

Pelatihan Pengolahan Minuman Fungsional Berbasis Bunga Telang Pada Kelompok Wanita Kaum Ibu GMIM Galilea Teling

TM Langi¹, Teltje Koapaha², L Lالujan³

^{1,2,3} Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Sam Ratulangi, Indonesia

Received : 4 Desember 2025, Revised : 15 Desember 2025, Published : 8 Desember 2025

Corresponding Author

Nama Penulis: TM Langi

E-mail: tine_langi@unsrat.ac.id

Abstrak

Bunga telang (*Clitoria ternatea*) merupakan tanaman yang mudah dijumpai dan memiliki banyak manfaat kesehatan, terutama sebagai sumber antioksidan. Selain digunakan sebagai teh, bunga telang juga dapat menjadi pewarna alami pada makanan dan minuman, sehingga berpotensi dikembangkan sebagai bahan pangan fungsional bernilai jual. Di Kota Manado, pemanfaatan dan pengetahuan tentang bunga telang masih rendah, karena sebagian masyarakat menganggapnya sebagai tanaman liar tanpa manfaat. Kegiatan pelatihan ini bertujuan memberdayakan Wanita Kaum Ibu GMIM Galilea Teling dalam mengolah bunga telang menjadi minuman fungsional bernilai ekonomi. Melalui metode diskusi, tanya jawab, pemaparan, dan demonstrasi, pelatihan ini memberikan pemahaman mengenai manfaat bunga telang serta teknik pengolahannya menjadi produk seperti teh dan minuman sehat. Pendidikan dan pengembangan keterampilan ini diharapkan dapat mendorong pemanfaatan bunga telang sebagai produk olahan skala rumah tangga, sehingga mampu meningkatkan ketahanan ekonomi keluarga serta membuka peluang wirausaha. Inovasi produk olahan bunga telang tidak hanya menambah keterampilan ibu-ibu dalam pengolahan pangan, tetapi juga mendukung diversifikasi pangan dan peningkatan gizi. Secara keseluruhan, kegiatan ini diharapkan mampu meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan motivasi masyarakat dalam mengembangkan bunga telang sebagai produk fungsional bernilai tambah.

Kata kunci - bunga telang, minuman fungsional

Abstract

Butterfly pea flower (*Clitoria ternatea*) is a widely available plant with numerous health benefits, particularly as a rich source of antioxidants. It is commonly used as tea or as a natural coloring agent for food and beverages, making it a potential ingredient for functional food products with economic value. In Manado, however, public awareness regarding its benefits and its use in food or beverage processing remains low, as many still consider it a wild plant without value. This training program aims to empower the Women's Fellowship of GMIM Galilea Teling by teaching them how to process butterfly pea flowers into functional beverages with added market value. Using methods such as discussions, question-and-answer sessions, presentations, and demonstrations, the program provides participants with knowledge about the flower's health benefits and practical skills for processing it into products like tea and healthy drinks. Through education and skill enhancement, this activity is expected to encourage household-scale production of butterfly pea-based products, thereby improving family economic resilience and creating opportunities for entrepreneurship. The innovation of butterfly pea beverage products not only enhances food-processing skills but also supports

Keyword - butterfly pea flower, functional drink

How To Cite : Langi, T., Teltje Koapaha, & Lالujan, L. (2026). Pelatihan Pengolahan Minuman Fungsional Berbasis Bunga Telang Pada Kelompok Wanita Kaum Ibu GMIM Galilea Teling. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bhinneka*, 4(3), 2827–2833. <https://doi.org/10.58266/jpmb.v4i3.874>

Copyright ©2026 TM Langi, Teltje Koapaha, Lالujan

This work is licensed under Creative Commons Attribution License 4.0 CC-BY International license

PENDAHULUAN

Pemanfaatan bunga telang sebagai alternatif sumber kesehatan dan ekonomi telah menarik perhatian banyak pihak. Dikenal banyak manfaatnya dalam kesehatan tradisional dan potensinya sebagai minuman kesehatan, bunga telang tidak hanya memenuhi kebutuhan suplemen makanan, tetapi juga merupakan peluang bisnis yang menjanjikan 1. Ketersediaan bunga telang yang mudah didapat, dan kandungan antioksidannya yang bermanfaat bagi sistem imun tubuh menjadi dasar kuat pembuatan teh dan permen bunga telang.

Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) merupakan tanaman yang memiliki keunikan tidak hanya dalam keindahan warna biru uniknya, tetapi juga memiliki manfaat kesehatan yang luar biasa 2. Salah satu cara untuk memanfaatkan potensi bunga telang adalah melalui pengolahan menjadi produk minuman yang sehat. Dengan menggabungkan keindahan visual bunga Telang dengan manfaat kesehatannya, kegiatan pelatihan tidak hanya memberikan wawasan tentang seni mengolah bahan alami menjadi produk yang menarik, tetapi juga menggugah kesadaran akan keanekaragaman sumber daya alam yang dapat dimanfaatkan secara positif.

Olahan bunga telang merupakan salah satu hal yang sedang menjadi tren 4 tahun belakangan ini. Banyak manfaat yang bisa diperoleh dari bunga telang yang dikenal dengan nama ilmiah *Clitoria ternatea* L. Sebagian manfaat telang yaitu mengobati insomnia, epilepsy, disentri, keputihan, gonorrhoea, rematik, bronkitis, asma, maag, tuberkulosis paru, kolik, sembelit, demam, sakit telinga. Memperlancar menstruasi, obat cacing, di uretan. Selain itu, penyakit liver atau hati bisa diobati dengan bung telang 3. Bunga telang sudah dikenal sejak pengobatan kuno India. Sehingga manfaat bunga telang sudah diketahui sejak dahulu. Pemanfaatan sebagai pewarna yang diaplikasikan mulai dari mie basah 4 dengan memanfaatkan warna supaya lebih menarik selain juga mengambil manfaat fitokimianya. Selain itu dapat dimanfaatkan untuk minuman yaitu teh telang 5, 6, 7 dan kombucha (minuman fermentasi) bunga telang 8.

Melihat potensi manfaat dan kemudahan untuk dikembangkan, serta kemudahan untuk dibudidayakan maka bunga telang menjadi salah satu alternatif yang bisa dikembangkan sebagai usaha home industry. Sehingga tujuan dari pelatihan ini untuk memberikan pengetahuan dan pelatihan kepada ibu-ibu yang tergabung dalam dasawisma untuk mengembangkan olahan bunga telang sehingga bisa tercapai ketahanan ekonomi rumah tangga.

Bunga telang merupakan salah satu jenis tanaman obat yang bisa dibudidayakan di halaman rumah warga. Tumbuhan ini kebanyakan memiliki bunga berwarna biru, putih, merah muda dan ungu yang mempesona dapat dimanfaatkan untuk berbagai keperluan, misalnya untuk pewarna makanan, kue dan sebagai bahan yang dapat digunakan untuk pembuatan minuman⁹. Bunga telang memiliki senyawa imia seperti triterpenoid, glikosida flavonol, antosianin dan steroid yang bermanfaat untuk tubuh manusia¹⁰. Beberapa manfaat dari bunga telang selain disebutkan pada sumber sebelumnya yakni dapat mengobati gangguan penglihatan, mengobati infeksi tenggorokan, mengobati bisul, mengobati batuk dan sebagai minuman kesehatan tentunya¹¹. Bunga telang sangat berpotensi sebagai sumber pangan fungsional³. Bunga telang ini dapat menghasilkan bunga setiap hari dan dapat hidup dan produktif selama bertahun-tahun.

Kondisi wanita kaum ibu GMIM Galilea Teling sebagian besar adalah ibu rumah tangga dan pegawai. Hasil survey, ditemukan ada beberapa keluarga yang pekarangan rumah terdapat tanaman bunga telang yang dianggap sebagai tanaman hias saja. Namun Sebagian besar tidak menanam apalagi membudidayakannya. Selain tidak mengetahui manfaatnya, mereka juga tidak memiliki pengetahuan tentang pengolahan bunga telang menjadi produk minuman fungsional yang bermanfaat bagi kesehatan bahkan dapat dijadikan peluang usaha. Padahal, usaha bunga telang ini sangat menjanjikan¹².

Minimnya pengetahuan wanita kaum ibu GMIM Galilea Teling tentang pengolahan bunga telang mendorong tim untuk memberikan pelatihan membuat produk minuman fungsional dari bunga telang. Dengan adanya kegiatan pelatihan ini diharapkan dapat juga menumbuhkan semangat berwirausaha bagi Wanita Kaum Ibu GMIM Galilea Teling sehingga bisa membuat variasi produk olahan minuman berbahan dasar bunga telang yang bermanfaat bagi kesehatan dan bernilai jual tinggi. Produk yang dihasilkan nantinya bisa menjadi peluang usaha yang dapat memberikan tambahan penghasilan untuk membantu meningkatkan perekonomian keluarga

Melalui pelatihan ini, peserta akan diajak untuk memahami proses pembuatan minuman fungsional bunga Telang secara menyeluruh, mulai dari pemilihan bahan baku yang berkualitas hingga

proses pengolahan yang tepat. Selain itu, pelatihan ini juga akan memberikan pemahaman tentang nilai tambah ekonomi dan potensi bisnis yang dapat dihasilkan dari produk-produk berbasis bunga telang ini.

Dengan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pengolahan bunga telang, maka pelatihan ini dapat menjadi langkah signifikan untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat dan diharapkan dapat menjadi alternatif pengobatan alami. Menggunakan bunga telang sebagai suplemen daya tahan tubuh telah menjadi tren yang populer saat ini [13]. Dari segi kesehatan dan kesejahteraan masyarakat, pemanfaatan bunga telang sebagai bahan baku pembuatan minuman fungsional belum optimal dimanfaatkan oleh wanita kaum ibu GMIM Galilea Teling.

Beberapa permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat perkotaan adalah sebagai berikut :

Masih kurangnya pengetahuan mengenai pemanfaatan bunga telang sebagai bahan baku olahan minuman fungsional, kurangnya pengetahuan pengolahan bunga telang menjadi produk yang bernilai ekonomis dan kurangnya pengetahuan mengenai pemasaran produk.

Tujuan pelatihan ini adalah: transfer pengetahuan tentang inovasi produk olahan bunga telang menjadi minuman fungsional yang bermanfaat bagi Kesehatan pada Kelompok Wanita Kaum Ibu GMIM Galilea Teling, pelatihan dan pendampingan tentang pengolahan bunga telang dan menjelaskan cara-cara untuk memproduksi olahan kelapa dalam meningkatkan pendapatan masyarakat

METODE

Metode Penerapan Ipteks

Berdasarkan informasi yang diperoleh tim dari wawancara dengan warga Kelurahan Teling Atas, didapati bahwa sebagian besar warga sekitar belum mengetahui tentang manfaat bunga telang. Untuk itu tim pengabdian berinisiatif inofatif untuk mengembangkan potensi bunga telang yang tidak hanya dapat dimanfaatkan sebagai tanaman pekarangan, tetapi juga sebagai bahan pangan yang bermanfaat bagi kesehatan. Pendekatan untuk solusi pelatihan teh celup dan permen bunga kacang kupu-kupu ini adalah mempersiapkan, mengajar, melatih, dan mengevaluasi.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat khususnya Wanita kaum ibu GMIM Galilea Teling, untuk memberikan pelatihan cara pembuatan minuman teh, kombucha dan minuman segar berbahan baku bunga telang. Dengan kata lain terdapat tren peningkatan pemberdayaan wanita kaum ibu GMIM Galilea Teling proses kewirausahaan minuman bunga telang.

Metode pelaksanaannya yaitu melalui penyuluhan dan praktek. Adapun tahapan pelaksanaan kegiatan meliputi (1) sosialisasi dan koordinasi rencana kegiatan kepada mitra, (2) penyuluhan tentang manfaat bunga telang bagi Kesehatan dan pengolahan minuman fungsional bunga telang, (3) praktek pengolahan minuman fungsional bunga telang. Sementara itu evaluasi kegiatan ini dilakukan secara langsung pada saat kegiatan. Pertama, evaluasi dilakukan setelah penyampaian materi dan produk yang dihasilkan. Prosedur evaluasi meliputi kemampuan penguasaan materi dan tanggapan terhadap materi yang telah diberikan. Kedua, keterampilan peserta dalam praktek pengolahan bunga telang menjadi minuman fungsional, dengan meninjau dari aspek produk yang dihasilkan dan aspek kebersihan serta higienitas baik dalam penanganan bahan baku maupun produk akhir.

Metode yang digunakan adalah metode partisipasi aktif pendampingan dan pelatihan tentang inovasi pengolahan kelapa terpadu dalam meningkatkan nilai guna produk sekaligus membekali keterampilan para Wanita Kaum Ibu GMIM Galilea Teling adalah sebagai berikut:

1. Menyusun atau menyiapkan panduan pembuatan produk olahan bunga telang
2. Pemaparan materi tentang olahan produk minuman fungsional dari bunga telang, wawasan wirausaha, manajemen usaha, dan teknik pengemasan produk oleh Tim PKM
3. Memberikan contoh pembuatan produk pangan dari bunga telang dengan melibatkan peserta pelatihan menggunakan bahan-bahan yang telah disediakan
4. Praktek mandiri pembuatan minuman fungsional berbasis bunga telang yang dilakukan oleh Wanita Kaum Ibu GMIM Galilea Teling peserta pelatihan. Pada tahap ini peserta pelatihan dibagi menjadi beberapa kelompok (tiap kelompok beranggotakan 2-3 orang) dan tiap-tiap kelompok melakukan praktek. Keterampilan peserta di tiap kelompok diukur menggunakan lembar penilaian kinerja.
5. Melakukan refleksi/umpan balik dan masukan/opini/pendapat dan saran mereka tentang hasil pelatihan yang telah dilaksanakan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan ini dilakukan bersama Wanita Kaum Ibu GMIM Galilea Teling di Kota Manado dihadiri juga oleh masyarakat sekitar. Tim PkM terdiri dari dosen sebagai pemateri dan 3 mahasiswa yang membantu dalam pelaksanaan sebagai dokumentasi, pembagi konsumsi dan presensi, serta pembagi materi dan form evaluasi.

Adapun tahapan kegiatan pada pelaksanaan pelatihan ini adalah sebagai berikut :

a. **Pembukaan Kegiatan PkM**

Acara dibuka dengan menjelaskan terlebih dahulu tujuan dari kegiatan PkM, pengisian daftar hadir, pengisian Pre-Test, serta pengenalan masing-masing narasumber dan materi yang akan disampaikan.



Gambar 1. Kegiatan Pre Test

Hasil pre test pengetahuan tentang bunga telan. peserta:

1. Tidak mengenal bunga telang
 2. Tidak mengetahui manfaat bunga telang bagi kesehatan
 3. Tidak mengetahui pengolahan bunga telang menjadi minuman
 4. Tidak pernah menggunakan bunga telang sebagai bahan minuman
- b. Penyuluhan tentang manfaat Bunga Telang bagi kesehatan

Penyuluhan bertujuan untuk memberi pengetahuan tentang manfaat bunga telang diantaranya: mengandung antioksidan, mengurangi peradangan, baik untuk kesehatan otak, mengurangi gejala depresi, mencegah kerontokan rambut, serta mengurangi resiko hipertensi dan penyakit jantung.



Gambar 2. Pemaparan tentang Manfaat Bunga Telang

c. **Penyuluhan dan Pelatihan Pengolahan Bunga Telang**

Bertujuan untuk menjelaskan langkah pembuatan minuman Bunga Telang dan olahan lainnya sampai dengan pemberian stiker logo dan packagingnya.



Gambar 3. Pelaksanaan Pelatihan

Pada pelaksanaan kegiatan, Tim PKM menyiapkan peralatan dan bahan untuk pelatihan, juga Tim PKM melakukan demonstrasi untuk cara pembuatan minuman bunga telang. Selanjutnya bersama peserta melakukan praktek



Gambar 4. Peserta menikmati Minuman bunga telang hasil praktek

Selesai pelatihan dilakukan evaluasi atau post test bagi peserta, hasilnya peserta:

1. Mengetahui manfaat bunga telang bagi kesehatan
2. Mengetahui cara mengolah bunga telang dengan membuat minuman
3. Mengetahui bahwa bunga telang bisa diolah menjadi the
4. Mengetahui bahwa bunga telang juga dapat diolah menjadi produk pangan lainnya



Gambar 5. Bunga telang kering dan Teh bunga telang



Gambar 6. Minuman Kombucha bunga telang

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat, khususnya bagi Wanita Kaum Ibu GMIM Galilea Teling sangat memberikan manfaat. Selain manfaat ilmu dan pengetahuan, juga memberi keterampilan baru tentang pemanfaatan bunga telang sebagai produk minuman kesehatan melalui pengolahan bunga telang menjadi teh, bunga telang kering dan minuman kombucha. Disisi lain pengabdian ini memberikan peluang untuk berwirausaha sehingga akan memberi dampak yang baik bagi perekonomian keluarga.

Berdasarkan hasil kegiatan yang telah dilaksanakan, kegiatan selanjutnya disarankan diarahkan pada pendampingan berkelanjutan agar keterampilan pengolahan bunga telang dapat dikembangkan menjadi usaha produktif. Pendampingan ini mencakup penguatan aspek kewirausahaan, pengelolaan usaha sederhana, serta pengembangan variasi produk olahan bunga telang agar memiliki nilai tambah dan daya saing. Selain itu, perlu dilakukan pelatihan pengemasan, perizinan, dan pemasaran, khususnya pemasaran digital, untuk memperluas jangkauan pasar produk. Kegiatan berikutnya juga disarankan mencakup pelatihan budidaya bunga telang di pekarangan rumah guna menjamin ketersediaan bahan baku, serta monitoring dan evaluasi berkala agar program dapat berjalan secara berkelanjutan dan memberikan dampak nyata bagi peningkatan ekonomi keluarga.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada rektor Universitas Sam Ratulangi melalui Lembaga Penelitian dan Pengabdian pada Masyarakat, Dekan Fakultas Pertanian yang sudah memberikan kesempatan bagi penulis untuk mendapat bantuan dana dalam melaksanakan program kemitraan kepada masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Angriani, L. (2019). *The Potential of Extract Butterfly Pea Flower (Clitoria ternatea L.) as a Local Natural Dye for Various Food Industry*. *Canrea Journal: Food Technology, Nutrition, and Culinary*, 2(1), 32–37. <https://doi.org/10.20956/canrea.v2i1.120>
- Aqila, N. A., & Ida, N. T. (2023). *Uji Aktivitas Antioksidan dan Uji Mutu Fisik Teh Herbal Bunga Kembang Telang (Clitoria ternatea L.)*.
- Diniyah, N. (2022). *Inovasi Minuman Herbal Berbasis Tanaman Lokal*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(1), 45–52.
- Fajarwati, T., & Nugroho, A. (2020). *Diversifikasi Pangan Berbasis Bahan Alami*. *Jurnal Agroindustri Indonesia*, 9(2), 102–111.
- Faridy, N., Nuraini, N., Bania, A. S., & Chairuddin, C. (2022). *Pelatihan Pembuatan Teh Celup Bunga Telang Sebagai Suplemen Daya Tahan Tubuh*. *DedikasiMU*, 4(3), 297. <https://doi.org/10.30587/dedikasimu.v4i3.4200>

- Handayani, N. E., & Kumalasari, I. D. (2022). *Analisis Mikrobiologi dan Organoleptik Mie Basah dengan Ekstrak Bunga Telang (Clitoria ternatea L.)*. *Agrointek*, 16(2), 153–163.
- Herawati, S., & Putri, R. (2021). *Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga melalui Pelatihan Produk Pangan Fungsional*. *Jurnal Pemberdayaan*, 5(2), 110–118.
- Husodo, T., Rosada, K. K., Miranti, M., Ratningsih, N., & Suryana, S. (2021). *Kewirausahaan dan Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani*. *Kumawula*, 3(3), 525.
- Ikhwan, A., Hartati, S., Hasanah, U., & Lestari, M. (2022). *Pemanfaatan Teh Bunga Telang Sebagai Minuman Kesehatan dan Meningkatkan UMKM*. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 6, 1–7.
- Imayanti, R. A., Rochmah, Z., Aisyah, S. N., & Alfari, M. R. (2019). *Pemberdayaan Masyarakat dalam Pengolahan Bunga Telang*. *Conference on Innovation and Application of Science and Technology*, 77–82.
- Julian, J. (2019). *Perancangan Buku: Mengenal Bunga Telang dan Manfaatnya Bagi Kesehatan*. Universitas Multimedia Nusantara.
- Khoirunnisa, A., et al. (2021). *Analisis Potensi Usaha Produk Minuman Herbal*. *Jurnal Kewirausahaan dan UMKM*, 2(2), 55–63.
- Marpaung, A. M. (2020). *Tinjauan Manfaat Bunga Telang (Clitoria ternatea L.) Bagi Kesehatan Manusia*. *Journal of Functional Food and Nutraceutical*, 1(2), 63–85. <https://doi.org/10.33555/jffn.v1i2.30>
- Pertiwi, D., & Wulandari, A. (2020). *Kajian Literatur Senyawa Bioaktif Bunga Telang sebagai Sumber Antioksidan*. *Jurnal Bioteknologi & Biosains*, 7(2), 89–97.
- Purnomo, E. (2023). *The Effect of Drinking Telang Flower Tea on Weight Reduction and Cholesterol*. *Medikora*, 22(2), 22–32.
- Rezaldi, F., Rachmat, O., Fadillah, M. F., & Setyaji, D. Y. (2022). *Bioteknologi Kombucha Bunga Telang sebagai Antibakteri*. *Jurnal Gizi Kerja dan Produktivitas*, 3(1), 13–22.
- Samuels, R., et al. (2019). *Nutritional and Antioxidant Properties of Clitoria ternatea*. *Journal of Herbal Medicine*, 5(1), 33–41.
- Sulistiyowati, E., Sari, R. P., Santoso, B., PN, F. F., & Yunitasari, G. (2021). *Budidaya dan Pemasaran Produk Bunga Telang di Surabaya*. *SenSaSi*, 1(1), 60–67.
- Suprpti, L. (2018). *Pengolahan Teh Herbal untuk Kesehatan*. *Jurnal Pangan Fungsional*, 4(1), 13–20.
- Wahibah, N. N., et al. (2021). *Pengembangan Produk Berbasis Bunga Telang*. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Kepulauan Lahan Kering*.