

ARTIKEL PENGABDIAN THE TELANG LEMON

Muhammad Naufal Rabbni¹, Rully Andiyaksa²

Email: m.naufalrabbani0104@gmail.com¹, rullyandi@unja.ac.id²

Universitas Jambi

Abstrak: Bunga telang, yang juga dikenal sebagai bunga kembang telang atau *Clitoria ternatea*, adalah tumbuhan yang tumbuh di daerah tropis. Bunga ini memiliki warna biru yang cerah dan telah lama digunakan dalam berbagai budaya sebagai bahan pewarna alami, bahan obat tradisional, dan sebagai bahan tambahan makanan. Salah satu penggunaan Ketika bunga telang direndam dalam air panas, pigmen antosianin larut dan memberikan warna biru yang indah pada air. Sebagai masukan, untuk program pelatihan dan pendayagunaan masyarakat di masa yang akan datang, diharapkan juga dapat memberikan program pelatihan bisnis dan pemasaran serta control evaluasi secara berkala.

Kata Kunci: The telang lemon.

Abstract: *The butterfly pea flower, which is also known as the butterfly or clitoria ternatea, is a plant that grows in tropical areas. This flowers has a bright blue color and has long been used in various cultures as as natural dye, traditional, medicine, and as a food additive. One interesting use of butterfly pea flowers containt a compound called anthocyanin, wich gives the flowers its natural blue collor. When butterfly pea flower are soaked in hot water. The anthcyanin pigment dissolves and gives the water a beautiful blue color. As input for future training and comunitity empowerman programs, it is hope that they can also provide business and marketing training programs as well as periodic control evaluation.*

Keywords: *The lemon telang.*

PENDAHULUAN

Pemanfaatan bunga telang telah banyak digunakan sebagai pewarna pada berbagai produk pangan lokal di Indonesia dan negara-negara Asia Tenggara. Pemanfaatan ini masih terbatas pada produk makanan yang tidak bertahan lama. Agar pemanfaatan ekstrak bunga telang dapat dilakukan secara optimal, maka perlu diketahui dan diidentifikasi secara mendalam. Identifikasi potensi bunga telang pada produk pangan diketahui dengan berbagai perlakuan pH dan suhu terhadap lama penyimpanannya.

Bunga telang di Indonesia biasanya digunakan sebagai pewarna makanan atau juga merebus bunga secara langsung untuk dijadikan obat herbal sehingga belum populer di kalangan masyarakat untuk dijadikan produk lebih lanjut. Hingga saat ini penelitian untuk pengembangan bunga telang belum banyak dilakukan karena banyak yang belum mengetahui manfaat dari bunga telang. Pemanfaatan bunga telang dalam bidang pangan telah dilakukan di beberapa negara. Warna biru dari bunga telang telah dimanfaatkan sebagai pewarna biru pada ketan di Malaysia. Bunga telang juga dimakan sebagai sayuran di Kerala (India) dan di Filipina (Lee et al., 2011).

Bunga telang, yang juga dikenal sebagai bunga kembang telang atau *Clitoria ternatea*, adalah tumbuhan yang tumbuh di daerah tropis. Bunga ini memiliki warna biru yang cerah dan telah lama digunakan dalam berbagai budaya sebagai bahan pewarna alami, bahan obat tradisional, dan sebagai bahan tambahan makanan. Salah

satu penggunaan yang menarik dari bunga telang adalah sebagai bahan utama dalam minuman. Bunga telang mengandung senyawa yang disebut antosianin, yang memberikan warna biru alami pada bunga tersebut. Ketika bunga telang direndam dalam air panas, pigmen antosianin larut dan memberikan warna biru yang indah pada air.

Minuman berbahan utama bunga telang telah menjadi tren yang populer dalam beberapa tahun terakhir, terutama di kalangan penggemar minuman unik dan minuman alami. Minuman ini tidak hanya menarik secara visual dengan warna biru yang mencolok, tetapi juga menawarkan sejumlah manfaat kesehatan yang mungkin terkait dengan senyawa antosianin yang terkandung dalam bunga telang

Beberapa manfaat potensial dari minuman bunga telang meliputi:

1. Antioksidan: Antosianin dalam bunga telang adalah senyawa antioksidan yang kuat, yang dapat membantu melawan radikal bebas dan meredakan stres oksidatif dalam tubuh.
2. Antiinflamasi: Beberapa penelitian menunjukkan bahwa antosianin dapat memiliki efek antiinflamasi, membantu meredakan peradangan dalam tubuh
3. Penurunan tekanan darah: Beberapa penelitian awal pada hewan menunjukkan bahwa senyawa dalam bunga telang dapat membantu menurunkan tekanan darah, sehingga berpotensi bermanfaat bagi individu dengan tekanan darah tinggi.
4. Efek penenangan: Beberapa orang melaporkan bahwa minuman bunga telang memiliki efek menenangkan dan membantu meredakan kecemasan. Namun, perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk memverifikasi klaim ini.

Minuman berbahan utama bunga telang dapat disajikan dalam berbagai bentuk, seperti teh, koktail, smoothie, atau minuman ringan lainnya. Selain memberikan manfaat kesehatan potensial, minuman ini juga menawarkan variasi rasa yang unik dan menarik. Sirup adalah larutan berair pekat dari gula atau pengganti gula dengan atau tanpa bahan penyedap dan bahan obat. Sirup dapat bersal dari berbagai sumber seperti buah-buahan, hingga bunga. Sirup dibuat dengan mengekstrak sari-sari buah atau bunga yang hendak dibuat, lalu ditambahkan dengan air dan gula. Sirup merupakan salah satu minuman yang banyak digemari karena memiliki rasa yang manis dan segar. Sirup Bunga telang merupakan salah satu bentuk inovasi yang dilakukan. Bunga telang sendiri diketahui memiliki manfaat kesehatan dan banyak digunakan sebagai obat herbal oleh masyarakat. Sirup Bunga telang diharapkan tidak hanya memberikan rasa segar dan enak sebagai minuman, akan tetapi sekaligus dapat bermanfaat positif bagi kesehatan tubuh manusia.

METODE

Metode yang digunakan dalam program ini melalui beberapa proses diantaranya adalah observasi, tinjauan literatur Proses pembuatan “Teh Telang Lemon” melalui beberapa tahap, proses pembuatan ini dilaksanakan di kota jambi oleh tim sebagai sumber daya utama pendirian bisnis ini. Berikut gambaran proses pembuatan Teh Telang Lemon. Analisis Kebutuhan: Menganalisis bahan baku dan peralatan untuk membuat produk Teh Telang Lemon.

- a. Pembuatan Produk: Membuat Teh Telang Lemon, pertama keringkan bunga telang menggunakan oven sampai bunga telang tersebut kering, setelah itu seduh dengan air panas aduk sampai airnya berubah menjadi warna ungu, selanjutnya masukan perasan lemon secukupnya tambahkan sedikit madu untuk kombinasi rasa manis teh telang, aduk hingga merata.
- b. Uji Produk: Pengujian produk dilakukan dengan memberikan Teh Telang Lemon kepada semua penikmat minuman teh untuk mengukur dan menguji
- c. keberhasilan produk apakah layak dan dapat di terima.
- d. Evaluasi Produk: Produk yang telah diuji kemudian di evaluasi untuk perbaikan apa yang kurang dari produk Teh Telang Lemon

HASIL DAN PEMBAHASAN

Bunga Telang

Clitoria Ternatea (CT) atau biasa disebut bunga telang berasal dari famili Fabaceae. Bunga telang pada dasarnya memiliki warna yang cerah dan menarik, sehingga sejak dulu, Bunga Telang telah banyak dimanfaatkan sebagai pewarna alami untuk makanan, seperti pewarna untuk nasi kerabu dan kuih tekan. Bunga telang juga sering dimanfaatkan sebagai pakan ternak, karena diketahui memiliki nilai gizi yang baik dan banyak disukai hewan-hewan ternak.

Bunga telang juga diyakini memiliki manfaat medis dan sering digunakan sebagai obat herbal atau obat tradisional, beberapa manfaat pengobatan dari bunga telang diantaranya sebagai analgesik, antipiretik, dan antiinflamasi. Tanaman ini juga memiliki sejumlah keunggulan seperti antioksidan, antidiabetes, antimikroba, antihelminthic, hepatoprotective dan antiasthmatic yang bermanfaat dan berguna dalam mengurangi gangguan kesehatan.



Gambar bunga talang

Secara taksonomi, bunga telang termasuk kingdom Plantae atau tanaman. Tergolong divisi Tracheophyta dengan daun bunga tidak lengkap, memiliki tangkai dan helai daun. Bunga telang memiliki akar tunggang yang terdiri dari 4 bagian, yaitu leher, batang/utama, ujung, dan serabut akar. Bunga telang termasuk divisi angiospermae yang termasuk tanaman monokotil dari kelas magnoliopsida dengan ordo Fabales. Bentuknya berupa polong-polongan sehingga digolongkan sebagai Fabacea yang memiliki warna hijau ketika masih muda dan berwarna hitam ketika setelah tua. Bunga telang termasuk genus *Clitoria* L.

Tanaman ini berasal dari Maluku dan tersebar banyak di Ternate, sehingga nama spesiesnya *Clitoria ternatea* (Budiasih, 2017).

Hasil

Keluaran yang kami harapkan dari usaha TheLank ini adalah sebagai berikut:

Menghasilkan varian baru berupa produk minuman yang di gemari dan dapat di konsumsi dikalangan masyarakat dari segala usia.

1. Produk minuman sehat yang akan menginspirasi para produsen minuman herbal untuk menciptakan produk baru yang sebelumnya kurang begitu dikenal.
2. Menumbuhkan minat masyarakat untuk selalu menjaga kesehatan dengan mengonsumsi minuman sehat.
3. Menumbuhkan minat masyarakat untuk selalu menjaga kesehatan dengan mengonsumsi minuman sehat.

No	Uraian	Sebelum	Sesudah
1	Hasil Produksi	Minuman Bunga Telang Tanpa Label Dan Kemasan Kurang Menarik	Minuman Bunga Telang Telah Memiliki Label Dan Kemasan Menarik
2	Pendapatan Perbulan	Maksimal Rp 1.200.000,- / (120 botol)	Maksimal Rp 2.500.000,- / (250 botol)
3	Proses Produksi	Proses Pengeringan Bunga Telang Secara Manual Menggunakan Sinar Matahari Dan Alat Produksi Masih Terbatas Sehingga Proses Produksi Belum Optimal	Proses Pengeringan Bunga Telang Menggunakan Oven Dan Bantuan Alat Produksi Sehingga Proses Produksi Bisa Lebih Cepat Dan Optimal
4	Pemasaran	Pemasaran Hanya Di Masyarakat Sekitarnya	Pemasarannya Menjadi Lebih Luas Dengan Adanya Media

Aspek Sumber Daya Manusia

Sebagai start up yang menciptakan sebuah produk Teh Telang Lemon tentunya membutuhkan kerjasama yang baik antar anggota dalam tim. Untuk memaksimalkan kinerja dalam pembuatan produk perlu adanya struktur organisasi dalam tim, lima anggota dalam tim ini akan memiliki tugas dan tanggung jawab masing-masing dalam menjalankan bisnis ini.

Aspek Sumber Daya Alat dan Bahan

No.	ALAT	BAHAN
1.	Oven	Kembang Telang
2.	Showcase Steko	Lemon
3.	Botol	Madu
4.	Stiker	Air
5.	Kompor	
6.	Gas LPG	
7.	Galon	

Peluang Usaha

No.	Faktor	<u>Usaha</u>
1.	<i>Streng (Kekuatan)</i>	1. Rasa unik kombinasi bunga telang, madu, dan lemon dapat menjadi keunggulan bersaing. 2. Bahan alami seperti madu dan bunga telang dapat menarik pelanggan yang mencari minuman sehat.
2.	<i>Weakness (Kelemahan)</i>	1. Ketersediaan bahan baku seperti bunga telang mungkin terbatas dan dapat mempengaruhi konsistensi produk. 2. Rasa yang unik juga dapat menjadi hambatan jika tidak semua orang menyukainya.
3.	<i>Opperturnity (Peluang)</i>	1. Menawarkan opsi minuman sehat dan alami dapat menarik pelanggan yang peduli akan kesehatan. 2. Pemasaran online dapat digunakan untuk mencapai audiens yang lebih luas.
4.	<i>Treat (Ancaman)</i>	1. Persaingan dengan minuman serupa di pasaran dapat menjadi tantangan. 2. Fluktuasi harga bahan baku seperti madu dapat mempengaruhi harga jual. 3. Dengan memahami elemen- elemen ini, bisnis Es Teh Bunga Telang Madu Lemon dapat merancang strategi yang lebih efektif untuk pertumbuhan dan keberlanjutan.

Jadwal Kegiatan

Kegiatan	Bulan 1				Bulan 2				Bulan 3				Bulan 4			
<i>Market Validation</i>	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Analisis Kebutuhan																
Pembagian tugas tim/jabatan																
Proses Produksi																
Promosi & pemasaran																

PERBEDAAN PRODUK

Menurut penelitian dari artikel widyabakti, terdapat beberapa perbedaan produk yang mereka gunakan dalam pemasaran Bunga telang lemon ini

Bunga telang merupakan bunga dari tumbuhan merambat yang pada umumnya ditemukan dalam pekarangan rumah. Manfaat bunga telang ini sangat banyak terutama untuk kesehatan seperti meningkatkan stamina, anti oksidan, meningkatkan daya ingat, menyehatkan jantung, mengurangi peradangan dan masih banyak manfaat lainnya. Untuk di daerah Bali, bunga telang ini biasanya dipakai sarana persembahyangan. Mitra pengabdian I Nyoman Ariadi Putra melihat peluang manfaat bunga telang untuk kesehatan ini. I Nyoman Ariadi Putra ini meracik bunga telang menjadi ramuan minuman herbal untuk kesehatan terutama di masa pandemi covid ini. Industri rumah tangga yang berlokasi di Desa Pemecutan Kaja, Denpasar ini baru berjalan sejak awal wabah covid terjadi di Indonesia. Adapun bahan – bahan yang dipergunakan untuk membuat ramuan minuman herbal ini adalah bunga telang yang dikeringkan, lemon, jahe, dan gula.

Kendala yang ditemukan dilapangan adalah manajemen produksinya yang belum optimal seperti proses pengeringan bunga telang masih secara manual dan alat yang digunakan masih terbatas, sehingga dari segi produksi masih kurang optimal. Kemudian produk juga belum memiliki label kemasan. Jadi kegiatan pengabdian ini diadakan untuk membantu industri rumah tangga ini untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas produk sehingga bisa meningkatkan pendapatan usahanya. Metode yang digunakan adalah dengan memberikan bantuan alat produksi, kemudian memberikan penyuluhan serta pelatihan labelling dan pelatihan media pemasaran online.

KESIMPULAN

Program mengolah bunga telang menjadi sirup bertujuan untuk mendorong produktifitas dan keikutsertaan mereka dalam membangun perekonomian telah berhasil dengan baik melalui program pelatihan. Sirup Bunga telang yang memiliki manfaat Kesehatan dan medis yang baik, diharapkan tidak hanya berdampak positif terhadap Kesehatan tetapi juga dapat didayagunakan secara ekonomi Sebagai masukan, untuk program pelatihan dan pendayagunaan masyarakat di masa yang akan datang, diharapkan untuk sekaligus dapat memberikan program pelatihan bisnis dan pemasaran serta control evaluasi secara berkala.

DAFTAR PUSTAKA

- Edah Jubaedah. 2021. Analisis Break Even Point dalam Perencanaan Laba (Studi Kasus PT Dirgantara Indonesia). Jurnal Indept, 10(1).
- Rhibels. 2010. Analisis Break Even Point Multi Produk sebagai Alat Perencanaan Laba pada CV. Cahaya Selatan. Jurnal of Commonity Gunadharma.
- Salma, A. F. (2019). Studi Pembuatan Minuman Sari Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) dengan Penambahan Konsentrasi Sukrosa dan Lemon yang Berbeda (Doctoral dissertation, University of Muhammadiyah Malang