

Seminar Nasional Hasil Pengabdian kepada Masyarakat

26 November 2022, Hal. 1140-1145

e-ISSN: 2686-2964

## Pelatihan pengeringan bunga telang sebagai potensi usaha pada Pimpinan Cabang 'Aisyiyah (PCA) Sewon Utara, Yogyakarta

Mustika Cahya Nirmala Dewinta<sup>1</sup>, Tri Ani Marwati<sup>2</sup>, Solikhah<sup>3</sup>

Program Studi S1 Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Ahmad Dahlan<sup>1</sup>  
Jl. Prof. Dr. Soepomo, Umbulharjo, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta,  
Indonesia

Email: [mustika.dewinta@gizi.uad.ac.id](mailto:mustika.dewinta@gizi.uad.ac.id)

### ABSTRAK

Popularitas bunga telang semakin meningkat seiring terungkapnya potensi kesehatan bunga telang yang sebagai antioksidan sekaligus mencegah beragam penyakit. Inovasi aneka produk pangan berbahan dasar bunga telang juga semakin banyak bermunculan. Hal tersebut menunjukkan bahwa bunga telang memiliki nilai ekonomi yang tinggi serta nilai manfaat kesehatan yang menjanjikan untuk dimanfaatkan sebagai produk pangan komersil. Contoh produk pangan yang dapat diolah meliputi teh dari bunga telang kering, sirup bunga telang, hingga pewarna alami dari bunga telang. Oleh karena itu, penulis menyelenggarakan kegiatan pelatihan dalam rangka meningkatkan pengetahuan pengurus PCA Sewon Utara, Bantul, Yogyakarta tentang manfaat kesehatan bunga telang, metode pengeringan bunga telang, hingga potensi usaha bunga telang. Pelatihan disampaikan dalam empat minggu yang meliputi pertemuan pengenalan, dua kali pertemuan edukasi atau kuliah umum, serta satu pertemuan praktik dan diskusi. Hasil evaluasi program menunjukkan bahwa kegiatan ini mampu meningkatkan pemahaman peserta terhadap manfaat kesehatan serta nilai ekonomi bunga telang.

**Kata kunci:** Bunga telang, Metode pengeringan, Pemberdayaan masyarakat, Teh herbal.

### ABSTRACT

*The butterfly pea flower's popularity is rising for its health potential as an antioxidant and inhibitor for several diseases. The innovation of food products with butterfly pea flower as the ingredient is increasing as well. It shows that the butterfly pea flower holds high economical value and has the potential to be commercialized as certain food products such as herbal tea, syrup, or food coloring. Therefore, this workshop is organized to rise the awareness of the community in PCA Sewon Utara, Bantul, Yogyakarta about the health potentials of butterfly pea flower, the drying methods, and examples of food products from butterfly pea flower. The workshop was conducted in four weeks which consists of an introduction meeting, two lectures, and one practical session. The program evaluation indicates that this workshop was able to improve the knowledge of the community in the health potential and economic value of the butterfly pea flower.*

**Keywords:** *Butterfly pea flower, Drying method, Community empowerment, Herbal tea.*

## PENDAHULUAN

Dewasa ini popularitas bunga telang mengalami peningkatan karena berbagai potensi manfaat kesehatan yang dimiliki. Diungkapkan pada berbagai studi literatur bahwa bunga telang mengandung senyawa-senyawa aktif yang berperan dalam meningkatkan kekebalan tubuh, mengontrol tekanan darah sehingga mencegah hipertensi, mengatur kadar gula darah, mencegah obesitas, antiasma, antikanker, dan manfaat kesehatan lainnya (Hambali & Herliana, 2005).

Bunga telang (*Clitorea ternatea*) atau yang dikenal juga sebagai *butterfly pea flower* mengandung beragam fitokimia yang bermanfaat untuk kesehatan seperti flavonoid, tanin, flobatanin, saponin, flavanol glikosida, triterpenoid, dan antosianin. Tingginya kandungan senyawa antioksidan pada bunga telang membuatnya berpotensi menurunkan level stres oksidatif dalam tubuh sehingga berpotensi dimanfaatkan dalam perawatan penyakit jantung, diabetes, kanker, serta penyakit inflamasi lainnya (Choiriyah, 2020).

Pemanfaatan bunga telang pada berbagai pangan olahan telah banyak berkembang di tengah masyarakat. Penambahan sari bunga telang sebagai pewarna makanan untuk puding, sirup, kue, serta sebagai teh herbal adalah contoh produk yang memanfaatkan bunga telang (Ashari, 2022; Imayanti et al., 2019; Melati & Rahmadani, 2020). Potensi bunga telang untuk dimanfaatkan pada pengolahan berbagai produk makanan tersebut sekaligus menjadi peluang usaha untuk membudidayakan bunga telang serta mengolah bunga telang menjadi produk makanan yang lebih bernilai jual. Terlebih telah diketahui potensi manfaat bunga telang sebagai pangan fungsional yang bermanfaat untuk kesehatan.

Salah satu produk pangan yang paling mudah diolah dari bunga telang adalah pembuatan teh bunga telang. Teh bunga telang dapat diperoleh dengan menyeduh bunga telang yang telah dikeringkan. Proses pengeringan bunga telang yang tepat diperlukan agar diperoleh bunga telang kering yang terjamin kualitasnya. Pemahaman dan keterampilan dalam mengolah bunga telang oleh masyarakat yang kemudian dimanfaatkan menjadi peluang usaha dapat meningkatkan ekonomi masyarakat sekaligus meningkatkan ketersediaan produk makanan yang mengandung senyawa aktif yang bermanfaat untuk kesehatan (Imayanti et al., 2019).

Oleh karena itu, kegiatan pelatihan ini dilakukan untuk mengedukasi dan melatih keterampilan masyarakat, khususnya oleh Pimpinan Cabang 'Aisyiyah Sewon Utara, Bantul, Yogyakarta, dalam mengeringkan bunga telang. Harapannya, produk bunga telang kering tersebut dapat dijadikan produk komersil yang dipasarkan ke masyarakat luas.

## METODE

Kegiatan dilakukan dalam konsep pelatihan melalui penyampaian materi hingga praktik dalam melakukan pengeringan bunga telang untuk dijadikan produk komersil. Peserta kegiatan pelatihan adalah pengurus PCA Sewon Utara, Bantul, Yogyakarta, yang mengisi formulir pendaftaran dengan total peserta sebanyak 30 orang. Penyampaian materi dilakukan dalam bentuk kuliah umum disertai dengan diskusi, sementara kegiatan praktik dilakukan dalam bentuk simulasi pengeringan bunga telang dan diskusi. Rangkaian kegiatan dilakukan berseri selama 3 (tiga) minggu. Penyampaian materi dilakukan secara daring melalui platform Zoom Online Meeting, sementara kegiatan praktik dilakukan secara tatap muka langsung (luring) di Aula Pondok Pesantren An-Najwa, Sewon Utara, Bantul, Yogyakarta.

Setiap pekan peserta memperoleh 2 materi terkait bunga telang, dengan rincian materi terangkum dalam Tabel 1. Sosialisasi rangkaian kegiatan terlebih dahulu disampaikan oleh tim pengabdian masyarakat kepada ibu-ibu PCA sekaligus untuk mengkonfirmasi kesediaan masing-masing orang sebagai peserta pelatihan. Rincian kegiatan yang dilakukan selama pelatihan terangkum dalam Tabel 1.

Tabel 1. Materi pelatihan pengeringan bunga telang

Minggu ke-	Materi	Metode Penyampaian	Waktu Pelaksanaan	Lokasi
0	Sosialisasi kegiatan	Pertemuan tatap muka	Minggu, 5 Juni 2022	Pondok Pesantren An-Najwa, Sewon Utara, Bantul, Yogyakarta
1	a. Manfaat kesehatan bunga telang b. Nilai gizi bunga telang	Kuliah umum daring	Minggu, 19 Juni 2022	Zoom Online Meeting
2	a. Peluang usaha bunga telang b. Proses pengeringan dan pengemasan bunga telang	Kuliah umum daring	Minggu, 26 Juni 2022	Zoom Online Meeting
3	Pelatihan pengeringan bunga telang	Pertemuan tatap muka	Minggu, 3 Juli 2022	Pondok Pesantren An-Najwa, Sewon Utara, Bantul, Yogyakarta

Selain penyampaian materi dan praktik, peserta juga diberi soal pre-test dan post-test sebagai instrumen evaluasi tingkat penerimaan dan pemahaman materi yang telah dijelaskan.

## HASIL, PEMBAHASAN, DAN DAMPAK

Rangkaian kegiatan pelatihan pengeringan bunga telang kepada Pimpinan Cabang ‘Aisyiyah Sewon Utara, Bantul, Yogyakarta berjalan lancar sesuai dengan ekspektasi yang ditetapkan. Kegiatan terselenggara tepat waktu sesuai jadwal yang ditentukan, yaitu setiap hari Minggu pada tanggal 19 Juni, 26 Juni, dan 3 Juli 2022. Sebelum pelatihan diberikan, peserta memperoleh sosialisasi kegiatan yang diselenggarakan pada tanggal 5 Juni 2022 (Gambar 1).

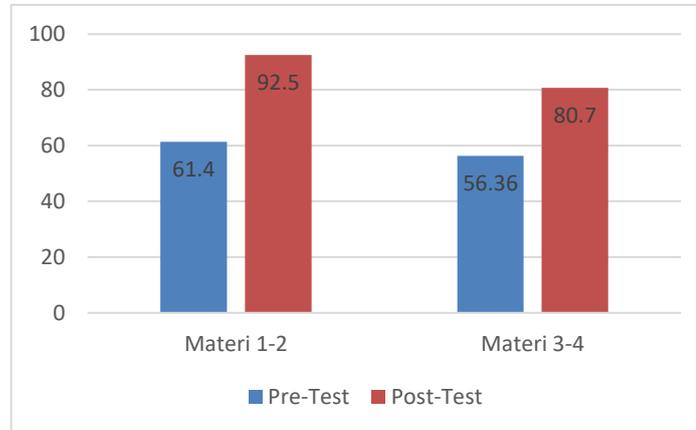


Gambar 1. Sosialisasi kegiatan oleh tim pengabdian masyarakat  
Sumber: Dokumentasi pribadi

Pertemuan pertama dilaksanakan pada hari Minggu, 19 Juni 2022 secara daring. Materi yang disampaikan adalah “Manfaat Kesehatan Bunga Telang” dan “Nilai Gizi Bunga Telang”. Sebagai upaya untuk menilai tingkat pemahaman dan penerimaan peserta terhadap materi yang disampaikan, diberikan pre-test dan post-test kepada setiap peserta sebelum dan setelah materi disampaikan. Menyambung penyampaian materi pada minggu pertama, pada 26 Juni 2022 diselenggarakan pertemuan berikutnya untuk menyampaikan materi tentang “Peluang Usaha Bunga Telang” dan “Proses Pengeringan dan Pengemasan Bunga Telang”. Materi tersebut disampaikan secara daring melalui platform Online Zoom Meeting. Seperti halnya pada

pertemuan pertama, pre-test dan post-test juga diberikan kepada setiap peserta untuk mengevaluasi pemahaman materi.

Setiap materi yang diberikan kepada peserta dapat disampaikan dan diterima dengan baik. Hal tersebut ditunjukkan melalui peningkatan rata-rata nilai post-test dibandingkan nilai pre-test (Gambar 2).



Gambar 2. Rata-rata nilai pre-test dan post-test peserta pelatihan

Pada pekan ketiga tim pengabdian menyelenggarakan praktik pengeringan bunga telang menggunakan metode pengeringan oven. Proses pengeringan bunga telang diawali dengan memetik bunga telang segar di pagi hari ketika bunga dalam keadaan mekar sempurna. Setelah dipetik, bunga telang dicuci, ditiriskan, dan ditata ke dalam loyang yang sudah dilapisi aluminium foil. Bunga telang kemudian dimasukkan ke dalam oven yang telah dipanaskan terlebih dahulu pada suhu 100°C. Pengovenan membutuhkan waktu kurang lebih 40 menit. Setelah dikeluarkan dari oven, bunga telang kering dидiamkan sejenak pada suhu ruang dan dikemas ke dalam kemasan kedap udara (Azizah et al., 2022).



Gambar 3. Bunga telang sesaat sebelum dikeringkan menggunakan oven.

Sumber: Dokumentasi pribadi

Seluruh proses pengeringan bunga telang tersebut didokumentasikan sebagai bahan pelatihan yang disampaikan kepada peserta pelatihan. Peserta juga memperoleh pembelajaran berupa contoh kemasan serta desain *brand product* yang dapat dimanfaatkan sebagai referensi merancang desain kemasan bunga telang kering yang akan dikomersilkan.



Gambar 3. Pelatihan pengeringan bunga telang minggu ke-3  
Sumber: Dokumentasi pribadi

Kegiatan terakhir dalam rangkaian pelatihan diselenggarakan pada Ahad, 3 Juli 2022 secara luring di Pondok Pesantren An-Najwa, Kweni, Panggunharjo, Sewon Utara, Bantul. Dalam pertemuan tersebut dipaparkan proses pengeringan bunga telang yang sebelumnya telah dipraktikkan. Selain itu, didiskusikan pula perbandingan hasil pengeringan antara metode pengeringan oven dan pengeringan tradisional menggunakan sinar matahari. Pemilihan metode pengeringan yang tepat menjadi hal yang penting karena akan berpengaruh pada kandungan antioksidan dalam bunga, kecerahan warna yang dihasilkan, serta mudah tidaknya terjadi pertumbuhan jamur (Ayu Martini et al., 2020).

Pemahaman terhadap berbagai metode pengeringan bunga telang bertujuan untuk menyesuaikan metode mana yang paling baik dalam menghasilkan bunga telang kering berkualitas tinggi, sekaligus metode yang paling memungkinkan untuk diterapkan oleh ibu-ibu setempat.

Dibahas pula dalam pertemuan tersebut alternatif produk olahan bunga telang lain yang dapat dikomersilkan, seperti sirup bunga telang, teh celup bunga telang, serta aneka jajanan dengan pewarna alami dari bunga telang. Kegiatan diakhiri dengan membagikan benih tanaman bunga telang sebagai modal bagi peserta pelatihan untuk membudidayakan bunga telang.

Berdasarkan hasil evaluasi, kegiatan pengabdian masyarakat ini dapat meningkatkan pengetahuan peserta tentang manfaat kesehatan serta peluang usaha bunga telang. Ke depannya, diharapkan peserta dapat menerapkan pelatihan yang diperoleh dan memperoleh manfaat jangka panjang baik dari segi ekonomi maupun kesehatan. Kegiatan pengabdian masyarakat serupa juga telah dilakukan pada kelompok masyarakat lain, seperti pada kelompok pelajar oleh (Kunti Mulangsri, 2019), pada masyarakat sebagai inisiasi pembentukan industri rumah tangga oleh (Wayan et al., 2021), dan kelompok wanita tani oleh (Purwandhani et al., 2019).

## SIMPULAN

Kegiatan pelatihan pengeringan bunga telang sebagai potensi usaha teh bunga telang kepada PCA Sewon Utara, Bantul, Yogyakarta menjadi salah satu upaya pemberdayaan masyarakat. Pembelajaran yang diperoleh adalah pengetahuan tentang manfaat kesehatan bunga telang, prosedur pengeringan bunga telang, serta peluang usaha yang dapat dimanfaatkan dari bunga telang.

## UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada 1) Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Ahmad Dahlan sebagai pemberi dana kegiatan pelatihan; 2) pengurus PCA Sewon Utara, Bantul, Yogyakarta sebagai mitra kegiatan; dan 3) pengurus Pondok Pesantren An-Najwa, Sewon Utara, Yogyakarta atas bantuannya dalam memfasilitasi ruang pelatihan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ashari, M. I. (2022). *Pemberdayaan Warga Puri Cempaka Putih 1 Dari Budidaya Bunga Telang*. 454–457.
- Ayu Martini, N. K., Ayu Ekawati, N. G., & Timur Ina, P. (2020). Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap karakteristik teh bunga telang (*Clitoria ternatea* L.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(3), 327.
- Azizah, N., Asyhari, M. D., Beatrice, C., & Kristin, C. (2022). *Method in the Processing of Butterfly Pea Flowers in*. 2(2), 27–33.
- Choiriyah, N. A. (2020). Kandungan Antioksidan Pada Berbagai Bunga Edible Di Indonesia. *AGRISAINTEFIKA: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 4(2), 136.
- Hambali, N. E., & Herliana, E. (2005). *Membuat Aneka Herbal Tea*. Penebar Swadaya.
- Imayanti, R. A., Rochmah, Z., Aisyah, S. N., & Alfari, M. R. (2019). Pemberdayaan masyarakat dalam pengolahan bunga telang di Desa Pangreh Kecamatan Jabon Kabupaten Sidoarjo. *Conference on Innovation and Application of Science and Technology, Ciastech*, 77–82.
- Kunti Mulangsri, D. A. (2019). Penyuluhan Pembuatan Bunga Telang Kering Sebagai Seduhan Teh Kepada Anak Panti Asuhan Yatim Putra Baiti Jannati. *Abdimas Unwahas*, 4(2), 2017–2020.
- Melati, R., & Rahmadani, S. N. (2020). Diversifikasi dan preferensi olahanpangan dari pewarna alami kembang telang(*clitoria ternatea*) di kota ternate. *Prosiding Seminar Nasional Agribisnis 2020, November*, 1–9.
- Purwandhani, S. N., Kusumastuti, C. T., & Indroprahasto, S. (2019). Program Kemitraan Masyarakat Bagi Kelompok Wanita Tani Ngupoyo Boga Godean, Sleman, Yogyakarta dalam Pengolahan Bunga Telang. *Senadimas II, September*, 83–89.
- Wayan, N., Pratami, C. A., Muryatini, N. N., Sukerti, N. K., Made, N., Meitridwiasiti, A. A., Bagus, I. G., Kusuma, A., Putu, N., Santiari, L., Rahayuda, I. G. S., Wibawa, I. G. S., & Bhargo, K. (2021). PKM Pengembangan Usaha IRT Bunga Telang di Desa Pemecutan Denpasar. *Jurnal Ilmiah Populer*, 3(3), 91–98.