

Penyuluhan Tentang Pembuatan Produk Puding Dari Bunga Telang

Ferika Indrasari*¹, Aulia Avida Ramanda², Eleonora Maryeta Toyo³, Ayu Ina Solichah⁴

^{1,2,3,4}Program Studi Farmasi, Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi Nusaputera, Semarang, Jawa Tengah

e-mail: *¹ferikaindrasari89@gmail.com.

Abstrak

Dampak peralihan musim penghujan ke musim kemarau menyebabkan masyarakat semakin memperhatikan kesehatan dengan menjaga pola hidup sehat. Pola tersebut dapat dicapai salah satunya dengan mengkonsumsi tanaman herbal atau biofarmaka salah satunya bunga telang. Bunga telang, selain dikenal sebagai tanaman hias dengan keindahan warna biru yang mencolok, juga memiliki nilai gizi yang signifikan. Kandungan senyawa aktif seperti flavonoid, antosianin, dan polifenol yang terdapat dalam bunga telang telah terbukti memiliki sifat antioksidan dan antiinflamasi yang memberikan manfaat bagi kesehatan tubuh. Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk memberikan pemahaman dan edukasi kepada masyarakat mengenai pemanfaatan bunga telang sebagai produk olahan berupa puding dan memunculkan ide berwirausaha dengan memanfaatkan sumber daya alam yang dimiliki oleh Indonesia khususnya lingkungan setempat dan dapat menambah pendapatan ekonomi warga. Kegiatan ini berupa penyuluhan dengan melakukan demonstrasi cara membuat produk puding serta memberikan penjelasan khasiat dari bunga telang bagi kesehatan. Hasil penyuluhan yang dilaksanakan telah berjalan sesuai rencana dan berhasil dengan baik. Hasil evaluasi sebelum (pretest) dan sesudah penyuluhan (post-test), terlihat bahwa nilai signifikansinya 0,000 ($< 0,05$). Hal ini menunjukkan bahwa terdapat peningkatan pengetahuan bagi responden setelah diadakan kegiatan penyuluhan.

Kata kunci: Bunga Telang, Penyuluhan, Puding

1. PENDAHULUAN

Seiring berjalannya waktu, kesadaran akan pentingnya gaya hidup sehat semakin merambah ke dalam masyarakat. Salah satu aspek yang menjadi fokus dalam gaya hidup sehat adalah pola makan yang seimbang dan bernutrisi. Dalam rangka memberikan kontribusi bagi peningkatan kesejahteraan masyarakat serta mengoptimalkan pemanfaatan sumber daya alam, kami menyelenggarakan program penyuluhan tentang pembuatan puding menggunakan bunga telang.

Bunga telang, selain dikenal sebagai tanaman hias dengan keindahan warna biru yang mencolok, juga memiliki nilai gizi yang signifikan. Kandungan senyawa aktif seperti flavonoid, antosianin, dan polifenol yang terdapat dalam bunga telang telah terbukti memiliki sifat antioksidan dan antiinflamasi yang memberikan manfaat bagi kesehatan tubuh.

Tujuan dari kegiatan penyuluhan ini adalah untuk mengenalkan kepada masyarakat potensi manfaat kesehatan yang terkandung dalam bunga telang serta

menyampaikan informasi mengenai cara mengolah bunga telang menjadi puding yang tidak hanya lezat, tetapi juga bergizi. Selain itu, kami juga ingin mendorong partisipasi aktif masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya lokal untuk meningkatkan kesejahteraan, baik dari segi kesehatan maupun ekonomi.

Melalui kegiatan ini, kami berharap masyarakat dapat lebih menyadari pentingnya pola makan sehat serta memanfaatkan potensi alam lokal secara lebih optimal. Selain itu, kami juga berharap agar kegiatan ini dapat memberikan kontribusi dalam pemberdayaan ekonomi lokal melalui diversifikasi produk serta melestarikan nilai-nilai budaya dengan memanfaatkan bahan-bahan tradisional dalam kuliner sehari-hari.

Dengan demikian, melalui penyuluhan ini, kami berharap masyarakat dapat memperoleh pengetahuan dan keterampilan baru yang berguna dalam menjaga kesehatan dan meningkatkan kesejahteraan mereka, serta menjadi agen perubahan positif dalam masyarakat secara keseluruhan.

Isu-isu yang terkait dengan masalah mitra terkait penyuluhan tentang pembuatan produk puding dari bunga telang dapat mencakup beberapa hal berikut:

- a. Keterbatasan Pengetahuan. Salah satu isu utama yang mungkin dihadapi oleh mitra adalah keterbatasan pengetahuan tentang manfaat kesehatan dari bunga telang dan cara-cara mengolahnya menjadi produk puding yang baik. Penyuluhan perlu dirancang sedemikian rupa untuk memastikan informasi yang disampaikan mudah dipahami dan relevan bagi mitra.
- b. Kesiapan Infrastruktur dan Peralatan. Mitra mungkin menghadapi kendala terkait kesiapan infrastruktur dan peralatan yang diperlukan untuk memproduksi produk puding dari bunga telang secara efisien dan higienis. Isu ini perlu dipertimbangkan dalam penyusunan program penyuluhan, termasuk memberikan informasi tentang infrastruktur dan peralatan yang diperlukan serta strategi untuk memperolehnya.
- c. Ketersediaan Bahan Baku. Ketersediaan bunga telang sebagai bahan baku utama juga dapat menjadi isu bagi mitra, terutama jika tanaman tersebut tidak mudah didapat di wilayah mereka atau musim tanam yang tidak konsisten. Penyuluhan dapat mencakup informasi tentang cara menanam dan memperoleh bunga telang secara berkelanjutan.
- d. Aspek Keamanan Pangan. Mitra perlu memahami pentingnya menjaga keamanan pangan dalam produksi puding, termasuk pengelolaan bahan baku, sanitasi peralatan, dan proses produksi yang higienis. Penyuluhan perlu memberikan informasi tentang praktik-praktik terbaik dalam menjaga keamanan pangan secara menyeluruh.
- e. Pemasaran dan Distribusi. Isu terkait pemasaran dan distribusi produk puding dari bunga telang juga perlu diperhatikan. Mitra mungkin membutuhkan bantuan dalam mengembangkan strategi pemasaran yang efektif dan mengatur sistem distribusi yang memadai untuk memasarkan produk mereka ke pasar lokal maupun lebih luas.
- f. Aspek Ekonomi. Aspek ekonomi juga merupakan isu penting bagi mitra, termasuk dalam hal perhitungan biaya produksi, penetapan harga yang sesuai, dan estimasi potensi keuntungan dari produksi dan penjualan produk puding. Penyuluhan dapat memberikan panduan dan pelatihan mengenai manajemen keuangan dan aspek ekonomi lainnya. Dengan memperhatikan isu-isu tersebut, program penyuluhan dapat dirancang untuk memberikan dukungan yang sesuai bagi mitra dalam memulai atau mengembangkan produksi produk puding dari bunga telang, sehingga dapat meningkatkan kemampuan
- g. Bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) sering disebut juga sebagai butterfly pea atau blue pea merupakan bunga yang khas dengan kelopak tunggal berwarna ungu, biru, merah muda (pink) dan putih [1]. Tanaman bunga telang tumbuh baik pada berbagai kisaran jenis tanah, toleran terhadap kelebihan hujan maupun kekeringan. Faktor inilah yang menjadikan bunga telang mudah ditemui di Indonesia dan menyebar ke negara-negara beriklim tropis dan subtropis [2]. Bunga telang mengandung tanin, karbohidrat, saponin, triterpenoid, polifenol, flavanol glikosida, protein, alkaloid, antrakuinon, antosianin, stigmasit 4- ena-3,6 dion, minyak volatil dan steroid [3].
- h. Bunga telang (*Clitoria ternatea*) sudah lama dimanfaatkan sebagai obat tradisional untuk penyembuhan berbagai penyakit sehingga dijadikan salah satu tanaman obat keluarga (TOGA). Bagian bunga telang yang umum dimanfaatkan adalah bunga dan daun. Bunga telang di

Indonesia biasanya digunakan sebagai pewarna makanan. Pemanfaatan bunga telang dalam bidang pangan telah dilakukan di beberapa negara. Warna biru dari bunga telang telah dimanfaatkan sebagai pewarna biru pada ketan di Malaysia. Bunga telang juga dimakan sebagai sayuran di Kerala (India) dan di Filipina [4].

- i. Mahkota bunga telang berpotensi sebagai antioksidan alami dengan antosianinnya yang merupakan senyawa flavonoid, yang mempunyai fungsi fisiologis sebagai antioksidan, penangkap radikal bebas. Selain antosianin (5,40 mmol/mg), mahkota bunga telang juga mengandung total flavonoid sebesar (20,07 mmol/mg). Aplikasi mahkota (petal) bunga telang sebagai pewarna alami pada produk pangan telah dilakukan, Hidayati, et al. (2021) mengaplikasikan ekstrak bunga telang sebagai pewarna es krim [5]. Puding salah satu jenis hidangan penutup (dessert) yang digemari oleh masyarakat dari berbagai usia. Puding merupakan salah satu jenis makanan semi padat yang terbuat dari karaginan ataupun tepung agar-agar yang diolah dengan cara menambahkan air sehingga dihasilkan tekstur gel yang lembut. Puding sebagai dessert berasal dari adonan cair ataupun setengah padat yang dimasak dan dibekukan dalam cetakan berbagai ukuran [6]. Puding merupakan produk pencuci mulut (dessert) dengan basis susu. Puding dapat dibuat dengan tepung agar, susu, air, gula, dan vanili. Puding dengan bahan baku susu, tepung maizena, tapioka, dihidangkan setelah didinginkan terlebih dahulu [7]. Puding merupakan makanan penutup yang umumnya menggunakan bahan dasar susu, santan, atau buah-buahan. Proses pengolahan pangan dalam pembuatan puding yang melibatkan panas dapat membuat warna alami dari buah-buahan yang diolah, oleh sebab itu pada umumnya ditambahkan pewarna. Ekstrak bunga telang dapat diaplikasikan sebagai pewarna alami pada puding.
- j. Penambahan pewarna alami pada pengolahan puding dapat memperkaya kandungan gizi, dari sisi senyawa yang berkontribusi terhadap aktivitas antioksidan. Hal ini tepat karena sekarang ini, masyarakat Indonesia mulai menyadari nilai fungsi kesehatan dari makanan yang mereka konsumsi. Pada penelitian sebelumnya telah dilakukan beberapa metode ekstraksi bunga telang yaitu maserasi [8]. Maserasi merupakan metode sederhana yang paling banyak digunakan. Cara ini sesuai, baik untuk skala kecil maupun skala industri [9]. Melihat potensi tersebut maka perlu dilakukan penelitian mengenai pewarna alami yang berasal dari bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) yang memengaruhi antioksidan pada puding agar memberikan warna yang menarik, mengurangi penggunaan pewarna sintesis dan mampu meningkatkan permintaan pasar.
- k. Berikut adalah rincian solusi yang ditawarkan dalam program penyuluhan tentang pembuatan produk puding dari bunga telang:
 - a) Pelatihan Praktis. Menyelenggarakan sesi pelatihan praktis yang mencakup langkah-langkah detail dalam pembuatan produk puding dari bunga telang. Pelatihan ini akan melibatkan demonstrasi langsung tentang bagaimana mempersiapkan bahan, mengolah bunga telang, mencampur bahan-bahan, dan proses pembuatan puding secara keseluruhan.
 - b) Pendampingan Langsung. Menyediakan pendampingan langsung kepada mitra dalam tahap awal produksi. Pendampingan ini bertujuan untuk memberikan bantuan dan panduan yang diperlukan dalam mengatasi kendala teknis atau praktis yang mungkin dihadapi oleh mitra saat mereka mulai memproduksi puding dari bunga telang secara mandiri.
 - c) Sumber Daya Informasi. Menyediakan sumber daya informasi yang komprehensif tentang manfaat kesehatan dari bunga telang, langkah-langkah dalam pembuatan puding, serta praktik-praktik terbaik dalam menjaga keamanan pangan dan kualitas produk. Sumber daya ini dapat berupa buku panduan, brosur, atau materi pelatihan yang dapat diakses oleh mitra kapan pun diperlukan.
 - d) Bimbingan Infrastruktur. Memberikan bimbingan terkait infrastruktur dan peralatan yang diperlukan untuk produksi puding dari bunga telang yang berkualitas. Ini termasuk informasi tentang peralatan memasak, alat pengukur, dan sanitasi peralatan, serta saran tentang cara memperoleh peralatan tersebut dengan biaya yang terjangkau.
 - e) Kemitraan Pemasaran. Membantu mitra dalam mengembangkan kemitraan pemasaran dengan toko-toko lokal, pasar tradisional, atau tempat-tempat lain untuk memasarkan produk puding mereka. Ini dapat mencakup memberikan panduan tentang strategi pemasaran, branding produk, dan cara menarik minat konsumen potensial.
 - f) Pendampingan Ekonomi. Menyediakan pendampingan ekonomi yang meliputi perhitungan biaya produksi, penetapan harga yang sesuai, dan manajemen keuangan

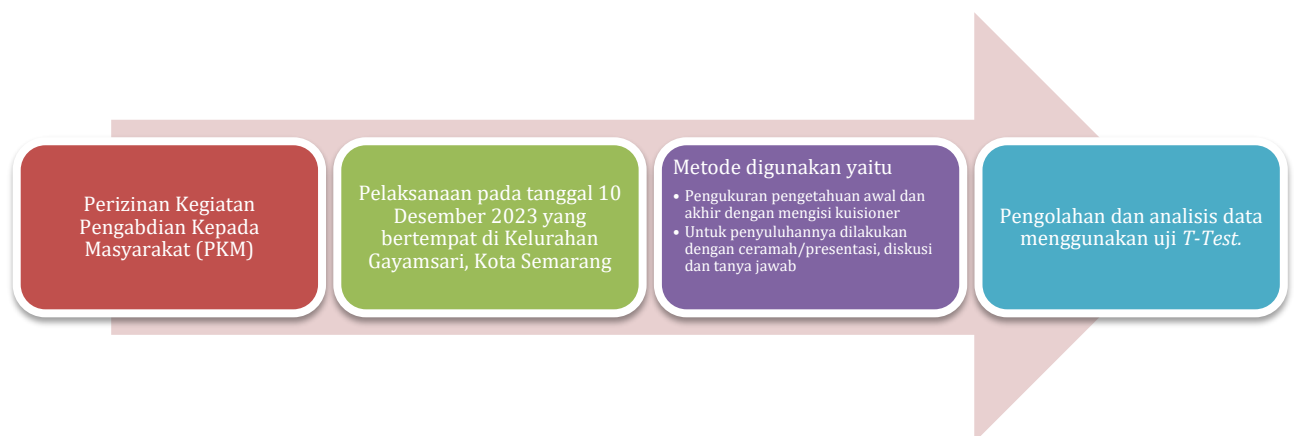
umum. Pendampingan ini bertujuan untuk membantu mitra dalam membuat keputusan yang tepat terkait aspek ekonomi produksi dan penjualan produk puding mereka.

Dengan menyediakan solusi-solusi ini, program penyuluhan dapat membantu memperkuat kapasitas mitra dalam memproduksi dan memasarkan produk puding dari bunga telang secara mandiri, serta meningkatkan potensi keberhasilan mereka dalam menjalankan usaha ini secara berkelanjutan.

Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk memberikan pemahaman dan edukasi kepada masyarakat mengenai pemanfaatan bunga telang sebagai produk olahan berupa puding dan memunculkan ide berwirausaha dengan memanfaatkan sumber daya alam yang dimiliki oleh Indonesia khususnya lingkungan setempat dan dapat menambah pendapatan ekonomi warga. Dengan bahan tanaman yang mudah didapat dan proses pembuatan puding tergolong mudah tanpa membutuhkan peralatan yang mahal menjadi salah satu alasan sosialisasi ini dilakukan. Puding merupakan produk olahan makanan yang sangat disukai segala umur. Puding bunga telang selain enak juga memiliki kandungan sebagai antioksidan. Setelah memahami mengenai olahan puding dari bunga telang diharapkan masyarakat menjadi lebih tertarik untuk membuat makanan cemilan di rumah (konsumsi sendiri) maupun sebagai usaha untuk menambah pendapatan ekonomi warga.

2. METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan pada bulan Desember 2023 di Kelurahan Gayamsari, Kota Semarang. Metode yang digunakan berupa penyuluhan, diskusi dan membuat produk puding di aula kelurahan Gayamsari. Materi yang disampaikan tentang bagaimana cara membuat puding dari bunga telang serta manfaat bunga telang bagi kesehatan.



Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang berupa penyuluhan tentang pembuatan produk puding dari bunga telang yang dilaksanakan dalam waktu satu hari pada tanggal 10 Desember 2023 yang bertempat di Kelurahan Gayamsari, Kota Semarang. Sebelum diberikan izin untuk melakukan pengabdian masyarakat, kami melakukan kunjungan ke kelurahan Gayamsari dan observasi lapangan. Berdasarkan informasi dari kelurahan bahwa masyarakat yang bisa mengikuti penyuluhan adalah ibu-ibu PKK Kelurahan Gayamsari, Kota Semarang, Jawa Tengah. Metode yang kami gunakan yaitu pengukuran pengetahuan awal dan akhir

dengan mengisi kuisioner, untuk penyuluhannya dilakukan dengan ceramah/presentasi, diskusi dan tanya jawab. Pengolahan dan analisis data menggunakan uji *T-Test*.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan sosialisasi pemanfaatan bunga telang sebagai produk makanan berupa puding berjalan lancar. Sebelum diberikan materi penyuluhan tentang “cara pembuatan puding dari bunga telang”, terhadap seluruh responden diberikan pertanyaan dalam bentuk *pre test* untuk mengevaluasi tingkat pengetahuan para responden topik penyuluhan. Penyampaian materi penyuluhan kepada masyarakat dilakukan sesudah peserta diberikan *pre test*. Hasil *pretest* dan *post test* berupa score penilaian tertera dalam tabel 1.

Tujuan dilakukan pretest dan post test pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat tentang penyuluhan tentang pembuatan produk puding dari bunga telang adalah sebagai berikut: evaluasi tingkat pengetahuan awal, menyusun materi penyuluhan, mengukur peningkatan pengetahuan, evaluasi kualitas penyuluhan, dan feedback untuk perbaikan masa depan. Dengan demikian, pretest dan post test merupakan alat evaluasi yang penting dalam kegiatan penyuluhan untuk mengukur efektivitas penyuluhan, memahami kebutuhan peserta, dan meningkatkan kualitas penyuluhan secara keseluruhan.

Tabel 1 Nilai Pretest dan Post Test Responden

No	Responden	Nilai <i>Pretest</i>	Nilai <i>Post Test</i>
1	Responden 1	35	80
2	Responden 2	55	90
3	Responden 3	40	80
4	Responden 4	40	85
5	Responden 5	40	90
6	Responden 6	65	80
7	Responden 7	60	85
8	Responden 8	65	90
9	Responden 9	30	100
10	Responden 10	60	95
11	Responden 11	40	85
12	Responden 12	40	85
13	Responden 13	60	95
14	Responden 14	75	80
15	Responden 15	40	90
16	Responden 16	40	80
17	Responden 17	50	95
18	Responden 18	50	85
19	Responden 19	45	85
20	Responden 20	40	90
21	Responden 21	40	80
22	Responden 22	55	85
23	Responden 23	60	80
24	Responden 24	65	100
25	Responden 25	60	90
26	Responden 26	45	70
27	Responden 27	50	85
28	Responden 28	50	95
29	Responden 29	60	80
30	Responden 30	75	75
	Rata-rata ± SB	51 ± 2,17	87 ± 1,3

Tabel 2 Hasil Uji *T-Test*

Berdasarkan hasil uji *Student T-Test* terhadap hasil evaluasi sebelum (*pretest*) dan sesudah penyuluhan (*post-test*), terlihat bahwa nilai signifikansinya 0,000 ($< 0,05$), maka dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan nilai rata-rata hasil evaluasi sebelum dengan sesudah penyuluhan. Rata-rata nilai *post test* yang diperoleh responden lebih tinggi dibandingkan dengan rata-rata nilai sebelum diberikan penyuluhan. Hal ini menunjukkan bahwa terdapat peningkatan pengetahuan bagi responden setelah diadakan kegiatan penyuluhan. Hal ini menjadi indikasi keberhasilan dari kegiatan penyuluhan yang diadakan tersebut.

Tanaman bunga telang mengandung karbohidrat, saponin, triterpenoid, fenolmfavanoid, glikosida, alkaloid, anatar kuinon, antisianin, stigmasit 4 ena 3,6 dion, minyak volatil dan streoid, streat, oleat, onoleat, dan linoleat. Kemudian dalam biji bunga telang mengandung asam sinamat, finotin, dan beta sitosereol [10]. Manfaat bunga telang bisa membantu menurunkan berat badan, kesehatan mata, memerangi efek diabetes, baik untuk kesehatan jantung, penuh dengan antioksidan, memiliki sifat anti penuaan, memerangi rambut rontok prematur/kebotakan, efektif melawan stres, kecemasan, dan depresi, meningkatkan kesehatan otak secara keseluruhan serta memiliki sifat anti inflamasi [11].



Gambar 1. Bunga Telang

Puding susu bunga telang merupakan produk olahan makanan yang sudah siap saji yang terbuat dari agar–agar yang kemudian dimodifikasi dengan adanya penambahan susu dan ekstrak bunga telang untuk menambah kesan menarik pada produk puding. Tanaman telang memiliki kandungan senyawa ternatin (antioksidan biru), senyawa tersebut dapat memberikan warna

variabel	<i>pretest</i>	n	Skor rata-rata ± SB	<i>P-value</i>
		30	51 ± 2,17	0,000
	<i>post-test</i>	30	87 ± 1,3	

pigmen biru pada kelopak bunga. Pigmen biru yang terdapat dalam bunga telang dapat dimanfaatkan sebagai pewarna makanan. Selain memiliki manfaat sebagai pewarna, bunga telang juga memiliki manfaat kesehatan karena di dalamnya mengandung beberapa komponen fungsional yang tidak sedikit terutama phenol, flavonoid, alkaloid, antocyanin, dan lain-lain [11]



Gambar 2. Puding dari Bunga Telang

Dengan pembuatan puding dari bunga telang ini dapat memberikan wawasan cara pembuatannya kepada masyarakat setempat terutama bagi ibu-ibu sebagai penunjang untuk membuka usaha kecil di Kelurahan Gayamsari. Pembuatan puding dari bunga telang ini cukup mudah dilakukan oleh ibu-ibu rumah tangga, bahan-bahan yang dibutuhkan juga cukup mudah didapatkan seperti bunga telang yang masih mudah didapatkan di di Kelurahan Gayamsari. Adapun gambaran kegiatan pada pelaksanaan PKM ini dapat dilihat pada gambar berikut ini :



Gambar 2. Sosialisasi Pembuatan Puding dari Bunga Telang

Sosialisasi “Pembuatan Produk Puding dari Bunga Telang”, diikuti sebagian masyarakat kelurahan Gayamsari Semarang dan para warga sangat antusias dalam kegiatan tersebut karena diberikan kesempatan untuk mempraktekan secara langsung dan mendapatkan produk yang sudah jadi. Selain itu masyarakat kelurahan Gayamsari Semarang juga kita berikan sosialisasi dalam bentuk brosur supaya bisa dipelajari dari rumah masing-masing. Selanjutnya ibu-ibu PKK dapat mempraktikkan hasil demonstrasi yang sudah didapat dengan menanam tanaman telang dan mengolah tanaman tersebut menjadi makanan hingga memiliki usaha secara mandiri dan memperkenalkan produk olahan dari bunga telang di media sosial. Hal tersebut berguna untuk menyebarluaskan informasi dan memperluas jaringan komunikasi. Manfaat dari kegiatan ini adalah memunculkan ide berwirausaha dengan memanfaatkan sumber daya alam yang dimiliki oleh Indonesia khususnya lingkungan setempat dan dapat menambah pendapatan ekonomi warga.



Gambar 3. Dokumentasi Kegiatan Sosialisasi

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat dengan memberikan pemahaman dan edukasi kepada masyarakat mengenai pemanfaatan bunga telang sebagai produk olahan berupa puding dan memunculkan ide berwirausaha dengan memanfaatkan sumber daya alam yang dimiliki oleh Indonesia khususnya lingkungan setempat dan dapat menambah pendapatan ekonomi warga. Hasil penyuluhan yang dilaksanakan telah berjalan sesuai rencana dan berhasil dengan baik. Hasil evaluasi sebelum (*pretest*) dan sesudah penyuluhan (*post-test*), terlihat bahwa nilai signifikansinya 0,000 ($< 0,05$). Hal ini menunjukkan bahwa terdapat peningkatan pengetahuan bagi responden setelah diadakan kegiatan penyuluhan.

5. SARAN

Saran yang diberikan adalah diharapkan dibuatkan video tentang cara memanen bunga telang secara tepat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kami ucapkan kepada Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi Nusaputera Semarang dan Kelurahan Gayamsari yang telah membantu selama pelaksanaan Penyuluhan, Ibu-Ibu PKK Kelurahan Gayamsari yang telah ikut berperan aktif dalam program pengabdian masyarakat yaitu penyuluhan tentang Pembuatan Produk Puding dari Bunga Telang.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] V. C. Yurisna, F. S. Nabila, D. Radhityaningtyas, F. Listyaningrum, And N. Aini, "Potensi Bunga Telang (*Clitoria Ternatea L.*) Sebagai Antibakteri Pada Produk Pangan," *Jitipari (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan Unisri)*, Vol. 7, No. 1, Pp. 68–77, 2022.
- [2] T. B. Manalu, "Pengaruh Jenis Kemasan Dan Lama Penyimpanan Terhadap Komponen Bioaktif Bunga Telang (*Clitoria Ternatea L.*)," 2022.
- [3] V. C. Yurisna, F. S. Nabila, D. Radhityaningtyas, F. Listyaningrum, And N. Aini, "Potensi Bunga Telang (*Clitoria Ternatea L.*) Sebagai Antibakteri Pada Produk Pangan," *Jitipari (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan Unisri)*, Vol. 7, No. 1, Pp. 68–77, 2022.

- [4] E. C. Purba, “Kembang Telang (*Clitoria Ternatea* L.): Pemanfaatan Dan Bioaktivitas,” *Jurnal Edumatsains*, Vol. 4, No. 2, Pp. 111–124, 2020.
- [5] S. E. Adrikayana, E. Pratiwi, And S. A. Putri, “Pengaruh Penambahan Konsentrasi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Sensori Pada Puding Bunga Telang,” *Skripsi. Universitas Semarang Semarang*, 2022.
- [6] S. E. Adrikayana, E. Pratiwi, And S. A. Putri, “Pengaruh Penambahan Konsentrasi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Sensori Pada Puding Bunga Telang,” *Skripsi. Universitas Semarang Semarang*, 2022.
- [7] A. Yasjudani And J. T. Boga, “Uji Organoleptik Pembuatan Silky Pudding Dengan Penambahan Yoghurt Dan Buah Naga Merah(*Hylocereus Costaricensis*).” *Skripsi. Jurusan Tata Boga. Politeknik Negeri Balikpapan*, 2017.
- [8] D. Andriani And L. Murtisiwi, “Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol 70% Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L) Dari Daerah Sleman Dengan Metode Dpph,” *Pharmakon: Jurnal Farmasi Indonesia*, Vol. 17, No. 1, Pp. 70–76, 2020.
- [9] G. A. K. Ulaan, A. Yudistira, And H. Rotinsulu, “Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Alga *Ulva Lactuca* Menggunakan Metode Dpph (1, 1 Diphényl-2-Picrylhydrazyl),” *Pharmakon*, Vol. 8, No. 3, Pp. 535–541, 2019.
- [10] P. A. Puriyastuti, “Karakteristik Sensori Dan Kimia Minuman Fungsional Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L.) Dengan Penambahan Lemon Dan Jahe Gajah,” 2022.
- [11] R. Y. Suryandari, K. M. Kasikoen, And E. Martini, “Penyuluhan Budidaya Dan Pemanfaatan Tanaman Kembang Telang (*Clitoria Ternatea* L.) Di Desa Tegaltirto, Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta”.