



**Journal of Human And Education**  
Volume 4, No. 1, Tahun 2024, pp 368-376  
E-ISSN 2776-5857, P-ISSN 2776-7876  
Website: <https://jahe.or.id/index.php/jahe/index>

## **Pelatihan Pembuatan Cendol dan *Pudding* Berbahan Dasar Ekstrak Bunga Telang, Pengabdian Kepada Masyarakat**

**Rosianna Sianipar<sup>1</sup>, Kerin Aulevia Filemon<sup>2</sup>, Anastasia Belinda Anjani<sup>3\*</sup>**

Universitas Pelita Harapan<sup>1,2,3</sup>

Email: rosianna.sianipar@uph.edu<sup>1</sup>, kerin.af1101@gmail.com<sup>2</sup>

Anjani.belinda@gmail.com<sup>3\*</sup>

### **Abstrak**

Pengabdian Kepada Masyarakat merupakan salah satu Tri Dharma Perguruan Tinggi bertujuan untuk meningkatkan rasa kepedulian terhadap masyarakat dengan cara membagikan ilmu dan keterampilan, Tujuan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini adalah: (1) memberi pelatihan mengenai minuman cendol dan *pudding* lumut berbahan dasar Bunga Telang (2) memberikan edukasi tentang manfaat Bunga Telang (3) menjalankan salah satu fungsi Tri Dharma Perguruan Tinggi khususnya di bidang Pengabdian Kepada Masyarakat (4) memberikan pengalaman untuk membuat makanan dan minuman olahan dasar Bunga Telang.

**Kata kunci:** *Pengabdian Kepada Masyarakat, cendol, pudding, lumut, Bunga Telang*

### **Abstract**

Community Service is one of the Tri Dharma of Higher Education which aims to increase the sense of concern for the community by sharing knowledge and skills. The aim of this Community Service activity is: (1) providing training on cendol drinks and moss pudding made from Telang Flower (2) provide education about the benefits of butterfly pea flower (3) carry out one of the functions of the Tri Dharma of Higher Education, especially in the field of Community Service (4) provide experience in making basic processed food and drinks from Telang Flowers.

**Keywords:** *Comunnity Service, Cendol ,Pudding, Butterfly pea Flower.*

### **PENDAHULUAN**

Masa remaja adalah waktu yang tepat untuk mendapatkan banyak pengetahuan dan keterampilan. Wijoyo et al., (2020) Melalui Pelatihan Pembuatan Cendol Dan *Pudding* Berbahan Dasar ekstrak Bunga Telang para siswa-siswi SMK Pariwisata Puspa Wisata PGRI Serpong dapat belajar membuka usaha makanan ataupun minuman. Oleh sebab itu penulis melihat bahwa dengan adanya pelatihan Pengabdian Kepada Masyarakat ini sangat membantu untuk para siswa-siswi dapat mengembangkan kemampuan dan bakat dalam berbisnis. Program ini sangat membantu penulis untuk bisa berbagi setiap ilmu-ilmu yang didapat kepada setiap anak-anak yang belum tentu mendapatkan. Inovasi merupakan sebuah faktor untuk menambahkan beberapa ide yang berasal dari manusia. Ambarwati et al., (2022)

Perkembangan industri minuman di Indonesia dalam beberapa tahun terakhir mengalami peningkatan yang signifikan. Hal ini tidak mengherankan karena minuman merupakan kebutuhan dasar manusia sehari-hari. Secara keseluruhan, industri minuman dapat dibagi menjadi dua kelompok besar, yaitu minuman beralkohol dan non-alkohol. Dalam kelompok minuman non-alkohol, terdapat beberapa kategori, seperti minuman kesehatan (healthy drink), minuman ringan (soft drink), dan lain-lain. Kelas minuman kesehatan sendiri dapat dibagi menjadi beberapa jenis, seperti isotonic drink, energy drink, dan milk fermentation Munandar, (2010). Salah satu minuman yang sangat digemari oleh masyarakat terutama anak muda hingga dewasa, yang memiliki cita rasa manis dan segar. Fizriani et al., (2021) Cendol adalah makanan yang terbuat dari adonan tepung beras dan bahan lainnya yang dicetak dengan alat penyaring, lalu dicampur dengan gula merah dan santan. Di dalam Bunga tersebut mengandung zat warna

biru alami. Gula merah merupakan produk yang dihasilkan dari kelapa dan aren dengan cara pembuatan melalui pemanasan atau dimasak. Hasan et al., (2020). Gula merah menjadi salah satu bagian di dalam sebuah minuman cendol, rasa dari gula merah dapat membuat minuman menjadi lebih nikmat. Santan kelapa merupakan lemak air yang berwarna putih susu yang mengandung protein dan zat-zat lainnya Angriani, (2019). Oleh sebab itu penulis membuat pelatihan ini untuk para siswa-siswi yang belum pernah membuat cendol dengan bahan dasar Bunga Telang

*Pudding* merupakan makanan yang dibuat dari bahan bubuk dengan cara direbus. *Pudding* berasal dari adonan cair maupun setengah padat, yang dimasak kemudian dicetak dan dibekukan dalam cetakan dengan berbagai macam ukuran Arista Gustiarani & Triastuti, (2021). Oleh sebab itu *pudding* dapat disebut sebagai sebuah makanan seperti dessert yang dikonsumsi setelah mengonsumsi makanan utama. Selain sebagai makanan penutup, *pudding* juga banyak digemari oleh orang-orang dan memiliki banyak rasa serta mempunyai bentuk yang bermacam-macam *Pudding* salah satu makanan yang tidak dapat bertahan lama.

Bunga Telang merupakan tanaman yang merambat dan berasal dari daerah tropis seperti Asia, Afrika, dan Amerika. Tanaman ini sering ditemukan tumbuh secara alami di tepian sungai atau daerah yang lembab. Bunga Telang termasuk dalam keluarga Fabaceae atau kacang-kacangan. Nama "Bunga Telang" berasal dari kata dalam bahasa Sanskerta, yaitu "klitra," yang berarti "kunci" Saras, (2023). Seluruh bagian Bunga telang dapat mengobati penyakit insomnia, keputihan, gonorrhoea, rematik, bronkhitis, asma, maag, paru, demam, sakit telinga dan penyakit kulit. Selain itu juga Bunga Telang memiliki banyak manfaat yaitu dapat mengobati mata merah, mata lelah, tenggorokan, penyakit kulit, gangguan urinaria, dan anti racun. Kamilia et al., (2023). Ekstrak bunga telang bisa digunakan untuk memberi warna pada makanan dan kue tanpa memberikan pengaruh pada aroma dan rasa makanan, menciptakan penampilan yang menarik untuk hasil akhirnya Ndruma, (2022). Mensubsitisi pewarna hijau alami dengan pewarna biru alami dari bunga telang bisa mendapatkan kandungan antosianin dari bunga telang dengan cara merendamnya dalam air panas selama beberapa jam. Warna yang dihasilkan memiliki kualitas yang setara dengan pewarna sintetis, sehingga keunggulan yang didapat terletak pada nilai gizi yang terkandung dalam bunga telang I K. Murtiasa, (2021). Selain memberikan warna, antosianin juga memiliki manfaat sebagai sumber antioksidan Srivastava, (2010). Bunga telang juga memiliki potensi farmakologis sebagai zat antimikroba, antidepresan, antelmintik, antikanker, dan antiabetes Purba, (2020).

Pengabdian Kepada Masyarakat (PkM) merupakan pelatihan untuk membantu mengembangkan inovasi untuk para setiap siswa yang mengikutinya. Oleh karena itu dalam membuat sebuah pelatihan pembuatan cendol dan varian *pudding* berbahan dasar ekstrak Bunga Telang untuk menambahkan ilmu dan pengetahuan yang baru kepada setiap para siswa. selain itu dalam membuat minuman dan *pudding* dengan Bahan Dasar ekstrak Bunga Telang karena hidangan penutup dan minuman ini belum banyak orang yang menjualnya. Serta melalui PkM ini dapat membantu mengembangkan hidangan penutup ataupun minuman yang lebih kreatif.

## **METODE**

Dalam penelitian ini penulis membuat sebuah pelatihan membuat *pudding* dan cendol berbahan dasar ekstrak Bunga Telang.

- Memberikan pelatihan kepada setiap siswa kelas dua belas SMK Pariwisata Puspa Wisata PGRI Serpong kegiatan ini seperti memberikan pelatihan dalam pembuatan *pudding* dan cendol
- Memberikan pengalaman baru dalam bereksperimen untuk membuat *pudding* dan cendol menggunakan Bunga Telang.
- Menciptakan inovasi baru dalam membuat makanan dan minuman.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Berdasarkan hasil *Pre test* dan *post test* ini dapat membantu untuk mengetahui seberapa banyak para siswa-siswi di SMK Pariwisata Puspa Wisata PGRI Serpong yang memahami dari pelatihan yang telah dilaksanakan dalam pembuatan cendol dan *pudding* berbahan dasar ekstrak

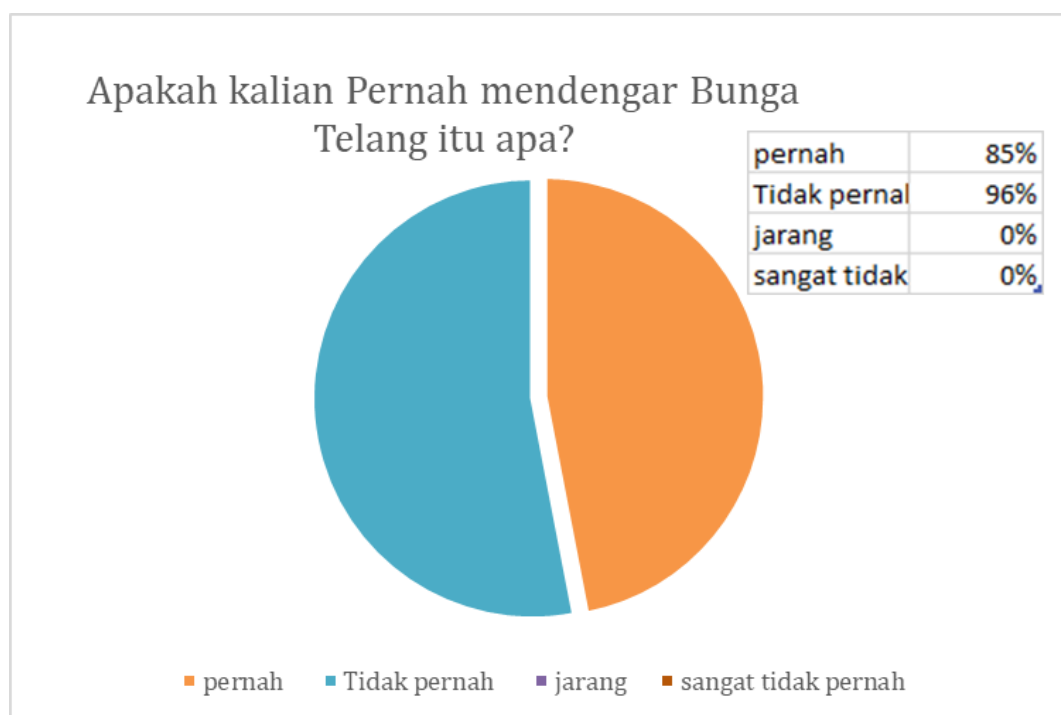
Bunga Telang. Seluruh peserta sangat suka dengan acara pelatihan pembuatan cendol dan *pudding* berbahan dasar ekstrak Bunga Telang. Oleh karena itu acara ini dapat berjalan dengan lancar. Dalam hal ini Untuk melihat keberhasilan dari kegiatan PkM di SMK Pariwisata Puspa Wisata PGRI Serpong ada beberapa pertanyaan dari *pre test* dan *post test*. Berikut dibawah ini adalah data yang diterima dari responden para siswa-siswi di SMK Pariwisata Puspa Wisata PGRI Serpong .

Berdasarkan kesimpulan dari hasil olahan data responden dari *pre test* dan *post test* yang paling tertinggi hingga yang paling rendah. Berikut adalah beberapa Responden yang tidak pernah mendengar Bunga Telang sebanyak 96% sedangkan yang paling rendah adalah responden yang tidak tahu *pudding* berbahan dasar Bunga Telang sebanyak 81% responden.

Dengan adanya *pre test* dan *post test* ini setiap para siswa siswi yang mengikuti PkM dapat menjadi lebih memahami dan mengetahui bahwa Bunga Telang tidak hanya untuk menyembuhkan penyakit tetapi Bunga Telang juga dapat digunakan dalam membuat sebuah makanan dan minuman.

Berikut dibawah ini adalah beberapa soal *pre test* dan *post test* dari pelatihan PkM yang telah dilaksanakan beserta responden dari beberapa siswa-siswi kelas dua belas di SMK Pariwisata Puspa Wisata PGRI Serpong.

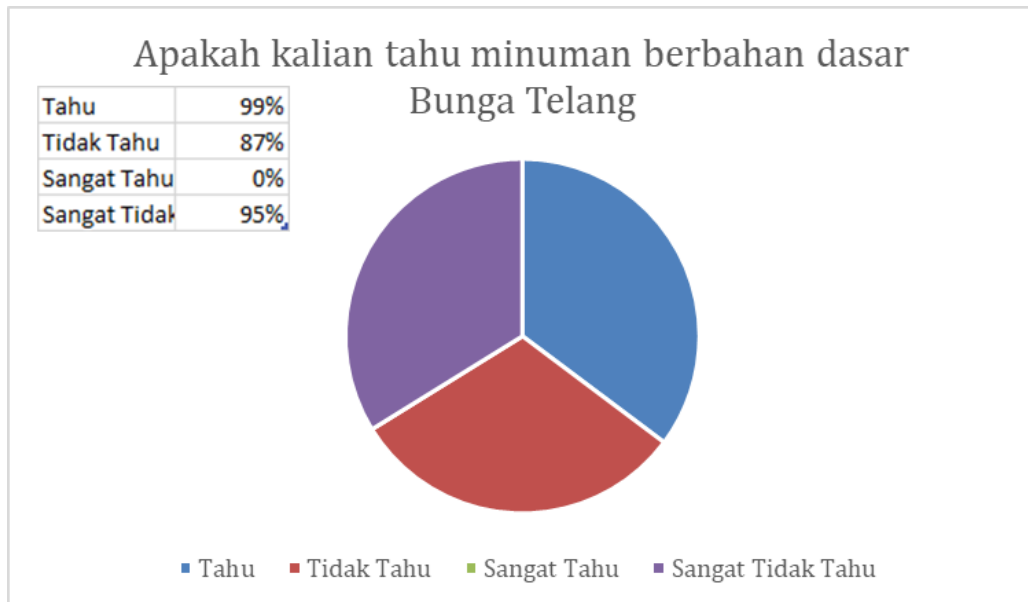
#### 1. Kuisisioner pre test sebelum dilakukan PkM



Sumber : olahan data sendiri

Pertanyaan Pertama Apakah Kalian Pernah Mendengar Bunga Telang itu apa ? Menurut Jumlah responden yang pernah mendengar Bunga telang sebanyak 85% Responden, tidak pernah mendengar sebanyak 0%, jarang mendengar sebanyak 0%, dan yang Tidak Pernah mendengar Bunga telang itu sebanyak 96% Responden.

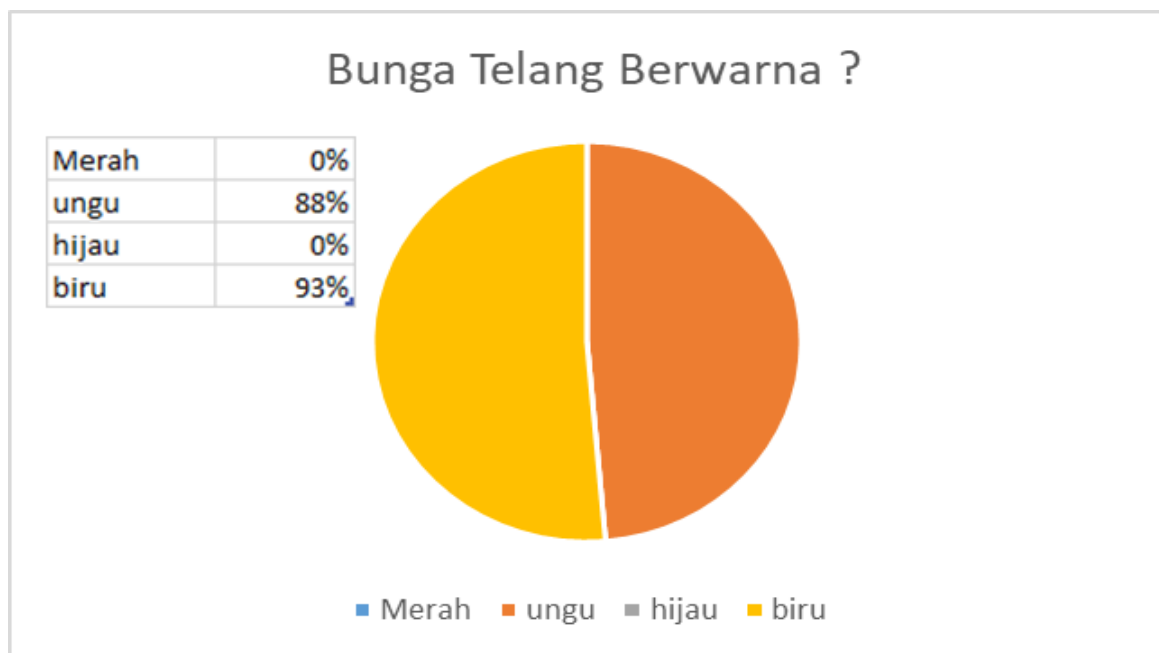
2. Kuisisioner pre test sebelum dilakukan PkM



Sumber : Olahan data sendiri

Pertanyaan kedua apakah kalian tahu minuman berbahan dasar Bunga Telang ? Menurut jumlah responden yang menjawab tahu minuman berbahan dasar Bunga Telang sebanyak 99%, tidak tahu sebanyak 87%, sangat tahu sebanyak 0% dan sangat tidak tahu sebanyak 95 % responden.

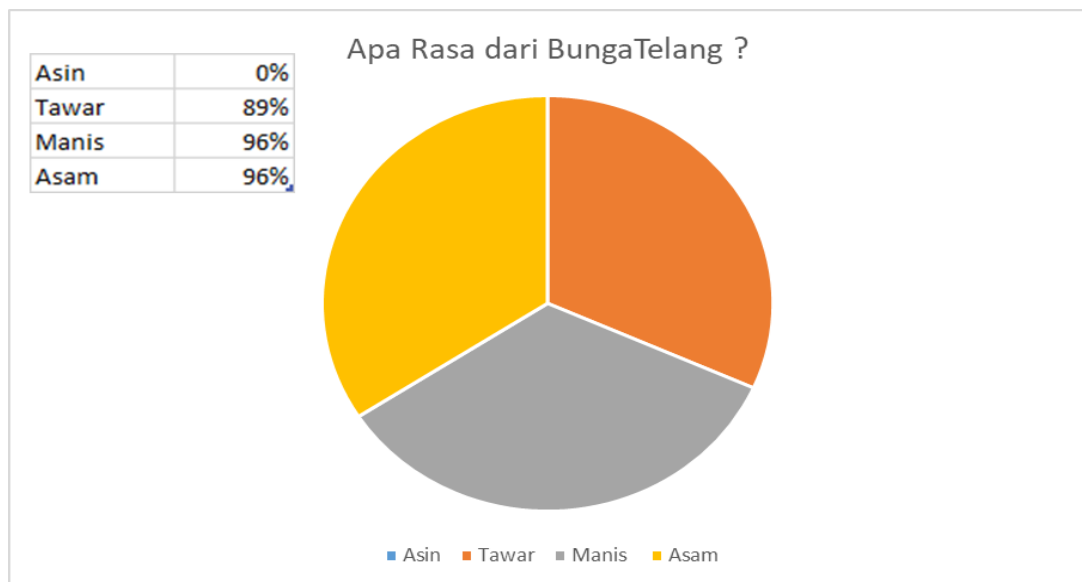
3. Kuisisioner pre test sebelum dilakukan PkM



Sumber : olahan data sendiri

Pertanyaan ketiga Bunga Telang Berwarna ? Menurut jumlah responden yang menjawab Bunga Telang itu berwarna merah sebanyak 0 % responden , ungu sebanyak 88% responden, hijau sebanyak 0% reseponden dan yang menjawab Bunga Telang berwarna biru sebanyak 93 %.

4. Kuisisioner pre test sebelum dilakukan PkM

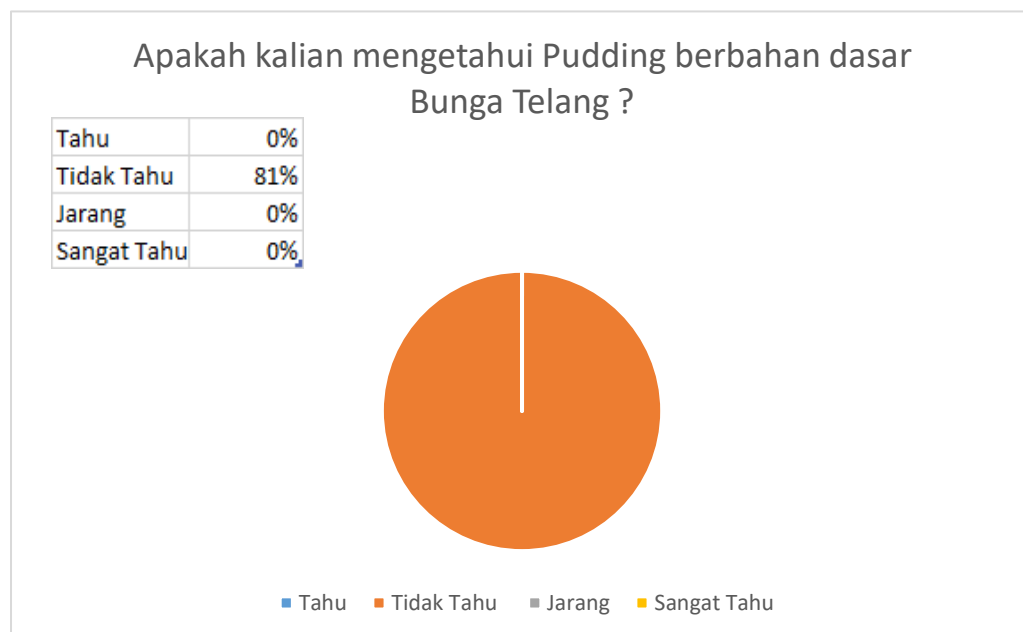


Sumber : olahan data sendiri

Pertanyaan keempat apa rasa dari Bunga Telang ?

Menurut jumlah responden yang menjawab rasa asin sebanyak 0% responden, rasa tawar sebanyak 89% responden, rasa manis sebanyak 96% responden dan rasa asam juga 96 % responden.

5. Kuisisioner pre test sebelum dilakukan PkM



Sumber : olahan data sendiri

Pertanyaan kelima apakah kalian mengetahui *pudding* berbahan dasar Bunga Telang ?

Menurut jumlah responden yang menjawab tahu sebanyak 0% responden tidak tahu *pudding* berbahan dasar Bunga Telang sebanyak 81% responden, jarang sebanyak 0% responden dan sangat tahu sebanyak 0% responden.

**Pertanyaan post test.**

### 1. Kuesioner Post Test sesudah dilakukan PKM



Sumber : olahan data sendiri

Pertanyaan pertama apakah kalian menyukai rasa *pudding* dan minuman yang telah dilaksanakan ?

Menurut jumlah responden yang menjawab enak dari rasa *pudding* dan minuman yang telah dilaksanakan sebanyak 81% responden, tidak enak sebanyak 0% responden, sangat tidak enak sebanyak 0% ,dan biasa saja sebanyak 0%.

### 2. Kuesioner Post Test sesudah dilakukan PKM



Sumber : olahan data sendiri

Pertanyaan kedua bagaimana menurut kalian warna dari minuman dan *pudding* ?

Menurut jumlah responden yang sangat suka dari warna minuman dan *pudding* sebanyak 87%, tidak suka sebanyak 0% responden, yang suka dengan warna minuman dan *pudding* sebanyak 96% dan yang menjawab biasa saja 0% responden.

### 3. Kuesioner Post Test sesudah dilakukan PKM



Sumber : olahan data sendiri

Pertanyaan ketiga apakah kalian menyukai tekstur dari *pudding* dan cendol ? Menurut responden yang menjawab suka dari tekstur *pudding* dan cendol sebanyak 91% ,yang menjawab sangat suka dari tekstur *pudding* dan cendol sebanyak 90%, yang menjawab tidak suka sebanyak 0% responden dan bisa saja sebanyak 0% responden.

4. Kuesioner Post Test sesudah dilakukan PKM

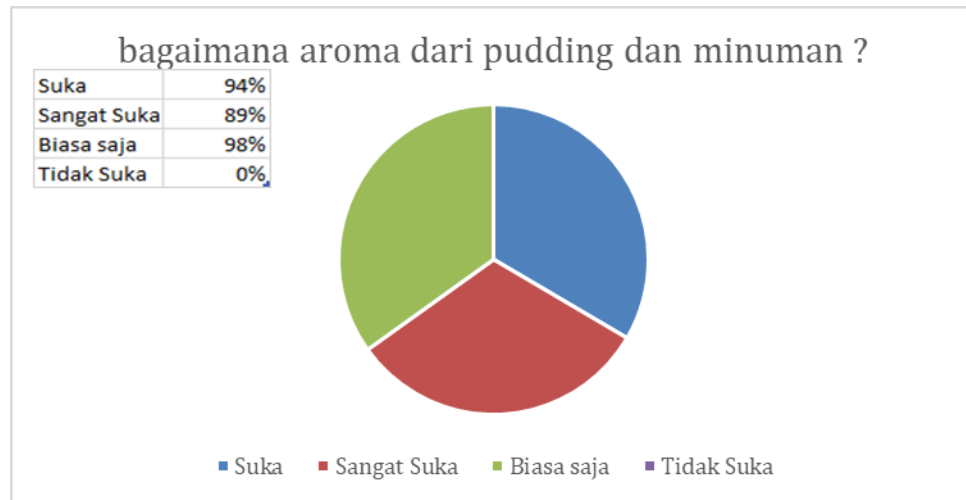


Sumber : olahan data sendiri

Pertanyaan keempat bagaimana pendapat kalian mengenai bentuk dari *pudding* dan cendol ?

Menurut jumlah responden yang menjawab bentuknya bagus dari *pudding* dan cendol sebanyak 89%, yang menjawab sangat bagus dari bentuk *pudding* dan cendol sebanyak 92%, yang menjawab biasa saja sebanyak 0% dan yang menjawab tidak bagus sebanyak 0%.

5. Kuesioner sesudah Post Test dilakukan PKM



Sumber : olahan data sendiri

Pertanyaan kelima menurut kalian, bagaimana aroma dari *pudding* dan minuman ?

Menurut jumlah responden yang menjawab suka dari aroma *pudding* dan cendol sebanyak 94%, yang menjawab sangat suka dari aroma *pudding* dan cendol sebanyak 89 %, dan yang menjawab biasa saja sebanyak 98 %, dan yang menjawab tidak suka sebanyak 0% responden.

### SIMPULAN

Pengabdian Kepada Masyarakat dengan judul “ Pelatihan Pembuatan Cendol dan varian *pudding* Berbahan Dasar ekstrak Bunga Telang” telah berjalan dengan baik. Seluruh peserta PkM sangat memperhatikan materi yang dibagikan dengan baik. Tujuan dari pelatihan pembuatan Cendol dan *Pudding* berbahan dasar ekstrak Bunga Telang adalah untuk membagikan pengalaman baru kepada setiap para siswa-siswi SMK Pariwisata Puspa PGRI Serpong. Dari pre test dan post test yang telah dibagikan banyak siswa- siswi memberikan penilaian yang bagus. Siswa-siswi sangat bergembira dengan adanya pelatihan ini. Acara ini juga sangat membantu para siswa-siswi SMK Pariwisata Puspa Wisata PGRI Serpong menjadi tertarik untuk membuat kreasi minuman dan *pudding* dengan bahan dasar ekstrak Bunga Telang. Untuk kedepannya Pelatihan pembuatan cendol dan *Pudding* berbahan dasar ekstrak Bunga Telang ini dapat menjadi sebuah eksperimen terbaru untuk para siswa-siswi dan lebih tertarik untuk mengikuti PkM sehingga dapat menghasilkan ide yang lebih kreatif.

### DAFTAR PUSTAKA

- Ambarwati, D., Wibowo, U. B., Arsyiadanti, H., & Susanti, S. (2022). Studi Literatur: Peran Inovasi Pendidikan pada Pembelajaran Berbasis Teknologi Digital. *Jurnal Inovasi Teknologi Pendidikan*, 8(2), 173–184.
- Angriani, L. (2019). The Potential of Extract Butterfly Pea Flower (*Clitoria ternatea* L.) as a Local Natural Dye for Various Food Industry. *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 2(1), 32–37.
- Arista Gustiarani, I., & Triastuti, U. Y. (2021). Pemanfaatan Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa* L) Pada Pembuatan Pudding Bavarois Sukedbula (Susu Kedelai Bunga Rosella). *Cerdika: Jurnal Ilmiah Indonesia*, 1(3), 238–246.
- Fizriani, A., Quddus, A. A., & Hariadi, H. (2021). Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik pada Produk Minuman Cendol. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 4(2), 136–145.
- Gading Anisa Putri, T., Febriyani Putri, R., Studi Pendidikan IPA, P., Keguruan dan Ilmu Pendidikan, F., Lambung Mangkurat, U., Brigjen Hasan Basri, J. H., & Selatan, K. (2022). Pengaruh Konsentrasi Antosianin Terhadap Kemampuan Pencegahan Fermentasi Sirup Bunga Telang (*Clitoria ternatea* Linn). *JUSTER: Jurnal Sains dan Terapan* Vol. 1, No. 3, Desember 2022 p-ISSN: 2809-7661, e-ISSN: 2809-7750, 1(3), 2809–7750.
- Hasan, Ismail, & Hasnida. (2020). Pembuatan Gula Merah. *Journal of Comunity Empowerment*, 1(1), 80–88.



- Hawari, A., Irwan, W. P. M., Islami, U. P. A., & ... (2023). Sosialisasi Pembuatan Teh Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L.) Sebagai Minuman Kesehatan Bagi Masyarakat Di Desa Sumber Jaya. ... Pusat Publikasi Hasil ..., 1(4).
- I K. Murtiasa, C. R. (2021 ). Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L.) Pada Pembuatan Kue Klepon . 77.
- Kamilia, S. , Wicaksono, H. R. , Ilmi, N. , Annur, S. , & Sutarni, Y. D. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Desa Bejiharjo Melalui Sosialisasi Pemanfaatan Tanaman Obat Keluarga dan Pelatihan Pembuatan Salep Bunga Telang. *Sraddha Abyakta: Jurnal Pendidikan dan Humaniora*, 1(1), 38–44.
- Munandar, F. P. (2010 ). Analisis Brand Equity Pocari Sweat Dalam Persaingan Industri Minuman
- Ndruma, D. W. (2022). Pengaruh Ekstrak Air Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*) Dan Perbandingan Tepung Beras Dengan Tepung Mocaf Terhadap Karakteristik, Mutu dan Organoleptik Kue Mangkuk. 2.
- Purba, E. C. (2020). Kembang Telang ( *Clitoria Ternatea* L.): Pemanfaatan dan Biokativitas. *Jurnal EduMatSains*, 4(2)
- Saras, T. (2023). Bunga Telang: Khasiat, Manfaat, dan Budidaya Tanaman. *Tiram Media*, 2023.
- Srivastava, P. S. (2010). Evaluation of Anthocyanin Content in Red and Blue Flowers. *International Journal of Food Engineering*, Vol 6 [2010], Iss. 4, Art. 7.
- Wijoyo, H., Ariyanto, A., Sunarsi, D., & Faisal Akbar, M. (2020). Pelatihan Pembuatan Konten Digital Marketing Dalam Meningkatkan Kompetensi Mahasiswa. *Ikra-Ith Abdimas*, 3(3), 169–175.