92>
- Purba, E. C. (2020). Kembang Telang (*Clitoria ternatea* L.): Pemanfaatan dan Bioaktivitas. *EduMatSains*, 4(2), 111–124.