



OPTIMALISASI BUNGA TELANG MELALUI INOVASI PRODUK MINUMAN HERBAL DAN OLAHAN PANGAN SEBAGAI STRATEGI PENINGKATAN NILAI TAMBAH USAHA MIKRO KECIL DAN MENENGAH

Arinta Yastin Fatikha^{1*}, Rifa Mauludiya Nurrohmah², Siti Istiqomah³, Kinandan Nur Jannah⁴, Mufaida Shofia Arifah⁵, Hanifah Khirun Nisa⁶, Mohammad Khairul Mustofa⁷, Alma Iffat Darafi⁸, Sifa Suci Nur Khalwa⁹, Ramanda Ahmad Vebiyanto¹⁰, Yahya Habib Zakaria¹¹, Muhammad Fakhruddin Arrozy¹², Antyanadea Maharani¹³

¹⁻¹³Universitas Islam Negeri Raden Mas Said Surakarta, Sukoharjo, Indonesia

RIWAYAT ARTIKEL

Diterima:

22-08-2026

Disetujui:

24-08-2026

Dipublikasi:

27-08-2026

Kata Kunci:

Bunga Telang; Inovasi Pangan; Minuman Herbal; Pemberdayaan Masyarakat; UMKM

ABSTRAK

Kuliah kerja nyata yang merupakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk mengoptimalkan pemanfaatan bunga telang (*Clitoria ternatea*) melalui inovasi produk minuman herbal dan olahan pangan sebagai strategi peningkatan nilai tambah Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) di Desa Tegalampel, Kecamatan Karangdowo, Kabupaten Klaten, Jawa Tengah. Permasalahan utama yang dihadapi masyarakat adalah rendahnya pengetahuan mengenai pengolahan bunga telang menjadi produk bernilai ekonomi serta keterbatasan keterampilan dalam pengemasan dan pemasaran produk. Metode yang digunakan adalah pendekatan partisipatif melalui tahapan survei lapangan, sosialisasi, pelatihan praktis, pendampingan produksi, dan evaluasi kegiatan. Produk yang dikembangkan meliputi teh bunga telang dan puding bunga telang. Kegiatan ini melibatkan kelompok ibu-ibu PKK di Desa Tegalampel sebanyak 45 orang. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan peserta mengenai manfaat bunga telang, peningkatan keterampilan pengolahan produk, serta munculnya minat masyarakat untuk mengembangkan usaha berbasis potensi lokal. Program ini juga mendorong terbentuknya kelompok usaha kecil yang berfokus pada pengembangan produk herbal dan pangan lokal. Dengan demikian, optimalisasi bunga telang melalui inovasi produk terbukti mampu meningkatkan nilai tambah bahan lokal dan menjadi alternatif penguatan ekonomi masyarakat berbasis UMKM.

PENDAHULUAN

Di Desa Tegalampel, Kecamatan Karangdowo, Kabupaten Klaten, terdapat potensi sumber daya alam lokal berupa tanaman bunga telang (*Clitoria ternatea*) yang tumbuh cukup melimpah di lingkungan masyarakat. Namun, keberadaan bunga telang tersebut belum dimanfaatkan secara optimal karena sebagian masyarakat masih menganggapnya sebagai tanaman liar dan belum mengetahui berbagai potensi manfaatnya, khususnya sebagai bahan minuman herbal dan olahan pangan. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa meskipun bahan baku lokal tersedia, masyarakat belum memiliki pengetahuan dan keterampilan cukup untuk mengolah bunga telang menjadi produk yang bermanfaat dan bernilai ekonomis. Bunga telang yang biasanya tumbuh di sekitar kita sebenarnya bisa saja tidak dimanfaatkan, meskipun sebenarnya bisa dikembangkan menjadi



berbagai produk makanan yang menarik dan memiliki nilai jual yang baik (Puspitasari et al., 2022).

Bunga telang merupakan jenis tanaman merambat yang berasal dari wilayah tropis Asia Tenggara, termasuk Indonesia. Tanaman ini dikenal karena bunganya yang berwarna biru keunguan yang berasal dari senyawa antosianin yang berfungsi sebagai antioksidan, sehingga bunga ini dapat dimanfaatkan sebagai minuman herbal dan olahan makanan berupa puding. Selain itu, bunga telang juga mengandung senyawa bioaktif seperti steroid dan tanin yang berpotensi memberikan manfaat kesehatan serta memiliki aktivitas antibakteri pada produk pangan (Masniawati et al., 2024). Peluang dalam mengembangkan produk bunga telang di desa Tegalampel, salahsatunya yaitu dapat membantu meningkatkan usaha rumah tangga masyarakat seiring bertambahnya pengetahuan terhadap manfaat bunga telang. Selain itu, tujuan dari kegiatan ini adalah penyampaian materi mengenai pengolahan bunga telang.

Dengan adanya potensi tersebut, kami melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan tema Optimalisasi Bunga Telang melalui Inovasi Produk Minuman Herbal dan Olahan Pangan sebagai Strategi Peningkatan Nilai Tambah Usaha Mikro Kecil dan Menengah yang dilaksanakan dalam bentuk sosialisasi pada kelompok ibu-ibu PKK di Desa Tegalampel. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk mengenalkan manfaat dari bunga telang, mengedukasi, dan mempraktikkan secara langsung proses pengeringan bunga telang sampai dapat diolah menjadi teh bunga telang dan puding bunga telang. Sehingga bunga telang yang tadinya hanya tanaman liar, kini dapat bernilai jual (Puspitasari et al., 2022).

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan menangani permasalahan yang dihadapi oleh warga Desa Tegalampel, Kecamatan Karangdowo, Kabupaten Klaten. Desa tersebut memiliki banyak tanaman bunga telang yang tumbuh liar, tetapi belum dimanfaatkan dengan baik karena kurangnya pengetahuan dan ketrampilan dalam mengolah bunga telang menjadi produk yang memiliki nilai jual. Melalui sosialisasi ibu-ibu PKK, kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman dan kemampuan ibu-ibu PKK dalam memanfaatkan bunga telang sebagai bahan dasar minuman dan makanan yang memiliki nilai jual yang tinggi. Mereka terlibat mulai dari mengenali potensi bunga telang, memilih bahan yang tepat, melakukan proses pengolahan, hingga menciptakan produk yang menarik dan layak dikembangkan sebagai usaha UMKM.

Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan kesadaran masyarakat, khususnya ibu-ibu PKK di Desa Tegalampel bahwa bunga telang yang selama ini dianggap sebagai tanaman liar dan kurang dimanfaatkan, dapat menjadi sumber daya lokal yang memiliki nilai ekonomi apabila dikelola secara tepat. Hasil yang diharapkan dari kegiatan ini adalah meningkatnya kreativitas dan kemandirian ibu-ibu PKK dalam mengolah bunga telang, terciptanya produk minuman herbal dan makanan olahan yang menggunakan bahan-bahan lokal, dan diharapkan membuka peluang untuk mengembangkan usaha yang dapat meningkatkan nilai tambah bunga telang serta mendukung pengembangan UMKM di desa Tegalampel (Wahibah et al., 2022).

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan pendekatan partisipatif, yaitu pendekatan yang melibatkan masyarakat secara aktif dalam proses kegiatan, mulai dari tahap persiapan, pelaksanaan, hingga evaluasi (Nuryana et al., 2025). Dalam kegiatan ini, ibu-ibu PKK Desa Tegalampel tidak hanya menjadi penerima materi, tetapi juga terlibat secara langsung dalam praktik pengolahan bunga telang. Pendekatan ini digunakan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan bunga telang (*Clitoria ternatea*) menjadi

berbagai produk olahan yang dapat dikonsumsi dan memiliki potensi nilai tambah secara ekonomi. Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui beberapa tahapan sebagai berikut:

1. Survei Lapangan

Survei lapangan dilakukan sebagai tahap awal untuk mengetahui kondisi lingkungan, potensi bunga telang, serta pemanfaatannya oleh masyarakat Desa Tegalampel. Survei juga dilakukan untuk mengetahui kebutuhan dan kesiapan ibu-ibu PKK dalam mengikuti kegiatan pengolahan bunga telang. Hasil survei menjadi dasar dalam menentukan materi dan bentuk kegiatan yang akan dilaksanakan.

2. Sosialisasi dan Penyampaian Materi

Sosialisasi dilakukan oleh mahasiswa kepada ibu-ibu PKK mengenai pengenalan tanaman bunga telang (*Clitoria ternatea*), kandungan dan manfaatnya, serta potensi pemanfaatannya sebagai bahan minuman herbal dan produk olahan. Materi yang diberikan meliputi pemanfaatan bunga telang sebagai teh dengan campuran lemon dan puding bunga telang, serta potensi pengembangannya menjadi produk usaha skala rumah tangga.

3. Demonstrasi

Setelah sosialisasi, mahasiswa memberikan demonstrasi secara langsung mengenai proses pengolahan bunga telang. Demonstrasi meliputi persiapan bahan dan alat, proses pembuatan, hingga penyajian produk berupa teh bunga telang dengan campuran lemon dan selasih, dan puding bunga telang. Demonstrasi dilakukan agar peserta dapat memahami setiap tahapan pengolahan sebelum melakukan praktik secara langsung.

4. Praktik Pengolahan Bunga Telang

Ibu-ibu PKK melakukan praktik secara langsung dengan mencoba membuat produk olahan bunga telang berdasarkan pelatihan yang telah diberikan. Selama praktik, mahasiswa memberikan pendampingan untuk membantu peserta dalam setiap tahapan pengolahan sehingga peserta dapat memperoleh pengalaman dan keterampilan secara langsung.

5. Evaluasi Kegiatan

Evaluasi dilakukan melalui observasi terhadap keaktifan, partisipasi, pemahaman, dan keterampilan peserta selama mengikuti kegiatan. Evaluasi juga dilakukan dengan melihat hasil produk yang dibuat oleh peserta sebagai salah satu indikator ketercapaian kegiatan. Hasil observasi digunakan untuk mengetahui sejauh mana kegiatan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu PKK dalam mengolah bunga telang.

Data dalam kegiatan ini diperoleh melalui survei lapangan, observasi, dan dokumentasi. Survei lapangan dilakukan pada tahap awal untuk memperoleh informasi mengenai kondisi dan potensi pemanfaatan bunga telang di Desa Tegalampel. Observasi dilakukan selama kegiatan berlangsung untuk melihat tingkat partisipasi dan keterampilan peserta dalam mengikuti sosialisasi dan praktik pengolahan. Dokumentasi berupa foto kegiatan dan hasil produk olahan digunakan sebagai data pendukung. Data yang terkumpul dianalisis secara deskriptif kualitatif, yaitu dengan mendeskripsikan hasil survei, observasi, dan dokumentasi untuk memberikan gambaran mengenai proses pelaksanaan kegiatan serta perubahan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah bunga telang.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Desa Tegal Ampel dengan sasaran ibu-ibu PKK. Survei lapangan dilaksanakan 1 minggu sebelum pelaksanaan, sedangkan kegiatan utama dilaksanakan selama satu hari yaitu pada Rabu, 15 Juli 2026, yang meliputi sosialisasi, penyampaian materi, demonstrasi, praktik pengolahan bunga telang, serta evaluasi kegiatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN**Hasil**

Sebelum melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat, tim mahasiswa KKN Tematik UIN Raden Mas Said Surakarta Tahun 2026 Kelompok 295 Desa Tegalampel terlebih dahulu melakukan survei lapangan. Survei dilakukan untuk mengetahui potensi desa, kondisi lingkungan sekitar, lokasi yang sesuai untuk kegiatan, serta kondisi masyarakat yang menjadi sasaran pengabdian. Berdasarkan hasil survei dan koordinasi dengan pihak terkait, kegiatan pengabdian dilaksanakan di Balai Desa Tegalampel, Kecamatan Karangdowo, Kabupaten Klaten, dengan peserta ibu-ibu PKK Desa Tegalampel sebanyak 45 orang.

Hasil survei menunjukkan bahwa pengetahuan masyarakat mengenai bunga telang masih terbatas, terutama terkait manfaat, kandungan, serta cara pemanfaatannya sebagai bahan pangan dan minuman. Bahkan, beberapa peserta belum mengetahui atau mengenal tanaman bunga telang. Selama ini, bunga telang yang tumbuh di sekitar lingkungan masyarakat lebih sering dianggap sebagai tanaman liar sehingga belum dimanfaatkan secara optimal. Kondisi tersebut menjadi dasar bagi tim KKN Tematik UIN Raden Mas Said Surakarta Kelompok 295 untuk merancang kegiatan sosialisasi dan pelatihan mengenai pemanfaatan bunga telang.

Tahap selanjutnya adalah melakukan koordinasi dengan pihak terkait agar kegiatan dapat terlaksana dengan baik. Koordinasi dilakukan bersama Ketua PKK Desa Tegalampel yang juga merupakan Ibu Kepala Desa Tegalampel sebagai koordinator kegiatan PKK. Koordinasi bertujuan untuk menentukan waktu, lokasi, serta peserta yang akan mengikuti kegiatan. Berdasarkan hasil koordinasi, kegiatan sosialisasi dan pelatihan dilaksanakan pada hari Rabu, 15 Juli 2026 di Balai Desa Tegalampel, Kecamatan Karangdowo, Kabupaten Klaten. Kegiatan dilaksanakan setelah arisan rutin PKK sehingga peserta dapat mengikuti kegiatan sosialisasi dan pelatihan secara langsung. Dokumentasi pelaksanaan kegiatan ditampilkan pada Gambar 1.



Gambar 1.

**Pelaksanaan Sosialisasi dan Pelatihan Pemanfaatan Bunga Telang
Bersama Ibu-Ibu PKK Desa Tegalampel**

Setelah waktu dan tempat kegiatan ditentukan, tim melakukan persiapan bahan dan alat yang diperlukan. Bahan utama yang digunakan adalah bunga telang yang telah melalui proses pengeringan. Selain itu, tim menyiapkan bahan tambahan berupa lemon dan selasih untuk praktik pembuatan minuman teh bunga telang. Tim juga menyiapkan contoh produk berupa teh bunga telang kering yang telah dikemas serta puding bunga telang untuk dibagikan kepada peserta. Kedua produk tersebut digunakan sebagai contoh diversifikasi olahan bunga telang sehingga peserta dapat melihat secara langsung bahwa bunga telang dapat dikembangkan menjadi berbagai jenis produk pangan.



Gambar 2.
Bunga Telang Kering yang Dikemas dan Siap Dijual



Gambar 3.
Produk Puding yang Dikemas dan Siap Dijual

Kegiatan diawali dengan penyampaian materi mengenai potensi bunga telang. Mahasiswa menjelaskan pengertian bunga telang, manfaat dan kandungannya, serta berbagai produk yang dapat dikembangkan. Peserta diperkenalkan dengan beberapa produk olahan, yaitu teh bunga telang dan puding bunga telang. Selain itu, peserta diberikan informasi mengenai peluang pengembangan bunga telang sebagai produk Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Informasi tersebut dilengkapi dengan simulasi sederhana mengenai modal produksi per cup dan perkiraan harga jual sebagai gambaran awal bagi masyarakat dalam mengembangkan produk berbahan dasar bunga telang.

Setelah penyampaian materi, kegiatan dilanjutkan dengan demonstrasi pembuatan teh bunga telang. Mahasiswa KKN Tematik Kelompok 295 memberikan contoh secara langsung mengenai tahapan pembuatan minuman teh bunga telang kepada ibu-ibu PKK. Demonstrasi dilakukan secara bertahap agar peserta dapat mengikuti setiap proses dengan mudah. Bunga telang kering sebanyak 10–15 helai diseduh menggunakan air panas hingga menghasilkan warna biru khas bunga telang. Selanjutnya, seduhan ditambahkan dengan perasan lemon dan selasih. Penambahan lemon memberikan rasa asam yang menyegarkan dan membuat warna seduhan bunga telang mengalami perubahan, sedangkan selasih memberikan variasi tekstur pada minuman.

Setelah demonstrasi selesai, ibu-ibu PKK diberikan kesempatan untuk mempraktikkan pembuatan teh bunga telang secara langsung. Peserta memasukkan 10–15 helai bunga telang kering, kemudian menyeduhnya menggunakan air panas. Setelah warna biru terbentuk, peserta menambahkan perasan lemon dan selasih sesuai dengan contoh yang telah diberikan oleh mahasiswa. Kegiatan praktik secara langsung ini memberikan kesempatan kepada peserta untuk memperoleh pengalaman dan keterampilan dasar dalam membuat minuman bunga telang yang dapat diterapkan kembali secara mandiri di rumah. Dokumentasi kegiatan praktik ditampilkan pada Gambar 4.



Gambar 4.

Praktik Pembuatan Teh Bunga Telang oleh Ibu-Ibu PKK Desa Tegalampel

Kegiatan dilanjutkan dengan penyampaian materi oleh Ibu Bidan Supitrah selaku perwakilan tenaga kesehatan Desa Tegalampel. Materi yang disampaikan memberikan penguatan kepada peserta mengenai pemanfaatan bunga telang, khususnya dalam kehidupan sehari-hari. Penyampaian materi ini melengkapi informasi yang sebelumnya telah diberikan oleh mahasiswa, sehingga peserta memperoleh pemahaman yang lebih luas mengenai pemanfaatan bunga telang dari sisi kesehatan dan penerapannya di lingkungan rumah tangga.

Kegiatan selanjutnya adalah pembagian puding bunga telang kepada peserta. Puding tersebut diberikan sebagai contoh diversifikasi produk berbahan dasar bunga telang sekaligus memberikan kesempatan kepada peserta untuk mencoba produk olahan dalam bentuk pangan selain minuman. Selain puding, peserta juga memperoleh produk bunga telang kering yang telah dikemas. Pemberian kedua produk tersebut memberikan pengalaman langsung kepada peserta mengenai bentuk diversifikasi olahan bunga telang.



Gambar 5.

Pemberian Produk Bunga Telang kepada Peserta

Sebagai pendukung penyampaian materi, peserta juga diberikan brosur yang memuat proses pembuatan produk, informasi pemanfaatan bunga telang, serta panduan dalam mengembangkan maupun menjual produk olahan. Brosur tersebut dapat digunakan kembali oleh peserta setelah kegiatan sebagai media informasi dan referensi praktis dalam membuat produk berbahan dasar bunga telang. Dengan adanya brosur dan pembagian produk bunga telang kering beserta olahannya, peserta memperoleh media pendukung yang dapat digunakan dalam mengoptimalkan bunga telang melalui inovasi produk minuman herbal dan olahan pangan sebagai strategi peningkatan nilai tambah usaha mikro kecil dan menengah secara mandiri dan berkelanjutan.

Pembahasan

Pemanfaatan bunga telang sebagai bahan produk olahan memiliki peluang untuk dikembangkan di masyarakat, salah satunya melalui pengolahan menjadi teh herbal. Rantung, et al. (2026) menunjukkan bahwa bunga telang dapat diolah menjadi minuman teh herbal yang berpotensi dikembangkan sebagai produk UMKM. Pengolahan tersebut dapat memberikan nilai tambah melalui proses pengeringan, pengemasan, dan pengembangan menjadi produk siap konsumsi. Hal ini sejalan dengan kegiatan Kelompok 295 yang memperkenalkan pengolahan bunga telang menjadi teh sekaligus memberikan gambaran mengenai peluang usaha yang dapat dikembangkan dari produk tersebut. Dengan demikian, pengolahan bunga telang menjadi teh tidak hanya dapat meningkatkan pemanfaatan tanaman lokal, tetapi juga dapat menjadi alternatif pengembangan produk sederhana yang memiliki peluang ekonomi.

Bunga telang juga dapat dimanfaatkan sebagai pewarna alami pada makanan dan minuman karena memiliki kandungan antosianin yang menghasilkan warna biru khas. Karakteristik tersebut menjadikan bunga telang berpotensi digunakan dalam pengembangan berbagai produk pangan, seperti teh, sirup, dan puding. Putri, et al. (2025) menyebutkan bahwa bunga telang mengandung berbagai komponen fungsional, antara lain *alkaloid*, *antosianin*, *fenol*, *flavonoid*, *saponin*, *tanin*, *steroid*, *triterpenoid*, serta beberapa senyawa lainnya. Arsyady (2024) juga melaporkan bahwa bunga telang mengandung *steroid*, *triterpenoid*, *glikosida flavonol*, dan *antosianin* yang berpotensi memberikan manfaat bagi tubuh. Informasi mengenai kandungan dan potensi tersebut menjadi bagian penting dalam meningkatkan pemahaman peserta bahwa bunga telang tidak hanya memiliki nilai estetika, tetapi juga dapat dikembangkan sebagai bahan pangan dengan berbagai bentuk pemanfaatan.

Ketersediaan bunga telang di lingkungan Desa Tegallampel, terutama di pekarangan rumah dan kebun masyarakat, menjadi salah satu faktor pendukung dalam pengembangan produk berbahan dasar bunga telang. Sebelum kegiatan dilaksanakan, tanaman tersebut belum dimanfaatkan secara optimal dan cenderung dianggap sebagai tanaman liar. Melalui kegiatan sosialisasi dan pelatihan, keberadaan bunga telang diperkenalkan sebagai potensi sumber daya lokal yang dapat dimanfaatkan untuk kebutuhan rumah tangga maupun dikembangkan menjadi produk pangan. Hal ini menunjukkan bahwa pemanfaatan sumber daya lokal tidak selalu memerlukan teknologi yang kompleks, tetapi dapat dimulai melalui pengolahan sederhana yang sesuai dengan kemampuan masyarakat.

Diversifikasi produk menjadi salah satu bentuk pemanfaatan yang dapat meningkatkan nilai guna bunga telang. Pembagian teh bunga telang kering dan puding kepada peserta memberikan gambaran nyata bahwa bunga telang dapat diolah menjadi produk pangan selain minuman teh. Penggunaan bunga telang dalam pembuatan puding juga didukung oleh penelitian Rahayuningsih et al. (2023) yang menunjukkan bahwa penambahan ekstrak bunga telang pada produk puding dapat memengaruhi karakteristik fisikokimia dan organoleptik produk. Hasil tersebut memperkuat bahwa bunga telang memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi berbagai produk pangan dengan karakteristik yang menarik. Dengan demikian, diversifikasi

produk dapat menjadi strategi sederhana untuk memperluas bentuk pemanfaatan bunga telang sekaligus meningkatkan daya tarik produk bagi konsumen.

Dari sisi ekonomi, minuman dengan memanfaatkan ekstrak bunga telang sebagai pewarna alami dan puding bunga telang memiliki peluang untuk dikembangkan sebagai produk UMKM skala rumah tangga. Kedua produk tersebut relatif sederhana dalam proses pengolahannya dan dapat dikembangkan melalui inovasi pada rasa, bentuk, kemasan, maupun penyajian. Apabila didukung dengan perhitungan biaya produksi, penentuan harga jual, pengemasan yang menarik, serta pemasaran yang tepat, produk tersebut berpotensi memberikan nilai tambah terhadap bunga telang yang sebelumnya belum dimanfaatkan secara optimal. Oleh karena itu, penyampaian simulasi modal produksi dan perkiraan harga jual dalam kegiatan menjadi langkah awal untuk memperkenalkan konsep pengembangan produk kepada masyarakat.

Pemberian brosur sebagai media pendukung juga memiliki peran dalam memperkuat keberlanjutan informasi yang disampaikan selama kegiatan. Brosur yang memuat contoh produk dan informasi pemanfaatan bunga telang dapat digunakan kembali oleh peserta sebagai referensi dalam membuat maupun mengembangkan produk. Keberadaan media cetak tersebut memungkinkan informasi tidak berhenti pada saat kegiatan berlangsung, tetapi dapat dipelajari kembali ketika peserta ingin mencoba membuat produk secara mandiri. Dengan demikian, brosur berfungsi sebagai media edukasi sekaligus acuan awal bagi masyarakat dalam mengenali bentuk produk yang dapat dikembangkan dari bunga telang. Dokumentasi brosur yang diberikan kepada peserta ditampilkan pada Gambar 6.



Gambar 6.

Brosur Sebagai Media Pendukung Optimalisasi Bunga Telang dalam Berbagai Olahan

Secara keseluruhan, kegiatan sosialisasi dan pelatihan menunjukkan bahwa pemanfaatan bunga telang dapat dikembangkan melalui pendekatan yang sederhana dan sesuai dengan potensi masyarakat setempat. Penyampaian materi, demonstrasi, praktik pembuatan teh, pengenalan produk diversifikasi, pemberian contoh produk, serta penyampaian informasi mengenai UMKM memberikan pengalaman yang lebih komprehensif kepada peserta. Kegiatan tersebut diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu PKK Desa Tegalampel sekaligus mendorong pemanfaatan bunga telang sebagai sumber daya lokal yang memiliki nilai guna, nilai tambah, dan peluang untuk dikembangkan menjadi produk usaha rumah tangga, produk kreativitas ibu-ibu PKK, maupun menjadi produk UMKM unggulan di Desa Tegalampel.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat melalui program KKN Tematik UIN Raden Mas Said Surakarta di Desa Tegalampel, Kecamatan Karangdowo, Kabupaten Klaten berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu PKK dalam memanfaatkan bunga telang



(*Clitoria ternatea*) menjadi produk minuman herbal dan olahan pangan. Melalui tahapan survei lapangan, sosialisasi, demonstrasi, praktik langsung, dan evaluasi kegiatan, peserta memperoleh pemahaman mengenai manfaat bunga telang, teknik pengolahan produk, serta peluang pengembangannya sebagai usaha skala rumah tangga dan UMKM. Produk yang diperkenalkan meliputi bunga telang kering yang diolah menjadi produk minuman herbal teh bunga telang dan olahan pangan dalam bentuk puding bunga telang.

Kegiatan ini memberikan dampak positif berupa meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap potensi sumber daya lokal yang sebelumnya belum dimanfaatkan secara optimal, meningkatnya keterampilan pengolahan pangan berbasis bunga telang, serta tumbuhnya minat masyarakat untuk mengembangkan produk bernilai jual. Selain itu, pengenalan konsep pengemasan, simulasi biaya produksi, dan perkiraan harga jual menjadi langkah awal dalam membangun wawasan kewirausahaan masyarakat.

Secara keseluruhan, optimalisasi bunga telang melalui inovasi produk minuman herbal dan olahan pangan dapat menjadi strategi sederhana namun efektif untuk meningkatkan nilai tambah bahan lokal dan memperkuat ekonomi masyarakat berbasis UMKM. Untuk keberlanjutan program, disarankan adanya pendampingan lanjutan mengenai pengemasan yang lebih menarik, pemasaran digital, legalitas produk pangan rumah tangga, serta pengembangan kelompok usaha masyarakat agar produk berbahan bunga telang dapat diproduksi dan dipasarkan secara luas.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan pengolahan bunga telang ini dapat terlaksana berkat dukungan dan kerja sama dari berbagai pihak. Kami mengucapkan terima kasih kepada Ibu Dosen Pembimbing Antyanadea Maharani, S.M, M.M., atas arahan dan pendampingan yang diberikan selama kegiatan. Terima kasih juga kepada Ibu Bidan Supitrah serta pengurus PKK Desa Tegalampel yang telah membantu dan mendukung pelaksanaan kegiatan. Apresiasi sebesar-besarnya kami sampaikan kepada ibu-ibu PKK Desa Tegalampel yang telah meluangkan waktu dan mengikuti kegiatan dengan antusias. Kami juga berterima kasih kepada seluruh mahasiswa yang terlibat atas kerja sama, tenaga, dan kontribusinya sejak persiapan hingga kegiatan selesai. Dukungan dari semua pihak tersebut sangat membantu sehingga kegiatan dapat berjalan dengan baik.

DEKLARASI KONFLIK KEPENTINGAN

Penulis menyatakan bahwa tidak terdapat konflik kepentingan dalam pelaksanaan kegiatan ini. Kegiatan ini tidak menerima hibah khusus dari lembaga pendanaan di sektor publik, komersial, atau nirlaba.

REFERENSI

- Arsyady, I. R., & Purwanda, E. (2024). Sosialisasi manfaat tanaman telang bagi masyarakat. *Innovative: Journal of Social Science Research*, 4(1), 9434–9448. <https://doi.org/10.31004/innovative.v4i1.8992>
- Masniawati, A., Rauf, W., & Nurhikmah. (2024). Analisis bioprospeksi ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) sebagai kandidat sumber antioksidan. *Jurnal Ilmu Alam dan Lingkungan*, 15(1), 39–47. <https://doi.org/10.70561/jal.v15i1.34269>
- Nuryana, R. S., Jatnika, D. C., & Firsanty, F. P. (2025). Efektivitas sosialisasi sebagai pendekatan partisipatif dalam program sosial: Tinjauan sistematis literatur. *SHARE Social Work Journal*, 15(1), 35–47.
- Puspitasari, D., Andriani, D., Nita, P., Budiyana, A. P., Andreas, A. C., Ardani, P., & Ernawati, E. (2022). Pemberdayaan masyarakat melalui budidaya dan pengolahan bunga telang



- (*Clitoria ternatea* L.) menjadi bahan fungsional di Desa Menuran, Sukoharjo. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(1), 47–55.
- Putri, S. H., Nadhilah, H., Juliadmi, D., & Widyasanti, A. (2025). Aktivitas antioksidan ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) dan aplikasinya dalam sediaan serum. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 19(2), 445–454. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v19i2.20206>
- Rahayuningsih, T., & Revitriani, M. (2023). Effect of butterfly pea flower (*Clitoria ternatea* L.) and belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) extract on the physicochemical and organoleptic characteristics of pudding. *Journal of Applied Food Science and Technology*, 10(3), 15–25. <https://doi.org/10.56557/JAFSAT/2023/v10i38176>
- Rantung, L. A., Pratama, A. R., Putri, L., Ardiansyah, D., & Nova, G. D. A. (2026). Pengolahan bunga telang menjadi minuman teh herbal sebagai upaya pengembangan produk UMKM Desa Battu Winangun. *Jurnal Pengabdian Masyarakat: Pemberdayaan, Inovasi dan Perubahan*, 6(1). <https://doi.org/10.59818/jpm.v6i1.2685>
- Wahibah, N. N., Zul, D., Martina, A., Yulminarti, Y., Nurulita, Y., Cahyadi, E., Huesean, A., Rizky Darmawan, M., Febrianto, I., Aisyah Rinaldi, T., & Putri Rakhman, N. (2023). Pemanfaatan bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) sebagai teh yang bermanfaat bagi kesehatan masyarakat di Kampung Eduwisata Alam Sungai Masjid Kota Dumai. *Unri Conference Series: Community Engagement*, 4, 144–148. <https://doi.org/10.31258/unricsce.4.144-148>