

PEMANFAATAN BUNGA TELANG SEBAGAI IDE BISNIS MAHASISWA DALAM PENGEMBANGAN WIRUSAHA BERBASIS BAHAN ALAMI

Medya Ayunda Fitri¹, Cindi Erlin Carlita², Mochammad Nizar Firmansyah³, Zahrotul Azizah⁴, A Musonnifin Aziz⁵, Listin Fitrihanah⁶, Luqman Hakim⁷, Muhammad Mansur Yafi⁸, Elmi Sumiyarsono⁹
^{1,2,3,4,5,6,7,8,9}Universitas Nahdlatul Ulama Sidoarjo

medya.a.fitri@gmail.com¹, cindicarlita@gmail.com², nizarfirmansyah88@gmail.com³,
zahrotul.azz@gmail.com⁴, musonnifinaziz@unusida.ac.id⁵, musonnifinaziz@unusida.ac.id⁶,
hqm.rafa@gmail.com⁷, mansuryafi.tin@unusida.ac.id⁸, elmi422.tling@unusida.ac.id⁹

ABSTRAK

Di era globalisasi, kewirausahaan menjadi kompetensi krusial bagi mahasiswa untuk berperan sebagai agen perubahan sosial dan ekonomi melalui pemanfaatan potensi lokal, salah satunya bunga telang (*Clitoria ternatea*). Bunga telang kaya akan antosianin dan memiliki khasiat antioksidan, pewarna alami, serta potensi anti diabetes. Kegiatan ini bertujuan menumbuhkan ide bisnis mahasiswa dengan memanfaatkan warna alami bunga telang sebagai dasar pengembangan produk wirausaha berbasis bahan alami. Metode yang digunakan adalah presentasi pembuatan olahan makanan berbasis bunga telang dan dilakukan pengetesan rasa dan visual warna. Hasilnya, ketiga produk inovasi tersebut berhasil dikembangkan dengan ciri khas warna biru keunguan alami yang menarik perhatian, dengan proses pembuatan yang relatif mudah diikuti. Pemanfaatan bunga telang terbukti efektif meningkatkan daya tarik visual produk sekaligus memberikan nilai tambah kesehatan. Disimpulkan bahwa pengembangan usaha berbasis bunga telang memiliki potensi besar sebagai ide bisnis mahasiswa yang kreatif, berkelanjutan, dan ramah Lingkungan.

Kata kunci: *Bunga Telang, Wirausaha, Mahasiswa, Inovasi, Olahan Pangan.*

PENDAHULUAN

Perkembangan era globalisasi saat ini, kewirausahaan merupakan salah satu kompetensi penting yang perlu dimiliki oleh generasi muda, khususnya mahasiswa. Mahasiswa tidak hanya dituntut untuk menguasai ilmu akademik saja, namun diharapkan mampu menjadi agen perubahan sosial dan ekonomi melalui kegiatan wirausaha berbasis potensi lokal. Salah satu potensi lokal yang masih belum dimanfaatkan secara optimal yaitu bunga Telang (*Clitoria ternatea*).

Bunga telang merupakan tanaman liar dan memiliki khasiat yang bagus dan mengandung senyawa antosianin (Melati & Nurhasanah, 2022; Wulandari, T. & Hidayat, R., 2022). Manfaat bunga telang yaitu menjadi anti oksidan, peluruhan katarak (Kusrini dkk., 2017), anti diabetes, dan pewarna alami (Arifin dkk., 2024).

Pemanfaatan bahan alami untuk pewarnaan semakin mendapatkan perhatian. Pemanfaatan

warna alami tidak hanya untuk kerajinan tangan saja namun juga untuk bahan pangan. Hal ini dikarenakan bahan alami memiliki resiko yang sangat minim apabila dijadikan pewarna pada bahan pangan (Lubis dkk., 2020). Warna biru keunguan yang dimiliki telang banyak dimanfaatkan pada olahan makanan dan minuman kekinian (Irawati dkk., 2020; Carlita dkk., 2023). Apabila bereaksi dengan bahan yang bersifat asam, maka warna telang akan berubah menjadi ungu.

Beberapa penelitian dan program pengabdian masyarakat pada beberapa tahun terakhir menunjukkan bahwa pemanfaatan bunga telang telah berhasil mendorong peningkatan ekonomi masyarakat melalui diversifikasi produk unggulan berbasis bahan alami. Carlita dkk. (2023) melakukan pengembangan produk teh telang sehingga warnanya menjadi ungu dan memiliki rasa yang enak dan menjadi alternatif minuman yang sehat pada konsumen berbagai usia. Wijaya dkk., (2023) juga mengungkapkan bahwa bahwa

pemanfaatan bunga telang sebagai teh herbal dan pewarna alami di Desa Ulak Kerbau Baru tidak hanya meningkatkan kesehatan masyarakat, tetapi juga memperkuat ketahanan ekonomi keluarga melalui pelatihan dan pemberdayaan masyarakat. Selain itu, pelibatan kelompok ibu rumah tangga dalam pelatihan pembuatan produk olahan bunga telang di Mojosoongo, Surakarta, terbukti meningkatkan minat dan keterampilan berwirausaha serta menambah pendapatan keluarga (Rokhmah & Sari, 2024).

Berdasarkan latar belakang tersebut, kegiatan yang dilakukan ini bertujuan untuk menumbuhkan ide serta peluang bisnis yang dapat dilakukan oleh mahasiswa dengan memanfaatkan bunga telang, khususnya pada pemanfaatan warnanya sebagai bahan dasar pengembangan produk wirausaha berbasis bahan alami. Diharapkan, melalui kegiatan ini, mahasiswa tidak hanya mampu menciptakan produk inovatif yang sehat dan ramah lingkungan, tetapi juga dapat berkontribusi dalam pengembangan ekonomi kreatif berbasis sumber daya lokal.

BAHAN DAN METODE

Pelaksanaan kegiatan dilakukan di Universitas Nahdlatul Ulama Sidoarjo. Kegiatan ini dilakukan di bulan April 2025. Sasaran peserta kegiatan ini adalah mahasiswa Teknik Kimia.

Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan dengan melakukan presentasi hasil olahan berbasis bunga telang yang dapat dimanfaatkan mahasiswa untuk memulai bisnis rumahan. Olahan makanan yang dibuat meliputi Lumpur Awan Biru, *Blue Pearl* Klepon, dan Telang *Dream Bites*.

Bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan produk-produk tersebut yaitu: tepung ketan putih, tepung beras, gula pasing, bunga telang segar, kelapa parut, garam, daun pandan, gula merah, tepung maizena, santan, vanili, mentega, baking soda, ragi, dan telur.

Proses pembuatan produk dilakukan di rumah dengan memberikan rekaman video pada peserta tentang cara pembuatannya. Kemudian dilanjutkan dengan pengetesan rasa dan visual warna hasil olahan pada peserta untuk melihat visual serta rasa dari hasil olahan tersebut.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan presentasi hasil olahan pada masing-masing produk. Kemudian dilanjutkan sesi tanya jawab oleh peserta serta peserta memberikan *feedback* dari hasil olahan produk yang dihasilkan.



Gambar 1. Pemaparan Proses Pembuatan Produk Olahan

Hasil olahan berbasis bunga telang yang dapat dijadikan alternatif bisnis untuk mahasiswa dapat dilihat pada Gambar 2-4.



Gambar 2. Lumpur Awan Biru

Gambar 3. *Blue Pearl Klepon*Gambar 4. *Telang Dream Bites*

Ketiga produk inovasi berbasis bunga telang ini berhasil dikembangkan dengan ciri khas warna biru alami yang menarik perhatian konsumen. “Lumpur Awan Biru” menampilkan dua lapisan kontras, biru dari bunga telang dan putih dari santan, dengan tekstur lembut dan rasa manis gurih yang seimbang. Penggunaan air rebusan bunga telang sebagai pewarna alami tidak memengaruhi rasa, namun memperkaya tampilan visual dan nilai jual produk. Hal ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Angriani (2019) bahwa air rebusan bunga telang tidak mempengaruhi rasa dan memberikan warna biru hingga ungu yang bagus.

Pada “*Blue Pearl Klepon*”, air rebusan bunga telang memberikan warna biru cerah pada kulit klepon, menjadikannya berbeda dari klepon tradisional yang biasanya berwarna hijau. Isian gula merah yang meleleh di dalam, berpadu dengan kelapa parut, menghasilkan cita rasa legit dan gurih yang tetap disukai konsumen. Produk ini juga menarik untuk dipasarkan sebagai jajanan sehat karena menggunakan pewarna alami.

“*Telang Dream Bites*” memanfaatkan air rebusan bunga telang untuk menggantikan air biasa, menghasilkan martabak mini dengan warna biru lembut yang unik. Tekstur martabak tetap empuk dan bersarang, serta mudah dipadukan dengan berbagai topping kekinian. Inovasi ini menambah daya tarik visual dan memberikan nilai tambah pada produk martabak mini yang sudah populer di pasaran.

Seluruh proses pembuatan relatif mudah diikuti oleh mahasiswa, dengan bahan yang mudah didapat dan teknik yang tidak memerlukan alat khusus. Produk-produk ini juga dapat dijadikan ide bisnis mahasiswa yang menjanjikan, karena mengedepankan konsep makanan sehat, alami, dan inovatif.

SIMPULAN

Pemanfaatan bunga telang sebagai bahan pewarna alami pada produk pangan tradisional seperti lumpur surga, klepon, dan martabak manis mini terbukti efektif meningkatkan daya tarik visual sekaligus memberikan nilai tambah kesehatan. Ketiga produk inovasi—“Lumpur Awan Biru”, “*Blue Pearl Klepon*”, dan “*Telang Dream Bites*” memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai ide bisnis mahasiswa berbasis bahan alami. Selain mudah dibuat dan ramah lingkungan, produk-produk ini juga diminati konsumen karena tampilannya yang unik dan rasanya yang tetap lezat.

DAFTAR PUSTAKA

- Angriani, L. (2019). Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) sebagai Pewarna Alami Lokal pada Berbagai Industri Pangan. *Canrea Journal*, 2(1), 32-37.
- Arifin, T. H., Suwarno, K., Soenarsih, S., Abdullah, H., Haryanto, S., Syafi, S., Melati, R., Mande, R., Suleyman, & Darmawan, M. (2024). Memasyarakatkan Bunga Telang sebagai Pewarna Alami Pembuatan Makanan dan Minuman di Desa Yamli Kec. Gane Barat Selatan Halmahera Selatan. *Jurnal Pengabdian Khairun*, 3(2), 35-42.
- Carlita, C. E., Nafik, A., Budianto, R., Fatmawati, S. S., Wulandari, I. E., Hanafi, M., Ghofir, M. A., Muslim, A. H., Cahyani, C. D., Ilhami, M. N., Alqostolani, B., Gofur, A., & Fitri, M. A. (2023). Pemanfaatan dan Konservasi Toga

- sebagai Upaya Peningkatan Ekonomi di Desa Waung Kecamatan Krembung Kabupaten Sidoarjo. *Journal of Science and Social Development*, 6(2), 1-7.
- Irawati, T., & Sanipah. (2023). Edukasi Potensi Bunga Telang Sebagai Pewarna Alami di Kecamatan Pesantren Kota Kediri. *Abdimasku*, 6(1), 210-215.
- Kusrini, E., Tristantini, D., & Izza, N. (2017). Uji Aktivitas Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*). *Jurnal Jamu Indonesia*, 2(1), 30-36.
- Lubis, M. S., Yuniarti, R., & Ariandi. (2020). Pemanfaatan Pewarna Alami Kulit Buah Naga Merah serta Aplikasinya pada Makanan. *Jurnal Amaliah*, 4(2), 110-114.
- Melati, R. & Nurhasanah. (2022). Kampanye Edukasi Telang di Beberapa Sekolah di Kota Ternate sebagai Instrumen Bahan Ajar. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 7(1), 778-786.
- Rahmawati, D., Anggrelia, T. P., Ambari, Y., Ningsh, A. W., Aristia, B. F., & Klau, I. C. S. (2025). Optimalisasi Pemanfaatan Bunga Telang sebagai Produk Unggulan Desa Sumberwaru bersama Ibu PKK. *Jurnal Abdi Masyarakat (JAM)*, 10(2), 141-149.
- Rokhmah, L. & Sari, A. N. (2024). Pengembangan Produk Olahan Bunga Telang Sebagai Upaya Peningkatan Ketahanan Ekonomi Rumah Tangga di Mojosongo, Surakarta. *Jurnal Pengabdian pada Masyarakat "Kepulauan Lahan Kering"*, 5(1), 8-17.
- Wijaya, D. P., Herlina, H., Wahyuni, D., & Pitayati, P. A. (2023). Penyuluhan Dan Pelatihan Pemanfaatan Bunga Telang Menjadi Produk Kaya Antioksidan Untuk Meningkatkan Kesehatan Di Desa Ulak Kerbau Baru Tanjung Raja. *Jurnal Abdi Insani*, 10(2), 689-696.
- Wulandari, T. & Hidayat, R. (2022). Inovasi Produk Berbahan Alami: Studi Potensi Bunga Telang sebagai Pewarna Alami dan Antioksidan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Herbal*, 6(2), 89-97.