

**PENYULUHAN PEMBUATAN BUNGA TELANG KERING SEBAGAI SEDUHAN
TEH KEPADA ANAK PANTI ASUHAN YATIM PUTRA BAITI JANNATI****Dewi Andini Kunti Mulangsri,**

Fakultas Farmasi, Universitas Wahid Hasyim

Jl. Menoreh Tengah X/22, Sampangan, Semarang 50236.

*Email: andini@unwahas.ac.id**Abstrak**

Bunga telang merupakan tanaman mudah sekali untuk ditumbuhkan dan dapat dijadikan tanaman obat keluarga (TOGA). Tujuan dari pengabdian masyarakat ini adalah mengenalkan kepada masyarakat khususnya anak panti asuhan yatim putra mengenai manfaat bunga Telang melalui penyuluhan. Penyuluhan ini menyampaikan mengenai langkah-langkah dalam pengeringan bunga telang dan pembuatan seduhannya. Metode pengeringan yang dilakukan dengan dua cara yaitu pengeringan dengan sinar matahari langsung dan oven simplisia. Dari dua pengeringan tersebut tetap dapat dihasilkan seduhan yang berwarna biru, namun waktu pengeringan dengan sinar matahari cukup lama yaitu 2 hari. Bunga Telang kering dari dua metode pengeringan dapat diseduh dengan air hangat dan dapat dinikmati seperti meminum teh, lebih nikmat ketika diberi madu dan perasan jeruk nipis. Penyuluhan ini berlangsung lancar dan baik.

Kata kunci: penyuluhan, bunga Telang, kering, seduhan

PENDAHULUAN

Herbal tea atau teh herbal merupakan salah satu produk minuman campuran teh dan tanaman herbal yang memiliki khasiat dalam membantu pengobatan suatu penyakit atau sebagai minuman penyegar tubuh (Hambali, dkk 2005). Teh herbal biasanya diseduh dengan air panas untuk mendapatkan minuman yang beraroma harum. Namun, teh herbal dari bahan biji tumbuhan atau akar sering perlu direbus lebih dulu sebelum disaring dan siap disajikan. Teh herbal tersedia dalam kemasan kaleng, kantong teh, atau teh herbal siap minum dalam kemasan kotak.

Hambali dkk., (2005) menambahkan bahwa teh herbal biasanya disajikan dalam bentuk kering seperti penyajian teh dari tanaman teh. Tanaman obat dalam bentuk kering yang diformulasikan menjadi *herbal tea* dapat dimanfaatkan untuk konsumsi sehari-hari oleh rumah tangga maupun industri. Tanaman obat atau berbagai herbal sebenarnya dapat diolah menjadi herbal kering. Pada dasarnya, proses pengolahan semua jenis tanaman obat hampir sama. Biasanya, perbedaan terletak pada lama dan suhu pengeringan karena disesuaikan dengan karakteristik bahan segar. Herbal-herbal kering tersebut selanjutnya dicampur dengan komposisi tertentu sesuai dengan jenis teh herbal yang akan dihasilkan.

Butterfly pea flower atau bunga telang (*Clitoria ternatea*) telah digunakan dalam pengobatan Ayurvedic. Ekstrak dari *Clitoria ternatea* ini dalam obat herbal bersama dengan ekstrak tanaman lain ditujukan untuk memperbaiki kemampuan mental yang dikenal sebagai "*Medhya drugs*". Bunga Telang mengandung Ternatin A1-3, B1-4, C1-5, D1(antosianin)-3, kaempferol, kuersetin, mirisetin (Gollen *et al.*, 2018). Bagian tanaman Telang yang menarik adalah bunga. Bunga telang beragam warnanya, ada yang putih, biru, ungu. Kandungan bunga telang yang kaya akan flavonoid dan flavonoid yang memberikan warna pada bunga telang adalah antosianin. Antosianin yang paling utama bertanggungjawab terhadap warna merah, biru dan ungu baik pada buah, sayur dan tanaman hias. Ekstrak air bunga Telang memiliki kandungan total antosianin per helai bunga kering sebesar $2,22 \times 10^{-3}$ mg atau 0,294 mmol/mg bunga (Kusrini dkk, 2017). Senyawa fenolik merupakan senyawa bahan alam yang cukup banyak ditemukan pada tanaman. Ekstrak bunga telang memiliki potensi sebagai antikatarak (Kusrini dkk, 2017), penghambat platelet pada kelinci, antioksidan (Gollen *et al.*, 2018), antidiabetes (Ezzudin dan Rabeta, 2018) serta sebagai pewarna alami makanan (Patras *et al.*, 2010), minuman (Durhard *et al.*, 1997), industri dan indikator pH (Syahirah *et al.*, 2018). Aktivitas antioksidan bunga telang

lebih besar pada ekstrak air dibandingkan ekstrak etanolnya (Gollen *et al.*, 2018).

Potensi bunga telang telah dibuktikan melalui beberapa penelitian, maka untuk memudahkan dalam penggunaan dalam masyarakat maka perlu diolah menjadi seduhan dari bunga segar maupun bunga kering seperti seduhan teh. Sehingga perlu dilakukan adanya pengabdian kepada masyarakat dengan tema “Penyuluhan Pembuatan Bunga Telang Kering dan Seduhannya”.

METODE

1. Kelompok Sasaran

Sasaran pada pengabdian masyarakat ditujukan kepada para santri Pondok Pesantren Baiti Jannati dengan rentang usia 17-25 tahun. Santri Pondok Pesantren Baiti Jannati menjadi sasaran dalam pengabdian masyarakat ini dikarenakan untuk mengenalkan dan menambah pengetahuan mereka dalam memanfaatkan tanaman yang tumbuh di sekitar lingkungan. Alamat Pondok Pesantren Baiti Jannati berada di Jalan Dewi Sartika No 10 Rt 01/04 kelurahan Sukorejo, kota Semarang. Pondok Pesantren ini terletak dipinggir jalan.

2. Pengeringan Bunga Telang

Pengeringan bunga Telang dilakukan dengan cara pengeringan menggunakan sinar matahari langsung dan oven pengering simplisia. Bunga Telang dipetik ketika bunga mekar. Bunga Telang segar dipilah terlebih dahulu dengan memilih bunga yang masih utuh.

Hasil sortasi basah dari bunga Telang tadi kemudian dicuci menggunakan air mengalir. Bunga Telang yang telah dicuci kemudian ditiriskan. Setelah penirisan Bunga Telang dihamparkan di atas kertas kemudian dikeringkan di bawah sinar matahari langsung tanpa perlu ditutupi kain hitam. Pengeringan bunga Telang di mulai jam 08.00 sampai 12.00, kemudian dilanjutkan lagi esok hari dengan jam yang sama. Lamanya waktu mengeringkan bunga Telang dengan sinar matahari langsung selama 2 hari, sedangkan pengeringan bunga Telang yang telah ditiriskan menggunakan oven pada suhu 50°C selama kurang lebih 2 jam.

Bunga Telang yang kering ini kemudian disimpan dalam wadah plastik dan diberikan silica gel, karena karakteristik bunga Telang kering ini akan kembali menjadi layu atau tidak kering lagi jika disimpan terlalu lama pada suhu kamar.

3. Materi Penyuluhan

Leaflet berisi materi dibagikan kepada peserta dan materi disampaikan secara lisan melalui presentasi serta menunjukkan langsung bagian tanaman telang, bunga telang yang kering dan hasil seduhan bunga telang kering. Materi yang disampaikan berupa langkah pengeringan bunga telang dan cara penyeduhan bunga telang kering. Langkah-langkah pengeringan bunga Telang sebagai berikut:

- a. Bunga Telang segar yang telah mekar sempurna dipetik pada pagi hari
- b. Bunga Telang disortasi untuk memilah kondisi bunga yang baik dan jelek
- c. Bunga Telang hasil sortasi kemudian dilakukan pencucian menggunakan air mengalir
- d. Bunga Telang yang telah dicuci kemudian ditiriskan
- e. Bunga Telang setelah ditiriskan dapat dikeringkan dengan 2 cara yaitu sinar matahari langsung dan oven pengering pada suhu 50°C
- f. Bunga Telang yang kering ditandai dengan mudah hancurnya ketika diremas dengan jari

Bunga Telang yang telah kering dapat digunakan sebagai seduhan untuk dapat menikmati.

Bunga Telang kering sebanyak 10-20 helai dituangkan ke dalam gelas 250 mL. Air hangat dituangkan ke dalam gelas tersebut dan didiamkan beberapa saat sampai warna air berubah menjadi biru. Untuk memberikan rasa manis dapat diberikan madu dan sebagai pengaroma dapat diberikan perasan lemon.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengeringan bunga Telang bertujuan agar daya simpannya menjadi lebih lama. Metode pengeringan dapat dipilih sesuai kebutuhan. Jika menginginkan pengeringan yang lebih cepat maka dapat menggunakan oven pengering simplisia, namun jika belum memiliki oven dapat dikeringkan dengan sinar matahari. Pengeringan dengan sinar matahari langsung membutuhkan waktu lama. Pengeringan simplisia menjadi lama karena tidak dikeringkan selama seharian namun hanya pagi hari pada jam 08.00 dan selesai pada jam 12.00, kemudian pengeringan dilanjutkan

esok harinya. Pengeringan dengan sinar matahari yang bertahap ini bertujuan untuk menjaga senyawa yang terkandung di dalam bunga Telang, yang mana dapat rusak oleh adanya sinar matahari. Hasil pengeringan bunga Telang ditunjukkan pada Gambar 1.



Gambar 1. Bunga Telang yang kering hasil pengovenan (A) dan dengan sinar matahari langsung (B)

Bunga Telang kering ini disebut juga simplisia Bunga Telang. Simplisia bunga Telang ini kemudian diseduh dengan air hangat. Hasil seduhan bunga Telang baik dengan metode pengeringan oven dan sinar matahari langsung ditunjukkan pada Gambar 2.



Gambar 2. Hasil seduhan bunga Telang yang kering dari hasil oven (A) dan dengan sinar matahari langsung (B)

Adanya penyuluhan ini memberikan informasi dan pengetahuan mengenai pembuatan bunga Telang kering kepada peserta. Penyuluhan ini telah terlaksana pada tanggal 26 Mei 2019 dan waktu pelaksanaannya di mulai jam 10.00 di panti asuhan yatim putra “Baiti Jannati” Semarang. Penyuluhan ini dapat terlaksana dengan baik dan para peserta dapat mengikuti kegiatan ini. Pemaparan materi dilakukan secara lisan dan diberikan leaflet. Saat memaparkan secara lisan juga ditunjukkan bagian tanaman Telang dan hasil seduhan dari bunga Telang kering. Kegiatan-kegiatan penyuluhan ditunjukkan pada Gambar 3.



Gambar 3. Kegiatan penyuluhan di Panti Asuhan Yatim Putra Baiti Jannati

Khasiat dari bunga Telang sendiri sudah banyak artikel ilmiahnya namun masih jarang yang memanfaatkan di masyarakat. Penyuluhan ini diharapkan dapat menambah pengetahuan bagi anak panti asuhan yatim putra dan dapat memunculkan ide berwirausaha dengan memanfaatkan sumber warna biru dari bunga Telang dengan cara menyeduh air hangat atau menjual bunga Telang dalam bentuk keringnya.

KESIMPULAN

Bunga telang merupakan tanaman mudah sekali untuk ditumbuhkan dan dapat dijadikan tanaman obat keluarga (TOGA). Tujuan dari pengabdian masyarakat ini adalah mengenalkan kepada masyarakat khususnya anak panti asuhan yatim putra mengenai manfaat bunga Telang melalui penyuluhan. Penyuluhan ini menyampaikan mengenai langkah-langkah dalam pengeringan bunga telang dan pembuatan seduhannya. Metode pengeringan yang dilakukan dengan dua cara yaitu pengeringan dengan sinar matahari langsung dan oven simplisia. Dari dua pengeringan tersebut tetap dapat dihasilkan seduhan yang berwarna biru, namun waktu pengeringan dengan sinar matahari cukup lama yaitu 2 hari. Bunga Telang kering dari dua metode pengeringan dapat diseduh dengan air hangat dan dapat dinikmati seperti meminum teh, lebih nikmat ketika diberi madu dan perasan jeruk nipis. Penyuluhan ini diharapkan dapat menambah pengetahuan bagi anak panti asuhan yatim putra dan dapat memunculkan ide berwirausaha dengan memanfaatkan sumber warna biru dari bunga Telang dengan cara menyeduh air hangat atau menjual bunga Telang dalam bentuk keringnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Andriani D. dan Murtisiwi L. 2018. Penetapan Kadar Fenolik Total Ekstrak Etanol Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) Dengan Spektrofotometri UV Vis. *Cendekia Journal of Pharmacy*. 2(1): 32.
- Durhard V., Garnier J.C. dan Megard D. 1997. Comparison of Stability Of Selected Anthocyanin colorants in drink model system. *Agro Food Industry Hi-Tech*. 8(1): 28-34.
- Ezzudin M.R. dan Rabeta M.S. 2018. A potential of Telang Tree (*Clitoria ternatea*) in human health. *Food Research*. 2(5): 415-420
- Gollen B, Mehla J dan Gupta P. 2018. *Clitoria ternatea* Linn: A Herb with Potential Pharmacological Activities: Future Prospect as Therapeutic Herbal Medicine. *J Pharma Reports*. 3(1):1-8
- Hambali, Nasution E.M.Z.dan Herliana E. 2005. *Membuat Aneka Herbal Tea*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Kusrini E., Tristantini D. dan Izza N., 2017, Uji Aktivitas Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) Sebagai Agen Anti-Katarak, *Jurnal Jamu Indonesia*, 2(1): 30
- Patras A., Brunton N.P., O'Donnell C. dan Tiwari B.K. 2010. Effect of thermal processing on anthocyanin stability in foods, mechanism and kinetics of degradation, *Trends in Food Science and Technology*, 2(1):3-11, diakses <http://doi.org/10.1016/j.tifs.2009.07.004>