

INOVASI PENGOLAHAN BUNGA TELANG SEBAGAI MINUMAN JAMU BERKHASIAT BAGI KESEHATAN TUBUH

Arys Arya Anfield
Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya
Email : arysarya1009@gmail.com

Erlina Firdah Lestari
Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya
Email : erlinafirdah@gmail.com

Rama Adhitya Erafasa
Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya
Email : hanjayamandala009@gmail.com

Abstrak

Berdasarkan hasil survey yang telah dilaksanakan di sana, bahwa terdapat tumbuhan Bunga Telang yang tumbuh liar di salah satu pekarangan penduduk lebih tepatnya di Dusun Podorejo namun tidak dibudidayakan oleh masyarakat di sana. Maka kami memberikan inovasi pengolahan Bunga Telang untuk diolah menjadi 3 produk UMKM Jamu Tombo Rogo supaya produktivitasnya meningkat. Program kerja yang dilakukan disana yaitu Memberikan Edukasi terkait manfaat Bunga Telang bagi kesehatan dengan menampilkan Power Point di Balai Dusun Treceh. Selain itu, juga diadakan Pendampingan atau Pelatihan kepada Ibu-Ibu PKK tentang Cara Pembuatan Jamu Bunga Telang meliputi, Teh Telang, Bubuk Telang, dan Wedang Telang dengan didampingi oleh Mitra UMKM Tombo Rogo Dusun Treceh, Desa Sajen, Kecamatan Pacet, Kabupaten Mojokerto Provinsi Jawa Timur.

Kata Kunci : Desa Sajen, Dusun Treceh, Inovasi, Minuman Jamu, Bunga Telang.

PENDAHULUAN

Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan bentuk implementasi langsung dari mahasiswa sebagai bentuk kepedulian terhadap negaranya sehingga memberikan kontribusi melalui program kerja yang dijalankan oleh mahasiswa. Kuliah Kerja Nyata (KKN) Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya merupakan bentuk pengabdian terhadap masyarakat dimana pengabdian dari kegiatan KKN ini juga sesuai dengan Tri Dharma Perguruan Tinggi yaitu pendidikan, pengajaran, dan penelitian. Kegiatan KKN ini diharapkan dapat memberikan makna bahwa generasi muda penerus bangsa akan membawa perubahan yang lebih baik. Terletak di dataran tinggi, Desa Sajen, Kecamatan Pacet, Kabupaten Mojokerto memiliki berkah sumber daya alam yang subur dan melimpah yang masyarakatnya rata-rata bermata pencaharian sebagai petani dan peternak, selain itu ibu rumah tangga di sana juga banyak yang memiliki usaha dagang milik pribadi. Seperti Jamu Tombo Rogo milik Ibu Jumiati yang juga merupakan Istri dari Kepala Dusun Treceh. Berdasarkan hasil survei yang berfokus pada UMKM tersebut, bahwa terdapat tumbuhan Bunga Telang yang tumbuh liar di salah satu pekarangan penduduk lebih tepatnya di Dusun Podorejo namun tidak dibudidayakan oleh masyarakat di sana. Maka kami berinisiatif untuk memberikan inovasi pengolahan Bunga Telang untuk diolah menjadi 3 produk UMKM Jamu Tombo Rogo supaya produktivitasnya meningkat.

METODE PELAKSANAAN

1. Pemilihan Bahan Baku

Bahan baku utama untuk pembuatan jamu bunga telang adalah kelopak bunga telang. Kelopak bunga telang dapat diperoleh dari tanaman bunga telang yang tumbuh di desa sajen. Jadi kita bisa memanfaatkan tanaman tersebut untuk dijadikan sebagai produk minuman herbal.

2. Pengolahan Kelopak Bunga Telang

Kelopak bunga telang perlu diolah terlebih dahulu sebelum digunakan untuk membuat jamu. Pengolahan kelopak bunga telang dapat dilakukan dengan cara berikut:

- Pencucian: Cuci kelopak bunga telang dengan air bersih untuk menghilangkan kotoran dan debu.
- Penumbukan: Tumbuk kelopak bunga telang hingga halus.
- Pengeringan: Keringkan kelopak bunga telang yang telah ditumbuk hingga kering.

3. Pembuatan Jamu

Jamu bunga telang dapat dibuat dengan berbagai bahan dan resep. Berikut adalah contoh resep jamu bunga telang:

- Bahan-bahan:
 - Kelopak bunga telang kering 100 gram
 - Jahe 50 gram
 - Kunyit 50 gram
 - Kencur 50 gram
 - Air 1 liter
- Cara membuat:
 - Tumbuk semua bahan hingga halus.
 - Rebus bahan yang telah ditumbuk dengan air hingga mendidih.
 - Saring air rebusan dan dinginkan.

4. Pengemasan

Jamu bunga telang perlu dikemas dengan baik agar awet dan higienis. Jamu bunga telang dapat dikemas dalam botol kaca, plastik, atau sachet.

5. Pemasaran

Jamu bunga telang dapat dipasarkan secara langsung atau melalui toko online.

Berikut adalah beberapa tips untuk meningkatkan daya jual produk jamu bunga telang

1. Perkenalkan pada masyarakat setempat tentang khasiat dan manfaat tanaman bunga telang
2. Pelajari cara pengemasan dan penjualan
3. Pasarkan produk tersebut ke orang sekitar dan bisa di pasarkan melalui media online

HASIL DAN PEMBAHASAN

Inovasi minuman bunga telang menjadi produk jamu memiliki potensi untuk meningkatkan konsumsi jamu di Indonesia. Hal ini dikarenakan inovasi ini membuat jamu menjadi lebih menarik dan mudah dikonsumsi, terutama oleh generasi muda.

Berikut adalah beberapa hasil dan pembahasan dari inovasi minuman bunga telang menjadi produk jamu:

1. Meningkatkan konsumsi jamu: Inovasi minuman bunga telang menjadi produk jamu dapat meningkatkan konsumsi jamu di Indonesia terutama di Desa Sajen. Hal ini dikarenakan inovasi ini membuat jamu menjadi lebih menarik dan mudah dikonsumsi, terutama oleh generasi muda. Generasi muda yang merupakan target pasar utama dari produk ini, cenderung menyukai minuman yang modern dan inovatif. Oleh karena itu, inovasi minuman

- bunga telang menjadi produk jamu dapat menjadi salah satu cara untuk menarik minat generasi muda untuk mengonsumsi jamu.
2. Meningkatkan kesadaran masyarakat akan manfaat bunga telang: Inovasi minuman bunga telang menjadi produk jamu juga dapat meningkatkan kesadaran masyarakat akan manfaat bunga telang. Hal ini dikarenakan inovasi ini membuat bunga telang menjadi lebih dikenal dan mudah diakses oleh masyarakat. Masyarakat dapat mengetahui manfaat bunga telang dengan mengonsumsi minuman bunga telang yang telah dikemas secara modern dan menarik.
 3. Meningkatkan industri jamu: Inovasi minuman bunga telang menjadi produk jamu juga dapat meningkatkan industri jamu di Indonesia. Hal ini dikarenakan inovasi ini dapat membuka peluang usaha baru bagi pelaku usaha jamu. Pelaku usaha jamu dapat berinovasi dengan menciptakan produk jamu berbahan dasar bunga telang yang lebih menarik dan mudah dikonsumsi.



Gambar 1. Produk Bunga Telang



Gambar 2. Sosialisasi dengan Ibu-Ibu PKK

Secara singkat, inovasi minuman bunga telang menjadi produk jamu memiliki potensi untuk memberikan dampak positif bagi masyarakat dan industri jamu di Indonesia. Inovasi ini dapat meningkatkan konsumsi jamu, meningkatkan kesadaran masyarakat akan manfaat bunga telang, dan meningkatkan industri jamu.

SIMPULAN

Inovasi minuman bunga telang memiliki potensi untuk menjadi produk jamu yang digemari masyarakat. Hal ini didukung oleh beberapa faktor, antara lain:

- Potensi kesehatan: Bunga telang memiliki segudang manfaat kesehatan, seperti antioksidan, anti inflamasi, penurun kadar gula darah, dan penambah daya ingat.
- Keindahan: Bunga telang memiliki warna biru yang cantik dan menarik.
- Kesegaran: Minuman bunga telang memiliki rasa yang menyegarkan dan dapat dikonsumsi dalam berbagai bentuk.

Untuk meningkatkan potensi inovasi minuman bunga telang sebagai produk jamu, perlu beberapa hal berikut:

- Peningkatan kualitas: Kualitas produk perlu ditingkatkan, baik dari segi rasa, kemasan, maupun kandungan nutrisi.
- Pemasaran: Pemasaran produk perlu diperluas, agar lebih dikenal oleh masyarakat luas.
- Pengembangan produk: Produk perlu dikembangkan dengan berbagai varian rasa dan bentuk, agar lebih menarik minat konsumen.

Dengan upaya-upaya tersebut, inovasi minuman bunga telang diharapkan dapat menjadi produk jamu yang sukses dan bermanfaat bagi masyarakat. Berikut adalah beberapa ide pengembangan produk inovasi minuman bunga telang:

- Minuman bunga telang dengan rasa buah-buahan: Minuman ini akan lebih menarik bagi anak-anak dan remaja.
- Minuman bunga telang dengan tambahan rempah-rempah: Minuman ini akan memiliki rasa yang lebih kaya dan khas.
- Minuman bunga telang dalam bentuk bubuk atau serbuk: Minuman ini akan lebih praktis dan mudah dikonsumsi.

Pengembangan produk-produk tersebut dapat dilakukan dengan bekerja sama dengan para ahli dibidang kesehatan, pemasaran, dan industri makanan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Dalam penyusunan artikel ilmiah ini penulis mendapatkan bantuan dari berbagai pihak. Maka dari itu, penulis ingin mengungkapkan, rasa terima kasih kepada:

1. Bapak Syaiful Huda selaku Kepala Desa Sajen, Kecamatan Pacet, Kabupaten Mojokerto.
2. Bapak Taufiq Nasrudin selaku Kepala Dusun treceh, Desa Sajen, Kecamatan Pacet, Kabupaten Mojokerto.
3. Bapak Lutfi Agung Swarga S.T., M.T. selaku Dosen Pembimbing Lapangan R-17 di Desa Sajen, Kecamatan Pacet, Kabupaten Mojokerto.
4. Teman-teman kelompok Pengabdian Masyarakat di Desa Sajen yang selalu mensupport kegiatan kelompok 1 Ekonomi Kreatif R-17.
5. Ibu Jumiati selaku pemilik Mitra Jamu Tombo Rogo yang telah membantu kami dari awal hingga kegiatan terselesaikan. Semoga dengan pengetahuan yang diajarkan oleh mitra kepada kami dapat bermanfaat untuk kedepannya. Harapan serta doa kami panjatkan untuk ibu jumiati selaku mitra kami semoga selalu diberi kelancaran dalam usaha bisnisnya.

DAFTAR PUSTAKA

- (Mujannah et al.; Utami et al.; Richardus et al.) Mujannah, Siti, et al. "Penerapan Teknologi Tepat Guna Bagi Kelompok Usaha Kecil Jamu Tradisional Di Kecamatan Sampang Madura." *Pengabdian LPPM Untag*, vol. 01, no. 01, 2014, pp. 72–80, <http://download.portalgaruda.org/article.php?article=342135&val=7942&title=Penerapan%20Teknologi%20Tepat%20Guna%20Bagi%20Kelompok%20Usaha%20Kecil%20Jamu%20Tradisional%20di%20Kecamatan%20Sampang%20Madura>.
- Richardus, Widodo, et al. "Kajian Peningkatan Usaha Rumah Tangga Jamu Herbal Instan Di Desa Galengdowo, Wonosalam Jombang." *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, vol. 02, no. 1, 2016, pp. 53–60, <http://jurnal.untag-sby.ac.id/index.php/jpm17/article/view/785>.
- Utami, Ruli, et al. "Pemanfaatan Aplikasi Pemasaran Online Untuk Peningkatan Kapasitas Penjualan Industri Rumahan Produk Kreatif." *JPM17: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, vol. 4, no. 1, 2019, pp. 30–34, <https://doi.org/10.30996/jpm17.v4i1.1993>.
- Afrianti, L., & Sudarmono, R. (2022). Potensi bunga telang (*Clitoria ternatea L.*) sebagai produk jamu. *Jurnal Pengembangan Teknologi Pertanian*, 27(1), 1-9.

Handayani, T., & Arianti, N. (2020). Formulasi minuman jamu bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) dengan penambahan ekstrak rimpang jahe (*Zingiber officinale* Rosc.). Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, 9(4), 350-357.