

LAPORAN PENGABDIAN



DIVERSIFIKASI BUNGA TELANG DAN KOMBINASINYA DENGAN BERBAGAI BUAH DI KELURAHAN NONGKOSAWIT

Tim Pengusul :

- | | | |
|----|--|-----------------|
| 1. | apt. Drs. Agus Suprijono, M.Kes. | NIDN 0725046703 |
| 2. | apt. Dra. Eka Susanti Hp., M.Farm. | NIDN 0621026501 |
| 3. | apt. Dhimas Adhityasmara, M.Farm. | NIDN 0624039203 |
| 4. | apt. Yani Kresnawati, M.Pharm.Sci. | NIDN 0621018902 |
| 5. | apt. A. Arian Hesti Wulan, M.Si,Med | NIDN 0625067601 |
| 6. | Indah Sulistyarini, M.Si | NIDN 0619087701 |
| 7. | apt. Tris Harni Febrianim M.Pharm, Sci | NIDN 0625028804 |
| 8. | apt. Intan Martha Cahyani, M.Si | NIDN 0605038301 |
| 9. | apt. Suwarmi, M.Sc | NIDN 0607017001 |

**Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi Yayasan Pharmasi Semarang
Tahun Anggaran 2022**

HALAMAN PENGESAHAN PROGRAM PENGABDIAN MASYARAKAT

Judul : Diversifikasi Bunga Telang Dan
Kombinasinya Dengan Berbagai Buah Di
Kelurahan Nongkosawit

Ketua Tim Pengabdian
Nama Lengkap : apt. Drs. Agus Suprijono, M.Kes
NIDN : 0725046703
Program Studi : S1 Farmasi
Perguruan Tinggi : STIFAR Yayasan Pharmasi Semarang
No. HP : 082159401059
E-mail : agussuprijono1967@gmail.com

Anggota Tim Pengabdian
Jumlah Anggota : 8 Orang
: apt. Dra. Eka Susanti Hp., M.Farm
: apt. Dhimas Adhityasmara, M.Farm
: apt. Yani Kresnawati, M.Pharm.Sci
: Apt. A.Ariani Hesti Wulan S, M.Si.Med.
: apt. Intan Martha Cahyani, M.Sc
: apt. Tris Harni Pebriani, M.Pharm.Sci
: Indah Sulistyarini, M.Si
: apt. Suwarmi, M.Sc.

Lokasi Kegiatan / Mitra
Wilayah Mitra (Desa / Kecamatan): Kel. Nongkosawit, Kec. Gunungpati
Kabupaten / Kota : Kota Semarang
Provinsi : Jawa Tengah
Jarak PT ke lokasi Mitra (km) : 20 KM
Tahun Pelaksanaan : 2022
Sumber Dana : Hibah Yayasan
Biaya Keseluruhan : Rp. 5.000.000,00

Semarang, 21 November 2022

Mengetahui,
Ketua STIFAR

(Dr. apt. Sri Haryanti, M.Si)
NIDN 0613056101

Ketua Pengusul

(apt. Drs. Agus Suprijono, M.Kes)
NIDN 0725046703

Menyetujui,
Ketua LPPM STIFAR

(Dr. apt. Endang Dwi W, M.Si)
NIDN 0617077703

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
RINGKASAN	v
BAB I PENDAHULUAN	1
BAB II SOLUSI DAN LUARAN	
BAB III METODE PELAKSANAAN	
BAB IV PELAKSANAAN	
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

KATA PENGANTAR

Puji syukur kita panjatkan kehadiran Tuhan YME, karena atas rahmat dan berkatNya kami dapat melaksanakan kegiatan dan menyelesaikan laporan pengabdian kepada masyarakat ini dengan judul **“Diversifikasi Bunga Telang Dan Kombinasinya Dengan Berbagai Buah Di Kelurahan Nongkosawit”**.

Terimakasih sebesar besarnya kami sampaikan kepada semua pihak yang telah membantu mulai proses persiapan pengabdian, pelaksanaan pengabdian, dan penyusunan laporan pengabdian.

Ucapan terimakasih kami sampaikan kepada:

1. Ketua Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi “Yayasan Pharmasi Semarang” yang telah memberikan dana, arahan maupun motivasi
2. Kepala LPPM yang telah membantu terselenggarakannya pengabdian ini.
3. Kepada team Dosen Pengabdian Masyarakat, instruktur dan laboran yang membantu persiapan PKM, serta mahasiswa yang turut berpartisipasi dalam pelaksanaan ini
4. Kepada Bapak Lurah yang telah membantu, memfasilitasi segala kebutuhan untuk terlaksananya Pengabdian Masyarakat
5. Kepada semua anggota PKK Kelurahan Nongkosawit, Kecamatan. Gunungpati yang telah bersedia hadir mengikuti pelatihan dan pengabdian ini.

Kami menyadari bahwa dalam penyusunan laporan ini masih banyak kekurangan, oleh karena itu kami masih memerlukan kritik dan saran yang sifatnya membangun, sehingga diharapkan kami dapat menyempurnakan laporan ini. Semoga laporan ini bermanfaat bagi para pembaca.

Semarang, 21 November 2022

Penulis

RINGKASAN

Kecamatan Gunungpati memiliki beberapa Kelurahan salah satunya adalah Kelurahan Nongkosawit. Daerah Kelurahan Nongkosawit merupakan daerah dengan dataran tinggi. Masyarakat di kelurahan Nongkosawit banyak yang memiliki lahan yang digunakan untuk menanam buah-buahan dan juga tumbuhan liar. Salah satu tanaman yang bisa ditanam ataupun tumbuh liar adalah tanaman telang (.

Pengabdian Kepada Masyarakat ini bertujuan untuk menambah pendapatan masyarakat dengan memanfaatkan bunga telang dan buah-buahan yang banyak tumbuh disana untuk menjadi suatu produk yang bernilai jual. Bunga telang dapat diolah menjadi berbagai macam produk mulai dari sirup, agar-agar/pudding, susu ataupun produk lainnya, disamping itu bisa dikombinasikan dengan buah-buahan untuk menghasilkan lembaran buah yang merupakan produk baru dimasyarakat.

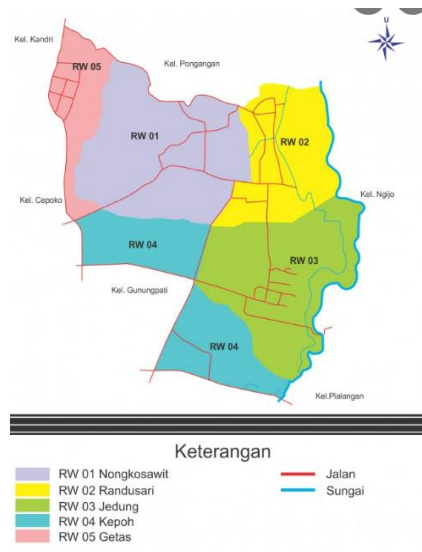
Bunga telang adalah salah satu tanaman yang diketahui memiliki kandungan antioksidan alami dan dapat menangkal radikal bebas dengan kandungan antioksidannya. Bunga telang atau sering disebut sebagai butterfly pea merupakan Bunga yang khas dengan kelopak tunggal berwarna ungu. Tumbuhan bunga dikenali sebagai tumbuhan merambat yang sering ditemukan di pekarangan atau tepi persawahan.

Kegiatan PKM ini diselenggarakan menggunakan beberapa tahap yaitu survei lapangan, pelaksanaan dengan peserta ibu-ibu PKK Kel. Nongkosawit. Pelaksanaan di balai kelurahan. Aplikasi yang didapat dari diversifikasi bunga telang ini adalah pengembangan produk dengan bahan dasar bunga telang antara lain pudding bunga telang dengan dikombinasi berbagai buah, teh bunga telang, susu bunga telang dan lain-lain.. Serta evaluasi pelaksanaan dan manfaat pelaksanaan PKM ini. Berdasar hasil survei masyarakat yang datang pada saat Penyuluhan merasa bertambah pengetahuan tentang diversifikasi produk bunga telang, dan semua warga bersedia akan membuat produk berbahan dasar bunga telang dan akan menularkan ke warga lingkungan yang tidak dapat hadir karena keterbatasan tempat.

Kata kunci: *Bunga telang, diversifikasi, Nongkosawit*

BAB I PENDAHULUAN

A. Analisis Situasi



Nongkosawit merupakan satu dari 16 kelurahan di wilayah Kec. Gunungpati. Wilayah ini masih dalam wilayah kota Semarang. Kelurahan Nongkosawit memiliki 5 RW dan 25 RT dengan luas wilayah 190 Ha. Kecamatan Gunungpati terletak di dekat Gunung Ungaran Kabupaten Semarang di ketinggian 259

meter dengan curah hujan rata-rata 1,853 mm/bulan sehingga udaranya relatif sejuk karena tanahnya berada pada posisi yang tinggi. Topografi permukaan tanahnya bergelombang dan terdapat tanah curam/jurang pada beberapa lokasi. Sebagian besar tanahnya berwarna merah menandakan kesuburan sehingga sangat cocok untuk pertumbuhan berbagai macam tanaman termasuk bunga telang dan buah-buahan

Pada masa pandemi covid-19 ini membatasi ruang gerak masyarakat sehingga berdampak pada kehidupan social dan ekonomi.. Kondisi ini pasti akan menambah pengeluaran keluarga, sedangkan perekonomian sedang menurun. Maka dibutuhkan suatu gerakan agar pendapatan rumah tangga bertambah dengan memanfaatkan tanaman pekarangan dan buah-buahan . Kegiatan ini diharapkan mampu membuka wawasan masyarakat agar dapat mengelola tanaman pekarangan dan buah-buahan dengan baik, menambah kesehatan lingkungan dan

dapat dimanfaatkan untuk kebutuhan sehari-hari serta dapat menambah pemasukan keluarga.

B. Permasalahan Mitra

Meningkatnya aktivitas manusia di rumah tangga menyebabkan semakin besarnya. Jika musim panen buah tiba banyak buah yang dibiarkan begitu saja busuk, hal ini kan menimbulkan sumber penyakit, terutama penyakit saluran pencernaan. Bunga telang yang tumbuh terus sepanjang musim sering kali tidak dimanfaatkan sehingga akan tumbuh, berbunga, layu dan terbuang begitu saja sehingga sangat disayangkan bila bunga telang yang begitu banyak terbuang percuma.

C. Target Luaran Pengabdian kepada Masyarakat

Luaran yang akan dilakukan

1. Jurnal DiMas
2. HKI

D. Rencana integrasi mata kuliah

Rencana Integrasi mata kuliah dapat lebih dari 1.

1. Program studi : S1 Farmasi

Mata kuliah : Analisis Obat dan Makanan

Kode mata kuliah: 41 CKB2005

SKS : 2 sks

Bentuk integrasi : ppt, pada sub materi pemanfaatan sumber daya alam.

BAB II

SOLUSI DAN LUARAN

2.1 SOLUSI

Permasalahan mitra yang akan dibantu pada Pengabdian Kepada Masyarakat ini adalah masalah banyak tidak dimanfaatkannya bunga telang yang tumbuh di masyarakat demikian juga banyaknya buah-buahan yang subur tumbuh disana dan hanya dikonsumsi sebatas buah biasa

Solusi terhadap masalah mitra adalah :

1. Penyuluhan tentang manfaat Kesehatan dari bunga telang dan beberapa buah-buahan yang banyak tumbuh di daerah Nongkosawit
2. Penyuluhan pengolahan bunga telang dan buah-buahan yang banyak tumbuh di kebun dan pekarangan warga sehingga dapat menambah pendapatan warga.
3. Pelatihan tentang pembuatan produk bunga telang dan diversifikasinya dengan bermacam- macam buah serta pembuatan lembaran buah.

2.2 LUARAN

Luaran dari kegiatan PKM ini adalah :

1. Produksi aneka produk makanan dan minuman dari bunga telang dan kombinasinya dengan berbagai macam buah-buahan
2. Produksi lembaran buah-buahan dengan rasa tetap sama seperti buah aslinya dan uji ketahanan sampai berapa lama tanpa pengawet

BAB III

METODE PELAKSANAAN

Pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan menggunakan beberapa tahap yaitu :

1. Survei daerah

Pada tahap ini melakukan koordinasi dengan perangkat pemerintah desa yaitu dengan Sekretaris Kelurahan dan kemudian mohon ijin ke Kepala Kelurahan, berkaitan dengan kebutuhan warga sekitar kemudian ditentukan tema, waktu dan sasaran pelaksanaan PKM

2. Pelaksanaan

Sasaran PKM adalah warga terutama ibu-ibu PKK Kelurahan Nongkosawit

Tahapan pelaksanaan PKM :

- a. Membagikan kuisisioner tentang bunga telang dan lembaran buah
- b. Penjelasan tentang materi, berisi tentang pengertian, cara pembuatan, manfaat dan kebutuhan biaya serta pendapatan hasil usaha bunga telang dan diversifikasinya
- c. Workshop pembuatan aneka makanan dan minuman berbahan dasar bunga telang, serta pembuatan lembaran buah serta aplikasinya
- d. Pembagian kuisisioner setelah pelatihan dan pengamatan dampak setelah PKM

3. Analisis kemajuan daerah

Hal ini dilakukan satu minggu setelah PKm, apakah warga benar-benar membuat seperti yang diberikan dari pelatihan, kesulitan apakah yang dihadapi, dan bagaimana dampak terhadap warga sekitar

Quisioner

Sistem mengerjakan quisioner ini dengan mengisi kertas yang berisi pertanyaan dengan cara memilih satu jawaban yang dianggap sesuai dengan peserta.

Quisioner ini akan dibagikan sebelum dan setelah pelatihan. Isi quisioner :

Nama : ; boleh tidak diisi

Jenis kelamin :

Umur :

Alamat :

- | | | |
|---|----|-------|
| 1. Apakah bapak/ibu memiliki tanaman bunga telang? | Ya | Tidak |
| 2. Apakah bapak/ibu memiliki tanaman buah-buahan? | Ya | Tidak |
| 3. Apakah bapak/ibu mengetahui tentang sirup, teh dan pudding ? | Ya | Tidak |
| 4. Apakah bapak/ibu mengetahui tentang lembaran buah? | Ya | Tidak |
| 5. Apakah bapak/ibu mengetahui tentang manisan buah ? | Ya | Tidak |
| 6. Apakah bapak/ibu pernah membuat sirup dan teh? | Ya | Tidak |
| 7. Apakah bapak/ibu pernah membuat pudding? | Ya | Tidak |
| 8. Apakah kegiatan ini bermanfaat untuk bapak/ibu ? | Ya | Tidak |
| 9. Apakah bapak/ibu tertarik akan praktik setelah pelatihan? | Ya | Tidak |
| 10. Apakah jelas penjelasan dan pelatihan dari tim? | Ya | Tidak |

Materi pelatihan

Bunga telang dan buah-buahan bisa dimanfaatkan untuk dibuat berbagai macam makanan dan minuman yang bisa dikonsumsi oleh masyarakat serta dapat meningkatkan nilai tambah dari tanaman tersebut.

Bunga telang, atau yang bernama Latin *Clitoria ternatea* adalah tanaman yang terkenal karena bunganya yang berwarna biru cerah dan dapat dimakan. Selain dari banyak kegunaan kulinernya, bunga telang juga telah digunakan dalam Ayurveda serta pengobatan tradisional Asia dan Timur Tengah selama berabad-abad. Manfaat kesehatan bunga telang antara lain adalah meningkatkan daya ingat, meningkatkan suasana hati yang seimbang, dan sistem kekebalan yang sehat. Bunga telang dikenal juga untuk meningkatkan vitalitas dan proses penuaan yang sehat. Bunga ini penuh dengan antioksidan, termasuk pro antosianidin (yang mendukung kolagen dan elastisitas kulit) dan antosianin (mendukung kesehatan rambut dan mata). Minum teh untuk menurunkan berat badan telah menjadi tren, dan sepertinya teh biru atau teh bunga telang adalah penemuan terbaru. Menurut sebuah penelitian yang diterbitkan dalam International Journal of Obesity and Related Metabolic Disorders, teh bunga telang dapat membantu menurunkan berat badan dengan mencegah dan melawan penyakit hati berlemak.

Bunga telang yang diseduh biasa disebut dengan Blue Tea, adalah ramuan herbal bebas kafein, dibuat dengan merebus bunga kering atau segar dari tanaman *Clitoria ternatea*. Hal terbaik dari minuman ini adalah kandungannya yang benar-benar bebas kafein, dan dikemas dengan antioksidan. Di beberapa

tempat di Indonesia bunga telang digunakan sebagai pewarna alami untuk nasi, kue, es lilin, cendol dan pewarna minuman.

Bunga telang ini oleh masyarakat digunakan sebagai pewarna alami makanan dan minuman. Di negara Malaysia, ekstrak bunganya digunakan untuk mewarnai nasi kerabu, sejenis nasi udak yang berwarna biru dan juga ketan yang biasa disebut pulut tekan atau pulut tai. Sedangkan di Thailand digunakan sebagai pewarna minuman dengan nama Nam Dok Anchan, biasanya disajikan dengan perasan jeruk lemon. Sedangkan di India sekitar daerah Kerala, dan di negara Filipina, bunga telang ini dikonsumsi sebagai sayuran.

Teh bunga telang, begitulah biasanya masyarakat menyebutnya. Cara pembuatan teh bunga telang cukup sederhana. Cukup menyeduh 2-3 bunga telang untuk satu gelas air mendidih. Kemudian diaduk dan dikarenakan rasanya hambar, maka perlu ditambahkan gula untuk menambahkan rasa manis sesuai dengan selera. Adapun kondisi bunga telang yang dapat dijadikan teh telang ini bisa berasal dari bunga telang yang masih segar ataupun bunga telang yang sudah kering. Semakin banyak bunga yang dilarutkan ke dalam air akan semakin biru warna air dalam gelas tersebut. Variasi warna dapat pula diperoleh dengan menambahkan perasan jeruk lemon ataupun jeruk nipis kedalam larutan teh bunga telang tersebut, maka warnanya akan berubah menjadi lebih keungunan. Selain itu bisa pula ditambahkan susu cair maupun dan es batu apabila menginginkan minuman yang lebih dingin.

Selain untuk minuman, bunga telang juga dipergunakan untuk membuat warna biru pada kue bolu, apem, pulut, wajik, nagasari, martabak, puding bahkan

stick telang. Selain itu dapat pula memberikan warna biru pada nasi yang diinginkan. Caranya adalah memasukkan air rebusan bunga telang kepada setiap adonan dan diaduk agar merata. Semakin banyak bunga telang yang direbus, maka warna yang diperoleh akan semakin pekat. Warna bunga telang ini tidak akan mempengaruhi rasa pada kue, hanya akan merubah warnanya saja. Sehingga tingkat kemanisan kue dapat diatur dari pemberian gula pada adonan dan tingkat kepekatan warna dapat diatur dari banyak sedikitnya bunga telang yang direbus.

Cara membuat sirup bunga telang

Bahan :

1. 20 bunga telang
2. 300 gram gula pasir
3. 600 mL air

Alat :

1. Timbangan
2. Kompor
3. Panci
4. Botol sirup kemasan 300 mL

Cara kerja

1. Rebus 600 mL air hingga hampir mendidih,
2. Masukkan 300 gram gula pasir, aduk hingga larut
3. Setelah larut masukkan 20 bunga telang aduk hingga menjadi kental
4. Setelah mengental masukkan dalam kemasan berukuran 300 mL
5. Siap dipasarkan

Cara membuat teh bunga telang

Bahan

1. 10 bunga telang
2. 10-20 gram gula pasir
3. 400 mL air
4. Madu
5. Jeruk lemon

Alat :

1. Timbangan
2. Kompor
3. Panci

4. Gelas saji kemasan 250 mL

Cara kerja

1. Rebus 400 mL air hingga mendidih angkat masukkan 10 bunga telang aduk-aduk hingga larutan berwarna biru. Diamkan selama 1-2 menit
2. Saring airnya masukkan dalam gelas saji. Tambahkan 1-2 sendok gula pasir
3. Aduk rata bersama madu dan air jeruk lemon. Diamkan hingga tidak panas.
4. Tambahkan dengan es batu. Sajikan.

Cara membuat pudding bunga telang

Bahan

1. 50 mL sirup bunga telang
2. 100 gram gula pasir
3. 3 gram agar-agar puding
4. 400 mL air
5. Madu
6. Jeruk lemon

Alat :

1. Timbangan
2. Kompor
3. Panci
4. Tempat pudding ukuran 25 mL

Cara kerja

1. Rebus 400 ml air dan hingga mendidih
2. Masukkan 100 gram gula pasir, aduk hingga larut
3. Masukkan 3 gram agar-agar pudding aduk sampai mengental
4. Tambahkan 100 mL sirup bunga telang, aduk sampai bercampur homogen
5. Siapkan wadah untuk menuangkan pudding
6. Tuangkan racikan pudding di atas ke dalam wadah yang sudah disiapkan
7. Dinginkan selama kurang lebih 30 menit
8. Siap untuk disajikan dengan tambahan beberapa variasi buah antara lain manga, jambu, jeruk dan lain-lain

Cara membuat lembaran buah

Bahan

1. 250-300 gram buah
2. 25-30 gram gula pasir
3. 1 gram agar-agar puding
4. Sedikit asam sitrat
5. 10 mL sirup bunga telang
6. Mentega

Alat :

1. Timbangan

2. Oven
3. Kompor
4. Food hydrator
5. Aluminium foil
6. Loyang

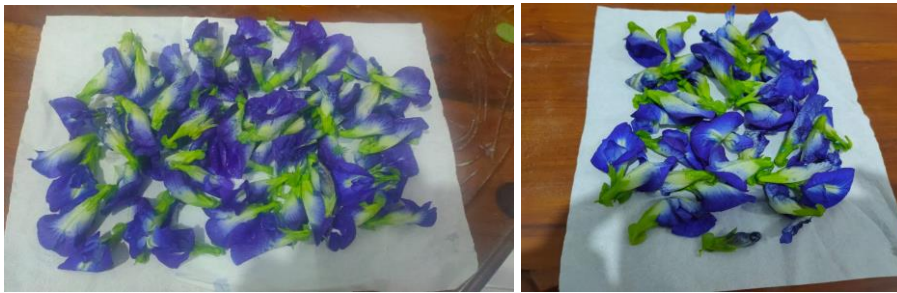
Cara kerja

1. Timbang sebanyak 300 gram buah murni
2. Masukkan blender tambahkan 30 gram gula
3. Tambahkan 1 gram agar-agar pudding
4. Tambahkan seujung sendok asam sitrat (bisa ditambahkan pewarna bunga telang)
5. Blender campuran tersebut tanpa menambahkan air
6. Siapkan Loyang yang sudah dialasi dengan aluminium foil dan mentega
7. Tuangkan racikan di atas ke dalam loyang, ratakan dengan ketebalan 3 mm
8. Masukkan dalam oven atau food hydrator. Tunggu kurang lebih 2 jam
9. Setelah 2 jam angkat loyang dan kelupas lembaran buah dari Loyang
10. Potong-potong sesuai dengan kemasan yang diinginkan
11. Siap disajikan

BAB IV

HASIL PENGABDIAN

Langkah awal yang dilakukan sebelum pengabdian adalah orientasi pembuatan aneka produk makanan dan minuman berbahan bunga telang dan pembuatan lembaran buah. Orientasi dilakukan terhadap variable banyaknya bunga telang, banyaknya gula yang dibuat untuk aneka makanan dan minuman bunga telang. Dan variable jumlah buah, aneka buah, suhu oven, banyaknya gula, banyaknya asam sitrat dll untuk pembuatan lembaran buah.



Gambar 1. Bunga telang



Gambar 2. Hasil orientasi teh bunga telang, sirup bunga telang



Gambar 3. Orientasi pembuatan pudding dari bunga telang dan kombinasinya dengan buah-buahan



Gambar 4. Penyiapan bahan buahan untuk pembuatan lembaran buah



Gambar 5. Pembuatan lembaran buah mangga



Gambar 5. Persiapan pembuatan lembaran buah jambu

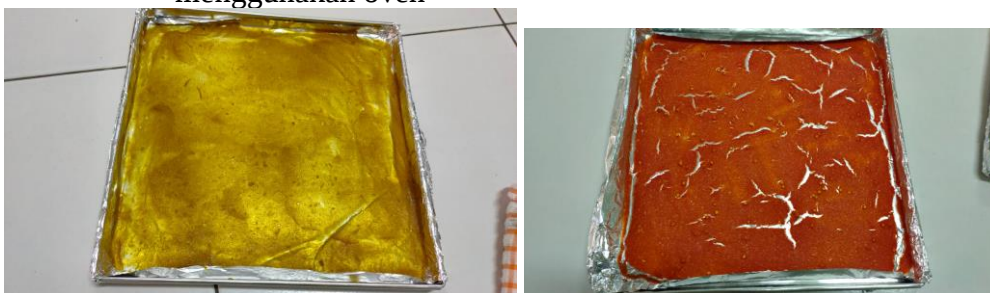
Pada preparasi pembuatan lembaran buah jambu perlu dilakukan penyaringan terhadap biji jambunya sehingga nantinya tidak mengganggu saat dikonsumsi



Gambar 6. Pembuatan lembaran buah naga



Gambar 7. Pengeringan sampel buah menggunakan food dehydrator dan menggunakan oven



Gambar 8. Hasil pengeringan lembaran buah



Gambar 9. Proses pelepasan lembaran buah dari loyang



Gambar 10. Hasil pelepasan dari Loyang berupa lembaran buah



Gambar 11. Pemotongan lembaran buah



Gambar 12. Produk lembaran buah



Gambar 13. Aneka produk pudding bunga telang kombinasi dengan buah-buahan



Gambar 14. Produk PKM

Dari hasil orientasi di dapat hasil semakin banyak variasi produk dari bunga telang dan kombinasinya dengan aneka buah semakin bervariasi produknya. Variasi sirup bunga telang dapat dilakukan dengan mengatur pH semakin asam maka akan semakin ke arah ungu gelap.

Setelah orientasi dilanjutkan dengan membuat aneka produk makanan dan minuman dengan bahan dasar bunga telang serta pembuatan lembaran buah skala besar untuk contoh peserta pengabdian.

Tahap persiapan dilakukan oleh tim pengabdian

Kegiatan penyuluhan didahului dengan pengisian kuisioner dengan hasil sebagai berikut :

1. Jenis kelamin 100% Wanita
2. Umur

Umur	Jumlah	%
25-30 th	1	5,88
31-35 th	5	29,41
36-40 th	4	23,52
41-45 th	5	29,41
46-50th	2	11,76
Jumlah	17	100%

3. Hasil questioner sebelum pelatihan

Pertanyaan	Ya	tidak
Apakah bapak/ibu memiliki tanaman bunga telang ?	16	12
Apakah bapak/ibu memiliki tumbuhan buah-buahan ?	21	7
Apakah bapak/ibu mengetahui tentang sirup, teh dan pudding ?	28	
Apakah bapak/ibu mengetahui tentang lembaran buah	2	26
Apakah bapak/ibu mengetahui tentang manisan buah	27	1
Apakah bapak/ibu pernah membuat sirup dan teh	28	
Apakah bapak/ibu pernah membuat puding	25	3
Apakah kegiatan ini bermanfaat untuk bapak/ibu	28	
Apakah bapak/ibu tertarik akan praktik setelah pelatihan?	15	13
Apakah jelas penjelasan dan pelatihan dari tim		28

Tahap selanjutnya adalah pemaparan materi tentang pengertian tentang manfaat bunga telang dan cara pembuatan aneka produk bunga telang serta pembuatan lembaran buah, alat dan bahan yang digunakan, dan estimasi biaya yang diutuhkan serta pendapatan.



Gambar 15. Penjelasan teori tentang manfaat bunga telang dan cara pembuatan aneka makanan dan minuman bunga telang dan kombinasi dengan buah-buahan



Gambar 16. Peserta ibu-ibu PKK Kelurahan Nongkosawit



Gambar 16. Pembuatan lembaran buah dan aplikasinya



Gambar 17. Foto bersama seluruh peserta pengabdian dan tim penyuluh



Gambar 18. Foto tim pengabdian

Hasil questioner akhir setelah penyuluhan

Pertanyaan	Ya	tidak
Apakah bapak/ibu memiliki tanaman bunga telang ?	19	9
Apakah bapak/ibu memiliki tumbuhan buah-buahan ?	21	7
Apakah bapak/ibu mengetahui tentang sirup, teh dan pudding ?	28	
Apakah bapak/ibu mengetahui tentang lembaran buah	26	2
Apakah bapak/ibu mengetahui tentang manisan buah	28	
Apakah bapak/ibu pernah membuat sirup dan teh	28	
Apakah bapak/ibu pernah membuat puding	25	3
Apakah kegiatan ini bermanfaat untuk bapak/ibu	28	
Apakah bapak/ibu tertarik akan praktik setelah pelatihan?	23	5
Apakah jelas penjelasan dan pelatihan dari tim	28	

Dari survei dilapangan setelah 1 minggu kegiatan didapat hasil ada 20 ibu peserta yang membuat aneka makanan dan minuman dari bunga telang sendiri dirumah dan 8 ibu bergabung membuat lembaran buah. Antusiasme warga sangat bagus dan membawa dampak yang baik terhadap lingkungan sekitar.

LUARAN

1. HKI sertifikat nomer EC002022102397

<https://pdkindonesia.dgip.go.id/search?type=copyright&page=1&keyword=EC002022102397>

[7](https://pdkindonesia.dgip.go.id/search?type=copyright&page=1&keyword=EC002022102397)

2. Youtube url : <https://www.youtube.com/watch?v=TIND7-zFCgE>

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

Berdasar hasil PKM ini dapat disimpulkan :

1. Bunga telang dapat dibuat menjadi aneka makanan dan minuman yang bermanfaat bagi kesehatan.
2. Lembaran buah merupakan hal yang baru bagi mereka sehingga mereka akan mencoba mengembangkan karena estimasi biaya yang sangat menguntungkan.
3. Warga Kelurahan Nongkosawit memanfaatkan PKM ini dengan sebaik-baiknya bahkan semua peserta mempraktekkan dirumah masing-masing.
4. Warga Kelurahan Nongkosawit akan menyebarkan tentang pembuatan aneka makanan dan minuman dari bunga telang serta pembuatan lembaran buah ini ke warga lain yang belum datang saat PKM

SARAN

1. PKM dapat dilaksanakan tiap semester agar masyarakat dapat mengembangkan sumber daya yang ada disana.
2. Perlu penelitian tentang manfaat bunga telang untuk kesehatan.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Budiasih, K.S. 2017. Kajian Potensi 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.
- [2] Devina. 2018. Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) Sebagai Sumber Antioksidan dan Pewarna Alami pada Es Krim. Skripsi Program Studi Biologi Universitas Atma Jaya, Yogyakarta.
- [3] Kazuma, Kohei; [Naonobu Noda dan Masahiko Suzuki](#). Malonylated flavonol glycosides from the petals of *Clitoria ternatea*. *Phytochemistry*. [Volume 62, Issue 2](#), January 2003, Pages 229-237. [https://doi.org/10.1016/S0031-9422\(02\)00486-7](https://doi.org/10.1016/S0031-9422(02)00486-7).
- [4] Kazuma, Kohei; [Naonobu Noda dan Masahiko Suzuki](#). Flavonoid composition related to petal color in different lines of *Clitoria ternatea*. [Volume 64, Issue 6](#), November 2003, Pages 1133-1139. [https://doi.org/10.1016/S0031-9422\(03\)00504-1](https://doi.org/10.1016/S0031-9422(03)00504-1)
- [5] Kristiastuti, Dwi dan N>A, Choirul Anna, 2012, Kue dan Minuman Nusantara, Modul, Surabya, PKKFT-Unesa
- [6] Sutedi, Endang. 2013. Potensi Kembang Telang (*Clitoria ternatea*) Sebagai Tanaman Pakan Ternak. Balai Penelitian Ternak, PO Box 221, Bogor 16002. WARTAZOA Vol. 23 No. 2 Th. 2013.
- [7] <https://www.harapanrakyat.com/2020/02/manfaat-bunga-telang/> diunduh tanggal 26 April 2021.
- [8] <https://www.sehatq.com/artikel/7-manfaat-bunga-telang-si-cantik-yang-menyehatkan/> Diunduh tanggal 26 April 2022



SEKOLAH TINGGI ILMU FARMASI YAYASAN PHARMASI SEMARANG LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN MASYARAKAT

Jalan Letnan Jendral Sarwo Edie Wibowo Km. 1 Plamongsari - Pucanggading - Semarang - 50193

Telepon : 024 - 6706147 ; 6725272 ; Faksimile : 024 - 6706148

Email : stifar_yaphar@yahoo.com

Website : www.stifar.ac.id

SURAT TUGAS

No. 116/EDW-TM/LPPM/STP/XI/2022

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Dr. apt. Endang Dwi Wulansari, S.Si., M.Si.
NIY : 040203015
Jabatan : Ketua LPPM STIFAR YAYASAN PHARMASI SEMARANG

Memberi tugas kepada :

No.	Nama	NIY	Jabatan
1.	apt. Dra. Eka Susanti Hanhandyanaputri, M.Farm.	YP. 040204003	Dosen
2.	apt. A.Ariani Hesti Wulan S, M.Si.Med.	YP. 020991001	Dosen
3.	apt. Drs. Agus Suprijono, M.Kes.	YP. 040805002	Dosen
4.	Indah Sulistyarini, M.Si.	YP. 030402014	Dosen
5.	apt. Intan Martha Cahyani, M.Sc.	YP. 030907001	Dosen
6.	apt. Tris Harni, M.Pharm.Sci.	YP. 041011023	Dosen
7.	apt. Yani Kresnawati, M.Pharm.Sci.	YP. 041212047	Dosen
8.	apt. Dhimas Adhityasmara, M.Farm.	YP. 041015069	Dosen
9.	apt. Suwarmi, M.Sc.	YP. 020701012	Dosen

Untuk melaksanakan pengabdian masyarakat dengan tema *"Diversifikasi bunga telang dan kombinasinya dengan buah-buahan di Kelurahan Nongkosawit, Gunungpati"*, pada :

Hari / Tanggal : Sabtu / 12 November 2022
Jam : 13.00 – Selesai
Tempat : Balai Kelurahan Nongkosawit

Demikian surat tugas dibuat kepada yang bersangkutan untuk dapat dilaksanakan dengan penuh rasa tanggung jawab.

Mengetahui
Kepala Kelurahan.



AL CHOIRI, SH.
NIP. 19680520 199003 1 006

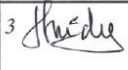
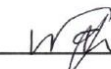
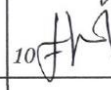
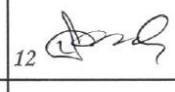
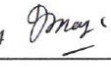
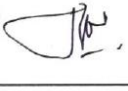
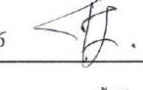
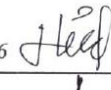
Semarang, 9 November 2022
Ketua LPPM STIFAR
YAYASAN PHARMASI SEMARANG



Dr. apt. Endang Dwi Wulansari, S.Si., M.Si.
NIY. YP. 040203015

**DAFTAR HADIR PENGABDIAN MASYARAKAT
SEKOLAH TINGGI ILMU FARMASI (STIFAR) "YAYASAN PHARMASI SEMARANG"**

Hari/Tanggal : Sabtu, 12 November 2022
 Pukul : 13.00 WIB s.d selesai
 Tempat : Kelurahan Nongkosawit, Kecamatan Gunung
 Acara : Pengabdian Masyarakat dengan tema
 "Diversifikasi Bunga Telang dan Kombinasinya
 dengan Buah-buahan di Kelurahan Nongkosawit"

No.	Nama	Tanda Tangan	
1	Yani (Rt.01.	1	
2	Rusmidah (Rt.02	2	
3	M. Hidayah Rt-01	3	
4	Darmi	4	
5	Pratiwi	5	
6	Murtotuh	6	
7	Rusnani	7	
8	NGAT mi	8	
9	Siti Hidayah	9	
10	Dwi	10	
11	Ambar	11	
12	munia	12	
13	Nardiasarah	13	
14	Siti Mutmainah	14	
15	Eti. Hartiyanti	15	
16	Umiyati	16	
17	Joko.	17	
18	Ety Asos	18	
19	Tutik	19	
20	Prisatiningih	20	
21	Rumiyati	21	
22	Siti Zulawendah	22	
23	Kusnigan Rt.01	23	
24	Widhi B. Sutarto	24	
25	Murhimingsih	25	
26	Setiowati	26	
27	B. Sumarkan	27	
28	Fepiana AP	28	


REPUBLIK INDONESIA
KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA

SURAT PENCATATAN CIPTAAN

Dalam rangka perlindungan ciptaan di bidang ilmu pengetahuan, seni dan sastra berdasarkan Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta, dengan ini menerangkan:

Nomor dan tanggal permohonan : EC002022102397, 9 Desember 2022

Pencipta
Nama : Apt. Drs. Agus Suprijono, M.Kes, Apt. Dhimas Adityasmara.
M.Pharm. Sci dkk
Alamat : Perum Korpri Blok U4 No 9, RT 1/RW 5, Sendangmulyo,
Tembalang, Semarang, JAWA TENGAH, 50272
Kewarganegaraan : Indonesia

Pemegang Hak Cipta
Nama : Apt. Drs. Agus Suprijono, M.Kes, Apt. Dhimas Adityasmara.
M.Pharm. Sci dkk
Alamat : Perum Korpri Blok U4 No 9, RT 1/RW 5, Sendangmulyo,
Tembalang, Semarang, JAWA TENGAH, 50272
Kewarganegaraan : Indonesia
Jenis Ciptaan : Karya Tulis (Artikel)
Judul Ciptaan : FORMULA DIVERSIFIKASI BUNGA TELANG (Clitoria Ternatea)
DAN KOMBINASINYA DENGAN BERBAGAI BUAH

Tanggal dan tempat diumumkan untuk pertama kali di wilayah Indonesia atau di luar wilayah Indonesia : 12 November 2022, di Semarang

Jangka waktu perlindungan : Berlaku selama hidup Pencipta dan terus berlangsung selama 70 (tujuh puluh) tahun setelah Pencipta meninggal dunia, terhitung mulai tanggal 1 Januari tahun berikutnya.

Nomor pencatatan : 000418141

adalah benar berdasarkan keterangan yang diberikan oleh Pemohon.
Surat Pencatatan Hak Cipta atau produk Hak terkait ini sesuai dengan Pasal 72 Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta.

a.n Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia
Direktur Jenderal Kekayaan Intelektual
u.b.
Direktur Hak Cipta dan Desain Industri


Anggoro Dasananto
NIP.196412081991031002



Disclaimer:
Dalam hal pemohon memberikan keterangan tidak sesuai dengan surat pernyataan, Menteri berwenang untuk mencabut surat pencatatan permohonan.

<https://pdki->

indonesia.dgip.go.id/search?type=copyright&keyword=EC002022102397&pa

[ge=1](#)



SEKOLAH TINGGI ILMU FARMASI
YAYASAN PHARMASI SEMARANG

Sertifikat

Diberikan kepada :

apt. Drs. Agus Suprijono, M.Kes.

Atas Peran Serta sebagai

PEMATERI

Dalam Pengabdian Masyarakat

**“DIVERSIVIKASI BUNGA TELANG DAN KOMBINASINYA DENGAN BUAH-BUAHAN
DI KELURAHAN NONGKOSAWIT, GUNUNGPATI”**

Pada tanggal : 12 November 2022

Ketua LPPM STIFAR YAYASAN PHARMASI SEMARANG



Dr. apt. Endang Dwi Wulansari, M.Si.
NIY : YP 040203015



Lurah Nongkosawit

Al Choiri
NIP. 196805201990031006



SEKOLAH TINGGI ILMU FARMASI
YAYASAN PHARMASI SEMARANG

Sertifikat

Diberikan kepada :

apt. Dra. Eka Susanti Hanhadyanaputri, M.Farm.

Atas Peran Serta sebagai

PEMATERI

Dalam Pengabdian Masyarakat

**“DIVERSIVIKASI BUNGA TELANG DAN KOMBINASINYA DENGAN BUAH-BUAHAN
DI KELURAHAN NONGKOSAWIT, GUNUNGPATI”**

Pada tanggal : 12 November 2022

Ketua LPPM STIFAR YAYASAN PHARMASI SEMARANG



Dr. apt. Endang Dwi Wulansari, M.Si.
NIY : YP 040203015



Lurah Nongkosawit

Al Choiri

NIP. 196805201990031006



SEKOLAH TINGGI ILMU FARMASI
YAYASAN PHARMASI SEMARANG

Sertifikat

Diberikan kepada :

apt. Dhimas Adhityasmara, M.Farm.

Atas Peran Serta sebagai

PEMATERI

Dalam Pengabdian Masyarakat

**“DIVERSIVIKASI BUNGA TELANG DAN KOMBINASINYA DENGAN BUAH-BUAHAN
DI KELURAHAN NONGKOSAWIT, GUNUNGPATI”**

Pada tanggal : 12 November 2022

Ketua LPPM STIFAR YAYASAN PHARMASI SEMARANG


Dr. apt. Endang Dwi Wulansari, M.Si.
NIY : YP 040203015


Kelurahan Nongkosawit
Al Choiri
NIP. 496805201990031006



**SEKOLAH TINGGI ILMU FARMASI
YAYASAN PHARMASI SEMARANG**

Sertifikat

Diberikan kepada :

apt. Yani Kresnawati, M.Pharm.Sci.

Atas Peran Serta sebagai

PEMATERI

Dalam Pengabdian Masyarakat

**“DIVERSIVIKASI BUNGA TELANG DAN KOMBINASINYA DENGAN BUAH-BUAHAN
DI KELURAHAN NONGKOSAWIT, GUNUNGPATI”**

Pada tanggal : 12 November 2022

Ketua LPPM STIFAR YAYASAN PHARMASI SEMARANG



Dr. apt. Endang Dwi Wulansari, M.Si.
NIY : YP 040203015



Lurah Nongkosawit

Al Chohri
NIP. 196805201990031006



SEKOLAH TINGGI ILMU FARMASI
YAYASAN PHARMASI SEMARANG

Sertifikat

Diberikan kepada :

apt. Tris Harni Pebriani, M.Pharm.Sci.

Atas Peran Serta sebagai

PEMATERI

Dalam Pengabdian Masyarakat

**“DIVERSIVIKASI BUNGA TELANG DAN KOMBINASINYA DENGAN BUAH-BUAHAN
DI KELURAHAN NONGKOSAWIT, GUNUNGPATI”**

Pada tanggal : 12 November 2022

Ketua LPPM STIFAR YAYASAN PHARMASI SEMARANG



Dr. apt. Endang Dwi Wulansari, M.Si.
NIY : YP 040203015



Kelurah Nongkosawit

Al Choiri
NIP. 196805201990031006



SEKOLAH TINGGI ILMU FARMASI
YAYASAN PHARMASI SEMARANG

Sertifikat

Diberikan kepada :

Indah Sulistyarini, M.Si.

Atas Peran Serta sebagai

PEMATERI

Dalam Pengabdian Masyarakat

**“DIVERSIVIKASI BUNGA TELANG DAN KOMBINASINYA DENGAN BUAH-BUAHAN
DI KELURAHAN NONGKOSAWIT, GUNUNGPATI”**

Pada tanggal : 12 November 2022



Ketua LPPM STIFAR YAYASAN PHARMASI SEMARANG

Dr. apt. Endang Dwi Wulansari, M.Si.
NIP : YP 040203015



Lurah Nongkosawit

Al Cholli
NIP-196805201990031006



SEKOLAH TINGGI ILMU FARMASI
YAYASAN PHARMASI SEMARANG

Sertifikat

Diberikan kepada :

apt. A. Ariani Hesti Wulan S., M.Si.Med.

Atas Peran Serta sebagai

PEMATERI

Dalam Pengabdian Masyarakat

**“DIVERSIVIKASI BUNGA TELANG DAN KOMBINASINYA DENGAN BUAH-BUAHAN
DI KELURAHAN NONGKOSAWIT, GUNUNGPATI”**

Pada tanggal : 12 November 2022

Ketua LPPM STIFAR YAYASAN PHARMASI SEMARANG



Dr. apt. Endang Dwi Wulansari, M.Si.
NIDY : YP-040203015



Lurah Nongkosawit

Al Ghofri
NIP. 196805201990031006



SEKOLAH TINGGI ILMU FARMASI
YAYASAN PHARMASI SEMARANG

Sertifikat

Diberikan kepada :

apt. Intan Martha Cahyani, M.Sc.

Atas Peran Serta sebagai

PEMATERI

Dalam Pengabdian Masyarakat

**“DIVERSIVIKASI BUNGA TELANG DAN KOMBINASINYA DENGAN BUAH-BUAHAN
DI KELURAHAN NONGKOSAWIT, GUNUNGPATI”**

Pada tanggal : 12 November 2022



Ketua LPPM STIFAR YAYASAN PHARMASI SEMARANG

Dr. apt. Endang Dwi Wulansari, M.Si.
NIY : YP-040203015



Lurah Nongkosawit

Al Chabri
NIP. 196805201990031006



**SEKOLAH TINGGI ILMU FARMASI
YAYASAN PHARMASI SEMARANG**

Sertifikat

Diberikan kepada :

apt. Suwarni, M.Sc.

Atas Peran Serta sebagai

PEMATERI

Dalam Pengabdian Masyarakat

**“DIVERSIVIKASI BUNGA TELANG DAN KOMBINASINYA DENGAN BUAH-BUAHAN
DI KELURAHAN NONGKOSAWIT, GUNUNGPATI”**

Pada tanggal : 12 November 2022

Ketua LPPM STIFAR YAYASAN PHARMASI SEMARANG



Dr. apt. Endang Dwi Wulansari, M.Si.
NIY : YP-040203015



Lurah Nongkosawit

Al Choiri
NIP. 196805201990031006

