

**PEMBERDAYAAN EKONOMI MELALUI PENDAMPINGAN  
PENGOLAHAN BUNGA TELANG MENJADI PRODUK  
OLAHAN SELAI MAKANAN PADA KOMUNITAS IBU-IBU  
DI DESA TIRTA KENCANA KABUPATEN TEBO JAMBI**

**Istikomah,<sup>1</sup>Laili Rahmi<sup>2</sup>, Ulfa Adilla<sup>3</sup>, M. Zaki<sup>4</sup>, Fransiska Wulandari<sup>5</sup>**

<sup>1</sup>Pendidikan Islam Anak Usia Dini Institut Agama Islam Yasni Bungo  
(istidani88@gmail.com)

<sup>2</sup>Pendidikan Tadris Ilmu Pengetahuan Alam Institut Agama Islam Yasni Bungo  
(lailirahmi@iaiyasnibungo.ac.id)

<sup>3</sup>Ekonomi Syariah Institut Agama Islam Yasni Bungo  
(ulfaadilla@iaiyasnibungo.ac.id)

<sup>4</sup>Pendidikan Guru Madrasah Ibtidaiyah Institut Agama Islam Yasni Bungo  
(Fransiska2000@gmail.com)

**Abstrak**

Tujuan dari kegiatan ini adalah menciptakan produk dari olahan bunga telang sebagai inovasi peningkatan peluang usaha terhadap komunitas ibu-ibu di Desa Tirta Kencana Kabupaten Tebo Provinsi Jambi. Kegiatan pengabdian dilakukan oleh dosen dan dalam masa mahasiswa Kukerta IAI Yasni Bungo Tahun 2024. Metode yang digunakan berupa PAR (Participatory Action Research) dengan melibatkan partisipasi berbagai pihak diantaranya ibu-ibu pkk dan ibu-ibu anggota masyarakat. Pelatihan dilakukan dengan memberikan sosialisasi dalam pemaparan dan diskusi diskusi interaktif mengenai pengolahan bunga telang menjadi selai makanan. Hasil dari kegiatan ini adalah peserta mampu membuat selai dari bunga telang sebagai produk makanan yang menjadi peluang usaha inovatif untuk peningkatan kesejahteraan setiap keluarga.

**Kata Kunci** : Bunga Telang, PAR Participatory Action Research)

## Abstract

The aim of this activity is to create products from processed telang flowers as an innovation to increase business opportunities for the women's community in Tirta Kencana Village, Tebo Regency, Jambi Province. Service activities were carried out by lecturers and during the 2024 Kukerta IAI Yasni Bungo student period. The method used was PAR (Participatory Action Research) involving the participation of various parties including PKK mothers and community members. The training was carried out by providing socialization in presentations and interactive discussions regarding the processing of butterfly pea flowers into food jam. The result of this activity is that participants are able to make jam from butterfly pea flowers as a food product which is an innovative business opportunity to improve the welfare of each family.

**Keywords:** Butterfly flower, PAR Participatory Action Research)

### 1. PENDAHULUAN

Desa Tirta Kencana merupakan salah satu desa yang terletak di Kabupaten Tebo Provinsi Jambi. Desa ini memiliki banyak potensi usaha dalam peningkatan kesejahteraan masyarakatnya. Diantara usaha yang telah berkembang adalah pertanian, peternakan dan wirausaha atau *home industry*. Pada desa ini terdapat pengolahan bunga telang yang merupakan jenis tanaman yang banyak hidup disekitarnya. Salah satu *home industry* di desa ini mengolah bunga telang menjadi minuman teh dan sirup.

Bunga telang dikenal sebagai bunga kembang telang atau kembang telang, memiliki warna biru unik yang sering digunakan sebagai pewarna alami makanan. Bunga Telang merupakan tanaman yang merambat dan berasal dari daerah tropis seperti Asia, Afrika, dan Amerika. Tanaman ini sering ditemukan tumbuh secara alami di tepian sungai atau daerah yang lembab.



Gambar 1. Tanaman Bunga Telang (*Clitoria ternatea*)

Bunga telang, juga dikenal sebagai *Clitoria ternatea*, termasuk dalam keluarga tanaman polong-polongan (*Fabaceae*). Bunganya memiliki warna biru atau ungu yang indah. Tanaman ini populer dengan sebutan *butterfly pea*, *blue pea*, atau *Asian pigeonwings*. Daun bunga telang berbentuk jari-jari dengan 5 hingga 9 daun kecil yang tersusun bergantian. Selain keindahannya, bunga telang juga memberikan sejumlah manfaat kesehatan.

Kandungan bunga telang memiliki banyak manfaat terutama dalam pengobatan berbagai penyakit seperti insomnia, keputihan, gonorrhoea, rematik, bronkhitis, asma, maag, paru, demam, sakit telinga, penyakit kulit, masalah pada mata, dan sebagai anti oksidan. Selain itu, kandungan bunga telang sering dimanfaatkan dalam minuman atau makanan untuk memberikan warna biru alami yang menarik. Bunga telang mudah tumbuh karena termasuk dalam jenis tumbuhan liar yang hidup merambat.

Bunga Telang mempunyai aktivitas antioksidan kuat yang membantu melindungi sel-sel tubuh dari kerusakan akibat hiperurisemia seperti yang disebutkan oleh Wijayanti (2018). Bunga telang dapat diolah menjadi berbagai macam produk, yaitu sebagai berikut :

a. Ekstrak Bunga Telang

Bunga telang, disebut juga dengan bunga kenikir, dapat diolah menjadi ekstrak yang bernilai gizi tinggi. Ekstrak itulah yang dapat digunakan dalam industri makanan untuk memberikan cita rasa yang unik pada makanan dan minuman.

b. Minyak Atsiri

Bunga telang mengandung minyak atsiri yang dapat diekstraksi dan digunakan dalam industri kosmetik untuk membuat parfum, sabun, atau produk perawatan kulit lainnya karena aroma yang harum dan relaksatifnya.

c. Pewarna Alami

Bunga telang dapat diolah menjadi pewarna alami yang digunakan dalam industri tekstil atau makanan. Pewarna ini dapat memberikan warna yang menarik tanpa kimia sintetis.

d. Obat Tradisional

Pada beberapa kebudayaan, bunga telang alang digunakan untuk membuat minuman tradisional yang dipercaya mempunyai manfaat bagi kesehatan seperti mengatasi masalah pencernaan atau sebagai penenang alami. Selain itu, dalam pengobatan tradisional, bunga telang digunakan dalam berbagai minuman untuk mengobati gangguan pencernaan, peradangan, hingga sebagai penambah nafsu makan.

e. Kesehatan

Dalam bidang kesehatan, bunga telang dipercaya memiliki sifat antioksidan dan antiradang. Beberapa penelitian

menunjukkan bahwa kandungan senyawa dalam bunga ini dapat membantu mengurangi risiko penyakit jantung, meningkatkan sistem kekebalan tubuh, dan kemampuan mengontrol gula darah.

#### f. Pupuk Organik

Bunga telang juga dapat diolah menjadi pupuk organik yang kaya akan nutrisi. Limbah dari proses pengolahan bunga telang dapat dimanfaatkan untuk mendukung pertumbuhan tanaman secara alami.

Bunga ini memiliki manfaat yang luar biasa saat dikonsumsi, seperti yang terungkap dari analisis fitokimia. Selain itu, bunga telang juga memiliki potensi farmakologis yang meliputi: 1) Sebagai antioksidan, 2) Anti bakteri, 3) Anti peradangan dan analgesik, 4) Antiparasit dan antisida, 5) Anti diabetes, 6) Anti kanker, 7) Anti histamin, 8) Membantu mengatasi infeksi tenggorokan, khususnya pada perokok (Ovita Charolina, dkk, 2022).

Mengetahui begitu banyaknya manfaat dari tanaman bunga telang ini dan *home industry* yang telah mulai berkembang di desa Tirta Kencana dalam pemanfaatan atau pengolahan bunga telang maka penulis melalui program kuliah kerja nyata mahasiswa Institut Agama Islam (IAI Yasni) Bungo bermaksud melakukan kegiatan pengabdian masyarakat dalam pengolahan bunga Telang menjadi selai makanana. Hal ini diharapkan akan menjadi terobosan baru bagi masyarakat terutama komunita ibu-ibu sehingga tidak hanya mengolahnya menjadi teh dan sirup sebagaimana yang telah dilakukan sebelumnya namun juga menampilkan produk baru berupa selai makanan dari bunga telang. Secara umum kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk menginspirasi pelaku UMKM di desa Tirta Kencana terutama dalam pengolahan bunga telang untuk terus menciptakan inovasi baru dalam pengolahan produknya.

## **2. Fokus Pengabdian**

Berdasarkan pemaparan latar belakang di atas maka fokus penelitian Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini dapat dijabarkan sebagai berikut:

- a. Bagaimana pelaksanaan pendampingan pengolahan bunga telang menjadi produk olahan selai makanan pada komunitas ibu-ibu di desa tirta kencana kabupaten tebo jambi?
- b. Bagaimana hasil pendampingan pengolahan bunga telang menjadi produk olahan selai makanan pada komunitas ibu-ibu di desa tirta kencana kabupaten tebo jambi?

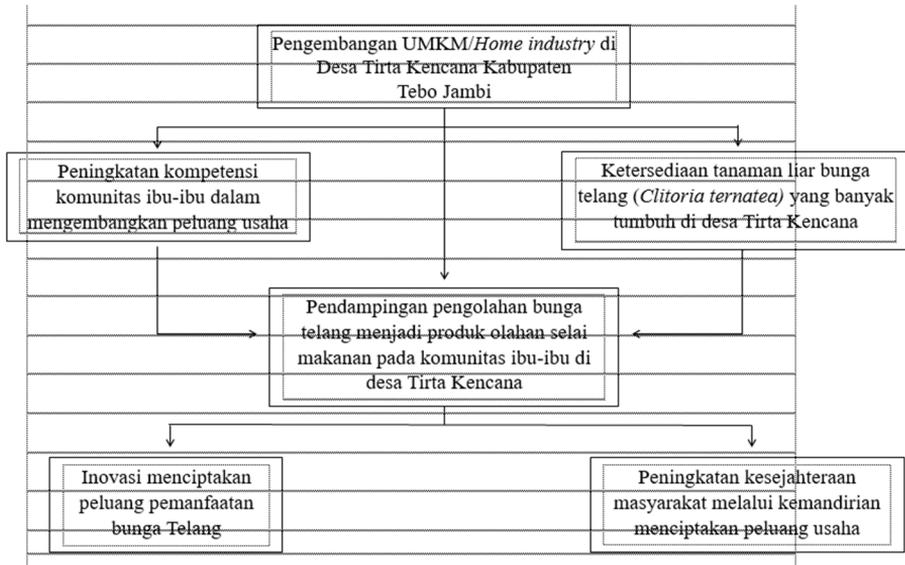
## **3. Tujuan Pengabdian**

Berdasarkan focus pengabdian di atas maka tujuan penelitian ini dapat diuraikan sebagai berikut:

- a. Menerapkan pendampingan pengolahan bunga telang menjadi produk olahan selai makanan pada komunitas ibu-ibu di desa tirta kencana kabupaten tebo jambi.
- b. Mengetahui hasil hasil pendampingan pengolahan bunga telang menjadi produk olahan selai makanan pada komunitas ibu-ibu di desa tirta kencana kabupaten tebo jambi.

#### 4. Akar Tujuan (Pohon Harapan)

Analisis ini merupakan analisis kegiatan, target kegiatan dan dampak hasil terkait dengan menggunakan *virtual laboratory olabs* dalam praktikum IPA di sekolah menengah.



Gambar 2.

Analisis tujuan pendampingan pengolahan bunga telang

## 2. METODE PELAKSANAAN

Pendekatan ABCD merupakan singkatan dari "Asset-Based Community Development" atau Pengembangan Komunitas Berbasis Aset. Pendekatan ini merupakan suatu kerangka kerja yang digunakan dalam pengembangan komunitas yang bertujuan untuk membangun kapasitas dan keberlanjutan komunitas dengan memanfaatkan aset yang ada dalam komunitas tersebut. Berikut adalah Langkah-langkah pendekatan ABCD: Discovery

(menemukan), Dream (Impian), Design (merancang), Define (menentukan), Destiny (lakukan).

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan oleh Mahasiswa/I Kukerta IAI Yasni Bungo. Metode yang diterapkan dalam program pengabdian masyarakat di Desa Tirta Kencana melibatkan partisipasi aktif ibu-ibu PKK, warga local, dan perangkat desa setempat. Kegiatan pelatihan ini mengusung pendekatan berupa ceramah, demonstrasi, serta diskusi interaktif dengan peserta. Kegiatan tersebut dimulai dengan mengundang ibu-ibu di Desa Tirta Kencana untuk bergabung dalam kegiatan ini dengan menentukan waktu dan lokasi acara. Kegiatan tersebut dilaksanakan pada tanggal 1 Februari 2024, dimulai dari pukul 13.30-16.30 WIB. Saat

### **3. HASIL DAN PEMBAHASAN**

Pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh mahasiswa merupakan upaya aktif untuk memajukan masyarakat positif dengan menerapkan pengetahuan dan keterampilannya melalui berbagai program dan proyek yang bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat sekitar.

Dalam pelaksanaan kegiatan ini dibagi menjadi 3 tahap yaitu planning kegiatan dan action kegiatan dan evaluasi kegiatan.

#### **A. Planning Kegiatan**

Pada tahap ini dilakukan beberapa kegiatan untuk memberdayakan masyarakat dalam meningkatkan pemanfaatan bunga telang menjadi produk olahan selai sebagai peluang usaha masyarakat desa tirta kencana. Adapun kegiatan yang dilakukan pada tahap planning yaitu melakukan sosialisasi dan koordinasi kepada ibu-ibu PKK, warga local, dan perangkat desa setempat. Tahap ini

dilakukan untuk mendapatkan dukungan serta menginformasikan tentang pelaksanaan kegiatan kepada masyarakat.

B. Tahap Pelaksanaan

Pada tahap pelaksanaan kegiatan ini dilakukan tiga tahapan yaitu (a) melakukan inventarisir aset masyarakat, (b) pelatihan pembuatan bunga telang di Desa Tirta Kencana.

C. Tahap Evaluasi

a. Discovery

Tahapan discovery atau mengungkapkan informasi yaitu pengungkapan informasi penting yang menjadi landasan sebuah perencanaan di komunitas. Mahasiswa mengidentifikasi aset dan potensi desa, serta melakukan pemetaan aset. Dibawah ini adalah dokumentasi disaat tahapan discovery di desa tirta kencana kecamatan rimbo bujang kabupaten tebo.

b. Dream

Tahap dream merupakan tahapan dalam membangun visi dengan cara memanfaatkan potensi (asset) yang mereka miliki. Berdasarkan hasil pemetaan aset yang telah dilakukan pada tahap sebelumnya menghasilkan peta aset yang nantinya menjadi bahan dalam menyusun program unggulan dan pendukung. Pada tahap ini kelompok pemberdayaan komunitas dan pihak-pihak terkait melihat Impian secara kolektif pada pemanfaatan bunga telang menjadi produk olahan selai sebagai peluang usaha masyarakat desa tirta kencana.

c. Design

Pada tahap ini, dilakukan pemberdayaan komunitas dan pihak-pihak terkait melihat Impian secara kolektif pada

pemanfaatan bunga telang menjadi produk olahan selai sebagai peluang usaha masyarakat desa tirta kencana. Pada kegiatan pengabdian masyarakat ini, mahasiswa IAI Yasni Bungo memperkenalkan berbagai manfaat bunga telang. Masyarakat Desa Tirta Kencana menanam bunga telang hanya untuk bunga hiasan saja tanpa mengetahui bunga telang dapat di olah menjadi bermacam-macam produk olahan. Oleh karena itu mahasiswa IAI Yasni Bungo berbagi ilmu untuk mengolah selai dari bunga telang.



**Gambar 2. Kegiatan Mahasiswa Pengabdian kepada Masyarakat “Pelatihan Pembuatan Bunga Telang di Desa Tirta Kencana”**

Pada kegiatan tersebut dimulai dengan sosialisasi tentang manfaat bunga telang. Bunga telang selain menjadi pemandangan yang indah, memiliki manfaat yang bervariasi. Bunga ini digunakan sebagai sumber pewarna alami yang digunakan dalam masakan tradisional di

beberapa kebudayaan. Kandungan antioksidan yang dapat membantu mengurangi radikal bebas dalam tubuh. Selain itu, bunga telang juga mempunyai potensi efek-inflamasi dan dapat digunakan dalam perawatan kulit untuk meredakan peradangan serta meningkatkan kesehatan kulit secara keseluruhan.

Tahap berikutnya yaitu peserta kegiatan tersebut melakukan diskusi dan bertanya tentang hal-hal yang belum dimengerti dan diketahui. Tahap selanjutnya yaitu mahasiswa IAI Yasni Bungo melakukan demonstrasi tentang cara membuat selai bunga telang. Untuk membuat selai bunga telang, dapat mengikuti langkah-langkah berikut ini: Adapun bahan yang diperlukan yaitu sebagai berikut:

- a. Bunga telang segar (sekitar 2 cangkir)
- b. Gula (sesuai selera)
- c. Air (sekitar 1 cangkir)
- d. Perasan air jeruk nipis atau lemon (jika diinginkan)

Setelah bahan semuanya tersedia, maka selanjutnya masuk ke langkah proses pembuatannya yaitu sebagai berikut:

- a. Bilas bunga telang dengan air bersih untuk membersihkannya.
- b. Rebus bunga telang dalam air mendidih selama sekitar 10-15 menit atau sampai air berubah warna biru keunguan.
- c. Setelah direbus, tiriskan bunga telang dan masukkan ke dalam blender.
- d. Blender bunga telang bersama gula dan sedikit air hingga halus dan menjadi selai.
- e. Tuangkan selai ke dalam panci, tambahkan sedikit air jika terlalu kental, lalu masak dengan api sedang sambil terus diaduk hingga selai mengental.

- f. Untuk memberi rasa tambahan, bisa tambahkan perasan air jeruk nipis atau lemon saat proses memasak.
- g. Simpan selai bunga telang dalam wadah bersih yang kedap udara setelah dingin untuk menjaga kesegarannya.



**Gambar 3. Kegiatan Mahasiswa Pengabdian kepada Masyarakat “Pelatihan Pembuatan Bunga Telang di Desa Tirta Kencana”**

Setelah demonstrasi yang dilakukan oleh mahasiswa IAI Yasni Bungo, selanjutnya peserta dipersilahkan untuk mencicipi selai bunga telang. Peserta yang antusias dalam kegiatan pengolahan bunga telang menunjukkan minat yang tinggi terhadap proses ini. Bunga telang mempunyai nilai estetika dan manfaat yang menarik. Antusiasme ini

disebabkan oleh keinginan untuk mempelajari cara mengolah bunga telang menjadi selai bunga telang.

d. Define

Tahap define atau mendukung keterlaksanaan program kerja yaitu Masyarakat sudah bias menentukan bahwa program inilah yang akan menjadi prioritas utama. Program ini yang akan dilakukan oleh orang-orang yang sudah berkomitmen untuk melangkah Bersama mewujudkan mimpi mereka yang dirumuskan dalam tabel program kerja. Kegiatan pada tahapan ini yaitu memfasilitasi untuk pelaksanaan program pilihan masyarakat. Mahasiswa Kukerta mengadakan sebuah pelatihan yaitu pelatihan pembuatan selai dan permen bunga telang. Kegiatan ini dilakukan pada hari Kamis, 01 Februari 2024. Kegiatan ini dilaksanakan di saung Taman Kedung Berkah yang dihadiri oleh ibu-ibu PKK, Babinsa Desa Tirta Kencana, segenap perangkat Desa Tirta Kencana, Kelompok Wanita Tani (KWT) dan mahasiswa Kukerta IAI Yasni Bungo. Kegiatan ini berangkat dari banyaknya asset bunga telang yang ada di Desa Tirta Kencana. Pada kesempatan ini banyak ibu-ibu yang hadir dan antusias untuk memperoleh informasi dan mengetahui cara pemanfaatan bunga telang yang akan dijadikan selai dan permen.

Partisipasi aktif dalam kegiatan pelatihan ini juga menguatkan rasa kebersamaan dalam komunitas dan memperluas pengetahuan mengenai pengolahan makanan dari bunga telang. Kesempatan untuk belajar dan berbagi pengalaman dengan orang lain akan menjadi motivasi bagi warga dalam mengikuti proses pengolahan bunga telang ini dengan antusias.



**Gambar 4. Hasil Produk Oleh Mahasiswa Kukerta  
Pengabdian Masyarakat  
IAI Yasni Bungo**

e. Destiny

Kegiatan pembuatan selai secara mandiri oleh warga Desa Tirta Kencana. hal tersebut dibuktikan dengan diujicobakannya ilmu dari kegiatan pelatihan oleh ibu-ibu Desa Tirta Kencana. Berikut dokumentasi sebagai bukti bahwa pelatihan yang dilakukan dapat memunculkan nilai kemandirian warga dan dapat meningkatkan ekonomi keluarga.

#### **4. KESIMPULAN**

Mahasiswa Kukerta IAI Yasni Bungo mengadakan kegiatan pengabdian masyarakat untuk memperkenalkan dan mempromosikan cara-cara baru dalam memanfaatkan bunga telang di Desa Tirta Kencana Kecamatan Rimbo Bujang Kabupaten Tebo. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan inovasi dan pemahaman tentang potensi bunga telang, mulai dari mengetahui manfaat bunga telang hingga pengolahan produk makanan sebagai bentuk peluang usaha. Partisipasi, terutama ibu-ibu warga setempat sangat antusias dalam mengikuti kegiatan ini.

Disarankan kepada warga setempat untuk tetap membudidayakan bunga telang untuk dapat diolah berbagai olahan. Serta kegiatan tersebut dapat membuka lapangan usaha bagi warga setempat. Diharapkan kegiatan ini dapat mendukung pertumbuhan ekonomi Desa Tirta Kencana serta memberikan manfaat bagi masyarakat setempat dengan memanfaatkan potensi bunga telang secara lebih optimal.

#### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Kami mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah terlibat dalam pengabdian Masyarakat ini. Terimakasih kepada dosen pembimbing lapangan yang telah membantu dan men-support kegiatan pengabdian ini. Terimakasih kepada perangkat Desa Tirta Kencana yang telah memfasilitasi dan membantu terlaksananya kegiatan ini. Serta juga terimakasih kepada ibu-ibu peserta kegiatan ini yang telah menerima dan mengikuti kegiatan ini dengan baik.

### **Daftar Pustaka**

- Saras, T. (2023). Bunga Telang: Khasiat, Manfaat, dan Budidaya Tanaman. Tiram Media, 2023.
- Srivastava, P. S. (2010). Evaluation of Anthocyanin Content in Red and Blue Flowers. *International Journal of Food Engineering*, Vol 6 [2010], Iss. 4, Art. 7.
- Kusuma, I. W., & Putu, I. M. A. S. (2017). Pengaruh pemberian ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) terhadap kadar glukosa darah dan kadar malondialdehid tikus putih (*Rattus norvegicus*) model diabetes melitus tipe 2. *Jurnal Medika Veterinaria*, 11(2), 183-188.
- Wijayanti, D. P. (2018). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) pada Model Hiperurisemia Tikus Putih (*Rattus norvegicus*) Jantan. *Farmasains: Jurnal Farmasi dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 5(1), 30-35