e-ISSN: 3025-4663, Hal 260-265



DOI: https://doi.org/10.61132/moneter.v2i1.179

Inovasi Pengembangan Produk Herbal Clitoria Ternatea Sebagai Optimalisasi Pemanfaatan Potensi Lokal

Runik Puji Rahayu¹, Rani Nur Fitrianti², Devi Lestari Pramita Putri³, Rohmaniyah⁴, Nurul Alfian⁵

^{1,2} Prodi Manajemen Fakultas Ekonomi, Universitas Madura, Pamekasan

Abstract: This service activity aims to add innovation to Clitoria Ternatea herbal products in the ASMANTOGA PKK group, Ceguk village, Pamekasan district. These wild plants are very often found in the environment around people's lives, one of which is currently very popular is the telang flower which we know by the Latin name Clitoria Ternatea. This activity provides product innovation made from butterfly pea flowers. The methods used are demonstration methods, socialization methods, and training methods. The result of this activity is education regarding innovation in the development of Clitoria Ternatea herbal products as an optimization of the utilization of local potential in Ceguk village, Pamekasan district. Apart from that, participants were able to understand the training methods for developing Clitoria Ternatea herbal products as processed drinks for the community in Ceguk village, Pamekasan district through PKK women.

Keywords: Innovation, Herbal Products, Clitoria Ternatea, Local Potential

Abstrak: Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk menambah inovasi produk herbal *Clitoria Ternatea* pada kelompok ASMANTOGA PKK desa ceguk kabupaten pamekasan. Tumbuhan liar ini sangat sering dijumpai pada lingkungan sekitar hidup masyarakat, salah satunya yang saat ini sedang banyak digemari adalah bunga telang yang bisa kita kenal dengan nama latin *Clitoria Ternatea*. Kegiatan ini memberikan inovasi produk yang terbuat dari bunga telang. Metode yang digunakan adalah metode demontrasi, metode ceramah, dan metode diskusi. Hasil dari kegiatan ini adalah edukasi mengenai inovasi pengembangan produk herbal *Clitoria Ternatea* sebagai optimalisasi pemanfaatan potensi lokal di desa ceguk kabupaten pamekasan selain itu peserta mampu memahami metode pelatihan dalam pengembangan produk herbal *Clitoria Ternatea* sebagai olahan minuman pada masyarakat di desa ceguk kabupaten pamekasan melalui ibu PKK.

Kata Kunci: Inovasi, Produk Herbal, Clitoria Ternatea, Potensi Lokal

PENDAHULUAN

Bunga telang (Clitoria ternatea) atau yang juga dikenal dengan butterfly pea (Inggris), bunga teleng (Jawa), dan Mazerion Hidi (Arab) merupakan bunga yang khas dengan kelopak tunggal berwarna ungu. Tanaman ini kerap ditemui di pekarangan, tepi persawahan, ataupun perkebunan sebagai tumbuhan yang merambat, dan lebih dikenal luas sebagai tanaman hias. Tanaman ini diyakini berasal dari daerah tropis di Asia yang dijumpai di Ternate, Maluku Utara dan tersebar luas di Australia, Afrika, Amerika Utara, Amerika Selatan, dan Pasifik utara (Budiasih, 2017).

Keberadaan bunga telang merupakan hal yang masih sedikit diketahui sehingga perlu untuk memberikan edukasi kepada masyarakat mengenai potensi dan manfaat serta olahan dari bunga telang. Kurangnya pemahaman masyarakat mengenai cara memanfaatkan produk menjadikan bunga telang yang keberadaannya melimpah seakan-akan tidak memiliki nilai ekonomis karna harganya relatif rendah. Peningkatan produktivitas menuju keunggulan

³⁻⁵ Prodi Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Madura, Pamekasan *Korespondensi penulis: fian@unira.ac.id*

kompetitif akan dicapai seiring dengan upaya memperkuat kemampuan sumber daya manusia berbasis inovasi (Sakti dan Prasetyo, 2018). Hal ini menyebabkan terjadi persaingan yang cukup ketat untuk jenis produk yang sama. Untuk itu perlu diubah mindset dan juga pengetahuan serta keterampilan para pelaku UMKM agar mampu dan terampil berinovasi secara mandiri baik dalam hal proses produksi dan juga pemasaran.

Salah satu tumbuhan liar yang banyak kita jumpai disekitar wilayah desa ceguk kecamatan tlanakan kabupaten pamekasan adalah bunga telang dengan nama latin Citorila ternatea. Bunga ini mudah tumbuh disekita pekarangan rumah warga. Tumbuhan ini memiliki ciri-ciri berwarna biru merupakan bunga sempurna atau bunga lengkap, merupakan salah satu tumbuhan dari jenis leguminosea yang berasal dari asia tropis. Daerah penyebaran tumbuhan telang ini jika di Indonesia berada pada wilayah pulai Jawa, Sumatera, Maluku, dan Sulawesi (Anisyah, Hasana and Veronika, 2022). Masyarakat mengenal bunga telang ini bermanfaat untuk pewarna alami namun masyarakat belum mengetahui kemanfaatannya yang begitu luas. Diantara pemanfaatan bunga telang adalah dapat digunakan untuk obat mata, pengencer dahak, pereda flu, serta memiliki berbagai macam manfaat farmakologis yaitu sebagai antibakteri, antioksidan, antiinflamasi, antikanker, antidiabetes, dan anti parasite (Angriani, 2019). Habitat bunga telang pada umumnya mampu tumbuh diketinggian antara 1-1800m di atas permukaan laut dengan berbagai macam jenis tanah dengan suhu kisaran 29-28 derajat Celsius. Bunga telang memiliki tinggi kandungan fitokimia, dantaranya adalah flavonoid, tannin, flobatanin, saponin, karbohidrat, triterpeoid, protein, alkaloid, antrakuinon, antisianin, minyak volatile dan stroid (Handito et al., 2022). Desa Ceguk adalah desa yang memiliki kondisi lingkungan semi perkotaan yang merupakan wilayah industri, yang dimana memiliki kelebihan baik aspek keluar masuk lingkungan desa maupun sarana prasarana yang mendukung.

Desa Ceguk terdapat beberapa UMKM, mulai dari makanan, kerajinan, konveksi dan lainnya. Kehadiran UMKM merupakan dasar bagi pertumbuhan banyak negara di dunia, termasuk Indonesia. Dalam lima tahun terakhir ini, kehadiran UMKM di Indonesia meningkat dengan pesat. Badan pusat statistik mencatat perkembangan UMKM di Indonesia mencapai angka 55,3 juta di tahun 2016, UMKM akhir tahun 2019 mencapai angka 56,53 juta, pertumbuhan 2016-2020 sebesar 2,3%/tahun, tahun 2020 mencapai angka 56,5 juta. Maka dapat dilihat bahwa UMKM memberikan pengaruh cukup besar terhadap pertumbuhan perekonomian di Indonesia. Namun kebanyakan UMKM masih kurang menerapkan inovasi berkelanjutan terhadap produknya. Salah satunya produk yang berbahan dasar dari clitoria ternatea (bunga telang).Hal ini disebabkan karena pola pikir dari para pelaku UMKM yang belum memikirkan dan tidak memiliki pengetahuan serta keterampilan untuk berinovasi.

Dalam kesempatan ini tim pengabdian masyarakat bertujuan memperkenalkan dan mengedukasi masyarakat khususnya yang tergabung dalam PKK desa ceguk kecamatan tlanakan kabupaten pamekasan dalam mengenal potensi dan manfaat serta kandungan fitokimia alami yang dimiliki oleh bunga telang, selain itu juga mengedukasi ibu-ibu PKK untuk memanfaatkan bunga telang diberbagai olahan produk minuman agar mudah untuk dikonsumsi. Proses pengeringan bunga telang selama ini dilakukan dengan menjemur di terik sinar matahari sehingga membutuhkan waktu yang cukup lama untuk mengeringkan dan menghambat proses produksi. Untuk pemasaran produk selama ini hanya dilakukan dengan menitipkan ke toko, dan masih belum dilakukan penjualan menggunakan e-commerce. Solusi untuk mengatasi masalah tersebut adalah memberikan pemahaman pentingnya inovasi produk yang berbahan dasar dari bunga telang. Terkait permasalahan proses pengeringan bunga telang solusi yang ditawarkan,yaitu dengan memakai alat pengering. Sedangkan untuk pemasarannya solusi yang ditawarkan dengan menggunakan teknologi e-commerce.

METODE PELAKSANAAN

Metode yang diterapkan dalam pengabdian masyarakat yang di laksanakan di desa ceguk Kecamatan Tlanakan Kabupaten Pamekasan bersama ibu-ibu PKK ini menggunakan Teknik sekolah lapangan yang terdiri atas metode ceramah, metode demonstrasi, dan diskusi interaktif bersama peserta. Adapun tahapan Teknik yang dilaksanakan adalah sebagai berikut:

- 1. Tahap awal dilakukan pendataan masyarakat desa Ceguk yaitu meliputi ibu- ibu diwilayah desa Ceguk untuk dapat mengikuti kegiatan ini
- 2. Menetapkan tanggal dan lokasi pelaksanaan kegiatan
- 3. Penyampaian materi di laksanakan dengan metode ceramah oleh pelaksana dengan menyampaiakan tentang manafaat bunga telang, dan produk-produk apa yang dapat di hasilkan dari olahan bunga telang, kemudian di lanjutkan dengan diskusi interaktif Bersama peserta
- 4. Praktek pembuatan olahan bunga telang dengan metode demostrasi pembuatan produk olahan bunga telang, diantaranya adalah teh bunga telang,sirup bunga telang, dan susu kedelai varian bunga telang
- 5. Memberikan kesempatan bagi peserta untuk mencoba memproduksi olahan bunga telang
- 6. Memberikan materi pemasaran produk unggulan masyarakat yang dihasilkan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Setelah beberapa hari melakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di desa Ceguk Kecamatan Tlanakan Kabupaten Pamekasan yang telah mendapatkan beberapa hasil dari pengabdian kepada masyarakat dengan mengusulkan program kerja berupa optimalisasi upaya peningkatan pemahaman masyarakat tenteng pemanfaatan bunga telang. penambahan teh bunga telang sangat menarik bila dikembangkan lebih lanjut mengingat penelitian yang telah dilakukan selama ini hanya berkisar pada penambahan ekstraknya saja. melalui pengembangan inovasi produk dapat memberikan pemahaman dan keterampilan tentang pentingnya inovasi produk yang berbahan dasar dari bunga telang.

Komponen fungsional seperti flavonoid dan fenol, serta antosianin dan alkaloid dapat ditemukan pada bunga telang. (Ali, 2016; Erna, 2019). Selain itu bunga telang mengandung senyawa yang diketahui baik bagi tubuh manusia (Jeremy (2019)): Triterpenoid, flavonol glikosida, antosianin dan steroid. Bunga telang mengandung senyawa berbeda sehingga memiliki banyak manfaat, antara lain: Mengatasi penyakit pencernaan, penyakit kardiovaskular, dan penuaan dini , dll. Bunga telang mempunyai beberapa manfaat,selain manfaat yang telah disebutkan sebelumnya,antara lain dapat mengobati gangguan penglihatan,sakit tenggorokan,bisul dan batuk,serta sebagai suplemen kesehatan (Suebkhampet dan Sottibandhu, ;Imayati dkk., 2019;). Karena kekayaan manfaat dari bunga tersebut, sehingga penulis tertarik untuk memberikan wawasan serta mendemonstrasikan pelatihan pembuatan minuman dari bunga telang.

Pelatihan pembuatan bunga telang kepada ibu-ibu PKK

Demonstrasi cara membuat teh bunga telang meliputi penjelasan mulai dari kandungan bunga telang, bahaya dan khasiat , serta cara budidaya dan pembuatan minuman dari bunga telang. sudah termasuk. Sebelum pelatihan dan demonstrasi ini, hanya sedikit ibuibu PKK yang mengetahui bahwa bunga telang dapat digunakan sebagai bahan minuman. Beberapa orang baru pertama kali mengetahui bahwa apa yang dulu mereka anggap sebagai bunga liar atau rerumputan disebut bunga terran, dan ternyata bunga ini memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Pada saat kami melakukan demonstrasi pelatihan penyiapan minuman, kami memberikan materi dan penjelasan tentang , dan respon warga sangat positif. Kami juga menerima pertanyaan dan ide penggunaan bunga telang. Mereka juga menyatakan minatnya untuk mencoba sendiri produk bunga telang .





e-ISSN: 3025-4663, Hal 260-265







Reaksi ibu-ibu PKK yang diadakan di Balai Komunitas Soroklo menunjukkan bahwa pemahaman masyarakat terhadap materi yang diberikan oleh semakin meningkat. Usai pelatihan, warga mengetahui tentang bunga telang, khasiatnya, cara menanamnya, serta jenis produk olahan berbahan dasar bunga telang, seperti teh dan bunga telang. resep varian minuman dari bunga telang yang disajikan oleh para penulis kepada ibu-ibu PKK.

Resep Teh bunga telang original

Cara membuatnya:

- Rendam bunga telang kering dengan air mendidih atau air panas.
- Aduk rata dan biarkan selama 10 menit sampai airnya berwarna biru pekat.
- Kemudian saring air bunga dan biarkan sampai dingin.
- Selanjutnya simple syrup, dan seduhan air bunga telang.
- Terakhir aduk rata.

Dari uraian resep di atas bisa dilihat, dari bunga telang bisa menghasilkan beberapa ide dalam pembuatan minuman, tentunya penulis berharap bahwa hal tersebut dapat memacu ibu-ibu PKK agar lebih produktif dalam mengmbangkan ide yang lain. Reaksi ibu-ibu PKK yang diadakan di Desa ceguk kecamatan Tlanakan Kabupaten Pamekasan menunjukkan bahwa pemahaman masyarakat terhadap materi yang diberikan semakin meningkat. Usai pelatihan, warga mengetahui tentang bunga telang, khasiatnya, cara menanamnya, serta jenis produk olahan berbahan dasar bunga telang, seperti teh dan bunga telang.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan sosialisasi pemanfaatan bunga telang (Citorila teratea) sebagai bahan dasar pembuatan makanan dan minuman yang dilaksanakan di desa Ceguk Kecamatan Tlanakan Kabupaten Pamekasan dengan peserta ibu-ibu PKK. Tujuan dri kegiatan ini adalah upaya peningkatan pemahaman masyarakat tenteng pemanfaatan bunga telang. Terdapat 3 olahan produk bunga telang yang dihasilkan bersama peserta ibu-ibu PKK yaitu teh bunga telang dan sirup bunga telang,. Diharapkan dari kegiatan ini masyarakat desa Ceguk Kecamatan Tlanakan Pameaksan mampu mengembangkan lebih jauh lagi produk bunga telang sebagai upaya peningkatan ekonomi dan kesehatan.

DAFTAR REFERENSI

- Budiasih, K.S. 2017. Kajian Petonsi Farmakologis Bunga Telang (Clitoria ternatea). Di dalam: Sinergi Penelitian dan Pembelajaran untuk Mendukung Pengembangan Literasi Kimia pada Era Global. Prosiding Seminar Nasional Kimia. Ruang Seminar FMIPA UNY: 14 Oktober 2017. Hal: 201-206.
- Anisyah,dkk. 2022. Pemberdayaan Kelompok PKK Kelurahan Kauman Kota Malang Dalam Pemanfaatan Bunga Telang Sebagai Teh Herbal di Massa Pandemi Covid-19. Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan Selaparang 6 (01): 175-179.
- Handito, D.dkk. 2021. Analisis Komposisi Bunga Telang (Citoria ternatea) Sebagai Antioksidan Alami Pada Produk Pangan. Prosiding Saintek LPPM Mataram 4 (01): 64-70.
- Nurul Alfian, dkk. 2020. Peran UKM Konveksi Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Ekonomi Perempuan Di Kabupaten Pamekasan, Jurnal Jumbo, Jurnal Manajemen Bisnis dan Organisai Vol. 5, No.2, Agustus 2021, hal.275-280. e-ISSN 2502-4175.
- Angriani, L. (2019). Potensi ekstrak bunga telang (Clitoria ternatea) sebagai pewarna alami lokaL pada berbagai industri pangan. *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 32-37.
- Kusrini, E., & Tristantini, D. (2017). Uji aktivitas ekstrak bunga telang (Clitoria ternatea L.) sebagai agen anti-katarak. *Jurnal Jamu Indonesia*, 2(1), 30-36.