PRO SEJAHTERA
(Prosiding Seminar Nasional Pengabdian kepada Masyarakat) *p-ISSN 2656-5021*
Volume 4 Halaman 146-152 Maret 2022 *e-ISSN 2657-1579*

PENGEMBANGAN PRODUK BERBASIS BUNGA TELANG PADA KWT SOSIAL PERMAI BANJARBARU

Kholifatu Rosyidah[1,*], Maria Dewi Astuti[1], Dwi Kartini[2], Kamilia Mustikasari[1]
[1]PS Kimia FMIPA ULM, Jl. A Yani KM 36, Banjarbaru, Indonesia
[2]PS Ilmu Komputer FMIPA ULM, Jl. A Yani KM 36, Banjarbaru, Indonesia
*Penulis korespondensi: krosyidah@ulm.ac.id

Abstrak. Kelompok Wanita Tani (KWT) Sosial Permai telah menanam bunga telang dan produksi sirup bunga telang. Sirup bunga telang ini telah dipasarkan. Tetapi kualitas sirup masih belum bagus karena muncul endapan gula di sekitar tutup botol. Anggota KWT juga belum mengetahui cara mengolah bunga telang. Oleh karena itu perlu dilakukan kegiatan pelatihan cara pembuatan sirup yang baik, mengolah berbagai produk berbahan bunga telang, cara pengeringan bunga telang yang baik serta pembuatan teh celup dan teh tubruk bunga telang. Setelah kegiatan pengabdian, ibu-ibu anggota KWT Sosial Permai telah mampu mengeringkan bunga telang yang baik, membuat sirup bunga telang yang baik, teh celup, dan teh tubruk. Ibu-ibu juga mampu membuat aneka wadai seperti kue lumpur bunga telang, dadar gulung bunga telang, bingka bunga telang, kembang goyang bunga telang, dan lain-lain. Minuman dari bunga telang yang mampu ibu-ibu buat juga bermacam-macam, diantaranya cendol bunga telang, es telang lemon, dan es telang susu.

Kata kunci: bunga telang, KWT Sosial Permai, sirup, teh, wadai

1. PENDAHULUAN

Secara sosial kemasyarakatan, Kelompok Wanita Tani (KWT) ini sangat berarti karena mampu berperan menjaga keharmonisan antar warga RT 23 RW 06 Kelurahan Sungai Ulin. Anggota KWT ini terdiri dari ibu-ibu dari kampung (penduduk asli) dan dari komplek yang umumnya pendatang. Sebelum ada KWT, ibu-ibu ini tidak saling kenal dan kurang perduli satu sama lain karena tidak kenal dan tidak ada ikatan. KWT ini mampu mempersatukan kedua kelompok ibu-ibu di lingkungan di RT 23 RW 06. Kelompok Wanita Tani (KWT) Sosial Permai memiliki anggota sebanyak 15 orang. Tiap bulan diadakan pertemuan rutin pada hari Kamis pekan ke-2. Pertemuan rutin dilaksanakan bergiliran di rumah tiap anggota.

Ibu-ibu anggota KWT sebagian besar adalah ibu rumah tangga dan beberapa membantu suami bertani terutama pada musim tanam dan musim panen. Di luar waktu tersebut, ibu-ibu banyak memiliki waktu luang. Anggota KWT telah menanam bunga telang dan mengkonsumsi bunga telang segar dengan cara diseduh seperti teh. Khasiat bunga telang dalam bidang kesehatan sangat banyak yaitu sebagai antioksidan, antidiabetes, antiobesitas, antikanker, antiinflamasi, antibiotik dan melindungi jaringan hati. Bunga telang sangat berpotensi sebagai sumber pangan fungsional (Marpaung, 2020). Bunga telang ini dapat menghasilkan bunga setiap hari dan dapat hidup dan produktif selama bertahun-tahun.

Warna bunga telang biru cerah yang sangat menarik dan cara konsumsinya mudah, ibu-ibu berdiskusi bagaimana jika KWT memproduksi sirup bunga telang. Sirup bunga telang ini telah dipasarkan. Bahkan awal April 2021 sirup ini mengikuti pameran di daerah Banjarbaru. Alhamdulillah banyak konsumen yang tertarik dan membeli sirup ini. Sayangnya sirup bunga telang produksi KWT Sosial Permai kualitasnya belum cukup bagus karena terdapat kristal gula pada dasar botol dan tutup kemasan. Mitra khawatir konsumen kecewa. Oleh karena itu Mitra ingin mempelajari dan memproduksi sirup bunga telang yang lebih baik. Di samping itu, Mitra atau KWT Sosial Permai ingin belajar cara pengeringan bunga telang sehingga tahan lama dan kualitasnya tetap terjaga. Mitra juga ingin membuat teh celup bunga telang dan aneka makanan dan minuman dari bunga telang.

Usaha bunga telang ini sangat menjanjikan menurut Husodo *et al*., (2020). Sebanyak tujuh dari tiga puluh usaha mikro dan kecil menengah Desa Cinunuk yang terbagi ke dalam enam katagori telah dianalisis menggunakan sembilan indikator dari metode business model canvas. Dari tujuh UMKM yang dianalisis, usaha teh bunga telang yang dijalankan oleh KWT Bunga Telang Desa Cinunuk merupakan salah satu usaha yang dapat memenuhi hampir seluruh kriteria tersebut. Semoga demikian juga yang akan terjadi pada KWT Sosial Permai Banjarbaru.

© 2022 Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Universitas Lambung Mangkurat

2. METODE

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini diantaranya: ceramah, workshop dan pendampingan, penyediaan bahan dan alat-alat produksi, serta pembukuan.

2.1. Ceramah

Pengabdi menjelaskan bahwa bunga telang memiliki warna biru yang cantik karena mengandung senyawa antosianin yang berperan sebagai antioksidan. Penambahan bunga telang pada berbagai produk makanan dan minuman akan menambah manfaat makanan tersebut dalam bidang kesehatan. Ini merupakan manfaat penggunaan pewarna alami bagi tubuh. Cara penggunaan bunga telang dalam berbagai produk olahan sangat mudah, bisa diekstrak dengan air dan disaring seperti membuat teh atau diblender halus menjadi bubuk baru dicampur dengan bahan yang lain. Bunga telang tidak memiliki rasa dan bau yang tajam sehingga mudah dipadukan dengan berbagai produk olahan.

2.2. Workshop

Pada kegiatan PKM ini, pengabdi memberikan contoh cara membuat berbagai produk dengan penambahan bunga telang. Peserta/mitra praktek langsung sehingga diharapkan semua kegiatan membuat produk dikuasai oleh mitra dan mitra mampu produksi sendiri.

2.3. Pendampingan

Selama masa pelaksanaan program PKM ini, pengabdi senantiasa mendampingi mitra dalam produksi berbagai olahan dengan penambahan bunga telang. Mitra dan pengabdi senantiasa melakukan komunikasi untuk menyelesaikan setiap permasalahan yang dihadapi mitra baik terkait produksi, kualitas produk, kemasan, maupun pemasaran.

2.4. Bantuan Bahan Baku

Tim PKM pengembangan produk berbasis bunga telang ULM juga memberikan bantuan bahan baku produksi. Mitra sebagian besar kurang mampu secara ekonomi. Bantuan bahan baku diharapkan memacu mitra untuk membuat di rumah dan menjual tanpa khawatir rugi kalo produk belum laku/terjual.

2.4. Bantuan alat produksi

Tim PKM ULM juga memberikan bantuan alat-alat bantu produksi berupa *oven hybrid* PLN-PLTS dan *both portable*. Hal ini agar mitra bersemangat dan fokus melakukan produksi berbagai makanan dan minuman tanpa memikirkan biaya pembelian bahan baku dan alat-alat untuk pembuatan berbagai produk. Pengadaan peralatan ini juga disupport oleh PT Hutan Rindang Banua yang telah menyerahkan bantuan berupa *cup sealer*, blender, alat cetak kembang goyang, akar pinang, dan peralatan untuk berjualan es.

2.5. Pembukuan

Pengabdi juga menjelaskan cara perhitungan biaya produksi sehingga mitra dapat menetapkan keuntungan dan harga jual yang pantas. Mitra seringkali lupa memasukkan biaya kemasan dalam produksi karena selama kegiatan semua disediakan oleh tim pengabdi. Oleh karena itu, tiap produk dirinci keperluan kemasan dan label. Mitra juga diajarkan pembukuan/pencatatan pembelian bahan baku, kemasan, label, dan biaya-biaya yang diperlukan misalnya biaya transportasi, pengiriman produk karena ada beberapa transaksi online atau COD (*cash on delivery*). Mitra juga dibiasakan untuk mencatat semua transaksi sehingga diketahui berapa omset dan profit yang diperoleh.

© 2022 Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Universitas Lambung Mangkurat

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Pengeringan bunga telang

Proses pengeringan bunga telang sangat penting dan merupakan kunci dari keberhasilan semua kegiatan. Hal ini karena bunga telang mekar setiap hari dan harus dipanen. Pada musim hujan seperti akhir tahun ini, produktivitas bunga telang makin tinggi, bunga yang dihasilkan sangat melimpah. Jika bunga telang tidak dipanen maka akan menjadi biji dan produksi bunga telang jadi menurun/berkurang.

Bunga telang yang dipanen setiap hari harus dikeringkan. Pengeringan di bawah terik matahari dapat merusak kandungan kimianya. Pengeringan suhu ruang atau diangin-anginkan hasilnya tidak bagus dan bunga telang tidak dapat kering sempurna sehingga dalam waktu beberapa hari sudah timbul jamur. Jika berjamur, bunga telang tidak dapat diolah atau disimpan. Menurut Martini *et al*, (2020), penanganan bunga telang pasca panen sangat berpengaruh terhadap kualitas bunga telang dan berdampak langsung terhadap produk yang dihasilkan. Interaksi antara suhu dan lama pengeringan bunga telang berpengaruh sangat nyata terhadap kadar air, kadar sari, total fenol, flavonoid, antosianin dan aktivitas antioksidan. Oleh karena itu, tim pengabdi memberikan bantuan berupa oven pengering bunga telang.

Oven yang diberikan merupakan hasil inovasi baik oven, box panel, maupun sumber energi yang digunakan. Oven menggunakan sumber energi hybrid antara matahari (PLTS) dan energy listrik (PLN). Suhu pengeringan dijaga di bawah 50 ℃ untuk mempertahankan warna alami bunga telang sehingga kandungan kimianya tidak rusak atau hilang. Oven dapat dilihat pada gambar 1.

Gambar 1. Oven pengering bunga telang (kiri) dan panel kontrol hybrid (kanan)

3.2 Pelatihan Pembuatan Teh Bunga Telang

Teh bunga telang ada dua macam yaitu teh celup dan teh tubruk. Keduanya harus melalui pengeringan yang sempurna sehingga aroma dan rasa tetap seperti aslinya. Pengeringan yang kurang sempurna membuat warna teh kusam dan baunya apek. Teh bunga telang merupakan produk paling digemari oleh konsumen sehingga penjualannya paling banyak diantara produk yang lain.

Teh celup yang diproduksi oleh KWT Sosial Permai Banjarbaru mengandung 100% bunga telang yang telah dibuat serbuk kasar dan dikemas dalam kantong teh celup kosong. Ada 2 varian yaitu isi 10 kantong dan 30 kantong. Teh celup ini bisa dikembangkan lebih jauh lagi dengan memodifikasi dengan bahan lain, misalnya melati, mawar, mint, dan lain-lain. Produk teh celup seperti gambar 2.

Pengemasan teh celup ini perlu kesabaran, ketelitian dan ketelatenan, tidak bisa buru-buru. Dari semua produk yang dibuat dalam kegiatan pengabdian ini, pengemasan teh celup ini dirasa paling sulit oleh mitra. Tahapan paling sulit adalah proses penutupan kantong teh celup dengan sealer. Banyak kegagalan dan kantong kosong banyak yang terbuang. Tahapan pengemasan ke dalam box juga dirasa sulit oleh mitra, terutama ketika

© 2022 Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Universitas Lambung Mangkurat

pemasangan pita dan stiker. Hasilnya pita masih longgar sehingga kurang rapi. Oleh karena itu, box akan diganti dengan kemasan seperti yang banyak di pasaran. Kemasan yang ada seperti gambar 2 akan tetap digunakan sambil melihat respon pembeli/konsumen terhadap kemasan baru.

Gambar 2. Teh celup bunga telang: kantong teh celup (kiri) dan kemasan siap jual (kanan)

Teh tubruk bunga telang dikemas dalam berbagai ukuran yakni 10 gram, 20 gram, 50 gram, dan 100 gram.Teh tubruk ini lebih digemari konsumen daripada teh celup. Mungkin karena teh tubruk ini mengandung 100% bunga telang tanpa proses lebih lanjut sehingga bentuk bunga telang masih terlihat jelas dan terjaga keasliannya. Produk teh tubruk bunga telang dapat dilihat pada gambar 3.

Gambar 3. Teh tubruk bunga telang kemasan 10 gram, 20 gram dan 50 gram

3.3 Pelatihan Pembuatan Sirup Bunga Telang

Mitra sudah mampu membuat sirup tetapi adakalanya terdapat gumpalan gula pada tutup botol dan dasar botol. Oleh karena itu, pengabdi memberikan pelatihan terkait perbandingan ideal komposisi gula dan air agar sirup tidak mengkristal lagi. Pada kegiatan ini juga disampaikan penggunaan pengental dan pengawet makanan/sirup agar performa sirup lebih menarik dan tahan lama. Penggunaan pengental dan pengawet sangat diperlukan jika sirup akan dipasarkan dengan jangkauan lokasi yang lebih luas atau lebih jauh.

Saat ini mitra masih menggunakan bahan-bahan alami tanpa pengental dan pengawet. Mitra merasa lebih mantap memproduksi sirup dengan bahan alami sehingga manfaat bunga telang menjadi maksimal. Alhamdulillah sirup yang diproduksi tidak mengkristal lagi, sudah baik dan stabil walaupun tanpa pengental dan pengawet. Sirup telah diproduksi secara rutin dan senantiasa tersedia jika sewaktu-waktu konsumen memerlukannya. Sirup dipasarkan dalam kemasan botol plastik kapasitas 250 ml. Produk sirup dapat dilihat pada gambar 4.

© 2022 Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Universitas Lambung Mangkurat

Gambar 4. Sirup bunga telang (kiri) dan es telang susu (kanan)

3.4 Pelatihan Pembuatan Makanan Dan Minuman Dari Bunga Telang

Makanan yang dibuat diutamakan yang biasa dibuat oleh mitra karena target kegiatan ini adalah produksi untuk dipasarkan/dijual. Pengabdi menjelaskan cara pembuatan makanan modifikasi dengan bunga telang kemudian mitra mencoba/praktek membuat di rumah masing-masing. Makanan yang sudah dibuat kemudian dibawa dalam pertemuan yang sudah disepakati. Semua makanan dicoba dan dievaluasi baik rasa, warna dan penampilan secara keseluruhan.

Mitra sangat menyambut program ini. Supaya mitra semakin semangat untuk produksi, pengabdi memberikan bantuan berupa bahan baku untuk 3-4 kali produksi. Hal ini untuk antisipasi dagangan tidak laku dan menghindari kerugian dari pihak mitra.

Makanan dan minuman yang telah diproduksi oleh mitra diantaranya: es telang lemon, es telang susu, es cendol telang, bingka berendam bunga telang, lupis bunga telang, lumpur surga bunga telang, kue lumpur bunga telang, pudding susu bunga telang, bolu bunga telang, dan tapai bunga telang. Gambar produk makanan dan minuman dapat dilihat pada gambar 5.

Makanan dan minuman ini sebagian besar tidak tahan lama sehingga diproduksi hanya berdasarkan pesanan saja. Bulan Agustus sempat buka warung menyediakan aneka minuman dan makanan basah tersebut. Warung sempat berjalan dua pekan tetapi kemudian ditutup sementara karena musim hujan tiba.

Gambar 5. Minuman dari bunga telang

Gambar 6. Aneka makanan dari bunga telang

© 2022 Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Universitas Lambung Mangkurat

Warna biru tua pada sirup telang, es telang lemon yang berwarna ungu, dan es susu telang yang berwarna biru muda termasuk variasi warna olahan pangan yang disukai oleh para panelis (Melati & Rahmadan, 2020). Pewarna alami untuk makanan dan minuman yang berasal dari bunga telang berpotensi sebagai pewarna pangan yang memiliki manfaat ganda, sebagai pewarna dan sumber antioksidan.

3.5 Pelatihan Pembuatan Camilan Kering Dari Bunga Telang

Pembuatan camilan kering dari bunga telang diantaranya kembang goyang dan akar pinang. Modifikasi bunga telang untuk aneka olahan pangan mudah dilakukan tetapi ada beberapa olahan pangan yang hasilnya kurang baik. Hal ini terutama untuk olahan pangan yang digoreng. Produk pangan yang digoreng, secara penampilan belum dapat menunjukkan bahwa produk tersebut telah dimodifikasi dengan bunga telang. Produk terlihat sama antara yang dimodifikasi dengan bunga telang dan tanpa bunga telang. Bahkan beberapa produk terlihat lebih gelap/kurang menarik.

Penambahan bunga telang dalam produk akan meningkatkan fungsi/manfaat produk karena bunga telang kaya antosianin yang bersifat antioksidan. Oleh karena itu, produk camilan kering tetap diproduksi dengan modifikasi bunga telang dan dipasarkan. Respon konsumen sangat bagus. Awalnya produk camilan diproduksi berdasarkan pesanan saja tetapi dua bulan terakhir sudah diproduksi secara rutin walaupun dalam jumlah sedikit.

Sebelum adanya program PKM ini, kembang goyang sudah diproduksi oleh mitra tetapi hanya menjelang lebaran dan dijual kiloan. Sementara untuk produk akar pinang belum pernah dipasarkan, dibuat hanya untuk konsumsi pribadi. Kegiatan PKM ini telah mendorong mitra untuk memiliki penghasilan tambahan secara rutin. Produk akar pinang dan kembang goyang bunga telang dapat dilihat pada gambar 7.

Gambar 7. Produk akar pinang dan kembang goyang bunga telang

3.6 Pelatihan Pembukuan Sederhana

Pelatihan pembukuan sederhana yang dilakukan berupa pelatihan pencatatan dalam buku transaksi dan melalui aplikasi menggunakan android. Pencatatan menggunakan buku seharusnya dicatat tiap kali terjadi transaksi tetapi mitra seringkali lupa mencatat. Oleh karena itu kami juga menawarkan pembukuan melalui aplikasi android yaitu buku warung. Mitra tidak perlu mencatat cukup mengisi transaksi dalam aplikasi dan disimpan. Semua transaksi bisa didownload dan dicetak sesuai keperluan. Penggunaan aplikasi ini juga kurang diminati mitra walaupun pengabdi telah mengirim mahasiswa untuk mendampingi mitra.

Kegiatan pembukuan ini belum cukup berhasil tetapi Alhamdulillah mitra masih memiliki catatan transaksi di dalam buku transaksi walaupun belum sempurna dan masih sangat sederhana. Berdasarkan catatan keuangan tersebut, selama bulan Juni, Juli dan Agustus tahun 2021, mitra memiliki omset sebesar Rp 5.500.000,00 dengan keuntungan sebesar Rp 2.493.551,00 meliputi 3 (tiga) produk yaitu sirup, teh celup dan teh tubruk bunga telang. Kembang goyang terjual 100-200 bungkus per bulan dengan harga Rp 10.000,00 per bungkus. Omset kembang goyang berkisar Rp 1.000.000,00 sampai Rp 2.000.000,00 per bulan. InsyaAllah omset ini akan terus meningkat karena support dari Dinas koperasi dan UMKM Kota Banjarbaru sangat bagus dalam perluasan akses pasar dengan Lotte Grosir dan pemberian fasilitas terkait pemasaran produk misalnya gratis ongkos kirim kerjasama dengan JNE cabang Banjarbaru. Demikian juga dari Dinas Pertanian kota Banjarbaru yang

© 2022 Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Universitas Lambung Mangkurat

membantu pemasaran diantaranya melalui kunjungan kerja PKK Kabupaten Pulang Pisau Kalimantan Tengan pada bulan Oktober 2021 sehingga produk mitra banyak terjual. Dinas kesehatan juga sangat membantu dalam pengurusan ijin P-IRT sehingga nomor P-IRT mitra telah terbit beberapa hari yang lalu. Ijin P-IRT ini merupakan syarat mutlak untuk pemasaran produk secara luas.

.

4. SIMPULAN

Kegiatan PKM Pengembangan Produk Berbasis Bunga Telang ini telah memunculkan UMKM baru di kota Banjarbaru sehingga mitra memiliki penghasilan tambahan berkelanjutan. Produk berbasis bunga telang masih memungkinkan untuk dikembangkan baik dalam bidang pangan, kesehatan, kecantikan maupun seni. Berdasarkan kegiatan PKM ini, pengabdi melihat peran besar daro akademisi untuk berinovasi dan mendampingi mitra berproduksi serta memiliki ijin usaha. Setelah produk dan ijin dipenuhi, pengabdi dapat menghubungkan mitra dengan Dinas terkait terutama Dinas Koperasi dan UMKM karena Dinas memiliki banyak program yang mungkin belum diketahui mitra.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Universitas Lambung Mangkurat sesuai dengan Daftar Isian Pelaksanaan Anggaran (DIPA) Universitas Lambung Mangkurat Nomor: SP DIPA – 023.17.2.677518/2021 tanggal 23 November 2020.

6. DAFTAR PUSTAKA

Husodo, T., Rosada KK., Miranti M., Ratningsih N. dan Suryana (2020). Kewirausahaan Dan Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani - KWT Desa Cinunuk Kabupaten Bandung. *Jurnal Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(3), 525–532

Marpaung, A.M. (2020). Tinjauan dan Manfaat Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) bagi Kesehatan Manusia. *J. Functional Food. & Nutraceutical,* 1(2), pp.1-23.

Martini, N.K.A., Ekawati, I.G.A., & Ina, P.T. (2020). Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Teh Bunga Telang (Clitoria ternatea L.). *Jurnal Itepa*, 9 (3). pp 27-340

Melati, R., & Rahmadan, N.S. (2020). Diversifikasi Dan Preferensi Olahan Pangan dari Pewarna Alami Kembang Telang (*Clitoria Ternatea*) Di Kota Ternate. *Prosiding Seminar Nasional Agribisnis*, Ternate, 7 November 2020, p. 84-88

© 2022 Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Universitas Lambung Mangkurat