



## Pengabdian Masyarakat: Pelatihan Literasi Pewarna Alami Makanan Bagi Masyarakat dengan Memanfaatkan Bunga Telang, Daun Pandan dan Bayam Merah di Desa Namanjahe Kecamatan Salapian Kabupaten Langkat

Adelia Putri<sup>1</sup>, Celline Efrillia<sup>2</sup>, Nurkholila<sup>3</sup>, Dea Wahdania Munthe<sup>4</sup>, Khairuna<sup>5</sup>

<sup>1,2,3,4,5</sup>Universitas Islam Negeri Sumatera Utara, Indonesia

E-mail: [cellineefrillia64@gmail.com](mailto:cellineefrillia64@gmail.com)

Article Info	Abstract
<b>Article History</b> Received: 2023-07-12 Revised: 2023-08-22 Published: 2023-09-01	This Community Service is carried out to introduce natural dyes for the manufacture of Herbal Tea and Cenil which are varied and safe for consumption. It is hoped that the use of natural additives such as telang flower, pandan leaf, and red spinach, will make the shape and appearance of cenil more colorful and attractive and herbal tea from telang flower which is unique in color, is not only attractive for consumption by all ages so as to increase sales turnover but also increase sales turnover. also attracts the younger generation to develop the business of making cenil and herbal teas so that food culture can be preserved. Natural dyes derived from eggplant, pandan or baya, besides being safe for consumption, also contain antioxidants. Antioxidants are substances that are needed by the body to inhibit excessive oxidation reactions that trigger various diseases. This service activity was carried out for a day starting with field surveys and training on making natural dyes.
<b>Keywords:</b> <i>Herbal Tea;</i> <i>Cenil;</i> <i>Natural Dyes.</i>	
<b>Artikel Info</b>	<b>Abstrak</b>
<b>Sejarah Artikel</b> Diterima: 2023-07-12 Direvisi: 2023-08-22 Dipublikasi: 2023-09-01	Pengabdian pada Masyarakat ini dilaksanakan untuk memperkenalkan zat pewarna alami untuk pembuatan Teh Herbal dan Cenil yang bervariasi dan aman dikonsumsi. Diharapkan dengan penggunaan zat aditif alami seperti bunga telang, daun pandan, dan bayam merah, akan membuat bentuk dan tampilan cenil lebih berwarna dan menarik dan teh herbal dari bunga telang yang unik warnanya, bukan hanya menarik untuk dikonsumsi semua lapisan umur sehingga meningkatkan omset penjualan tetapi juga menarik generasi muda untuk mengembangkan usaha pembuatan cenil dan teh herbal tersebut sehingga budaya makanan dapat dilestarikan. Pewarna alami yang berasal dari telang, pandan atau baya selain aman untuk dikonsumsi juga mengandung zat antioksidan. Zat antioksidan merupakan zat yang sangat diperlukan oleh tubuh untuk mengambat reaksi oksidasi berlebih yang merupakan pemicu berbagai penyakit. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan selama sehari mulai survey lapangan dan pelatihan pembuatan zat warna alami.
<b>Kata kunci:</b> <i>Teh Herbal;</i> <i>Cenil;</i> <i>Pewarna Alami.</i>	

### I. PENDAHULUAN

Bunga telang dikenal dengan nama butterfly pea, sedangkan bahasa ilmiahnya sendiri adalah *Clitoria ternatea*. Di Indonesia, bunga telang ini memiliki banyak nama. Di Sumatera, bunga telang dikenal dengan nama bunga biru atau bunga kelentit, di Jawa, ia dikenal dengan nama kembang telang atau menteleng; di Sulawesi, bunga ini disebut dengan bunga talang atau temanraleng, sedangkan di Maluku, disebut dengan nama bisi. Menurut penelitian Tmannotje dan Jones (1992), bunga telang dapat beradaptasi dengan baik pada kondisi tanah berpasir, tahan terhadap kekeringan dengan curah hujan 500-900mm/tahun, dan mampu berkompetisi dengan gulma (tumbuhan pengganggu).

Bunga telang juga cukup baik untuk dapat dijadikan sebagai tanaman penutup tanah karena Perkembangannya yang cukup cepat dan mudah. Pernyataan itu juga didukung oleh penelitian (Hall, 1992), (Gomez, 2003), dan (al, 2005)

tentang bunga telang. Pertumbuhan bunga telang sendiri terbilang mudah karena tergolong tumbuhan liar dan pertumbuhannya merambat. Bunga yang oleh sebagian masyarakat dianggap hanya tanaman biasa ternyata memiliki khasiat yang luar biasa jika dikonsumsi.

Pandan wangi merupakan tanaman yang sering dimanfaatkan daunnya sebagai bahan tambahan makanan, umumnya sebagai bahan pewarna hijau dan pemberi aroma. Aroma khas dari pandan wangi diduga karena adanya senyawa turunan asam amino fenil alanin yaitu 2-acetyl-1-pyrroline (Faras et al., 2014). Selain kegunaan tersebut, pandan wangi juga dilaporkan memiliki aktivitas antidiabetik pada ekstrak air (Prameswari dan Widjanarko, 2014), antioksidan pada ekstrak air dan methanol (Ghasemzadeh and Jaafar, 2013), antikanker pada ekstrak etanol dan metanol (Chong et al., 2012), dan antibakteri pada ekstrak etanol dan etil asetat (Muhardi dkk., 2007).

Bayam merah merupakan tanaman sayuran yang berasal dari daerah Amerika Tropik. Bayam merah semula dikenal sebagai tanaman hias, namun dalam perkembangan selanjutnya bayam dipromosikan sebagai bahan pangan sumber protein, vitamin A, B dan C serta mengandung garam-garam mineral seperti kalsium, fosfor, dan besi (Nirmalayanti, 2017). Selain itu, bayam merah merupakan jenis bayam yang diminati setelah bayam hijau dan bayam merah memiliki nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan dengan bayam hijau (Adelia, dkk, 2013). Alasan tersebut mendasari fakta bahwa konsumsi bayam di Indonesia mengalami peningkatan dari tahun ke tahun. Permintaan yang meningkat tidak diimbangi dengan peningkatan produksi (Rini, 2005).

## II. METODE PENELITIAN

Kegiatan ini dilaksanakan di Desa Naman Jahe Dusun 1 pada bulan Juli 2022. Dengan meminta bantuan Masyarakat di desa Naman Jahe sebanyak sekitar 20 orang yang merupakan Desa dengan mayoritas penduduk yang tidak jauh berbeda dengan masyarakat desa lainnya yang mayoritas merupakan keturunan suku Jawa. Tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat dijelaskan sebagai berikut:

### 1. Perencanaan (*Plan*)

Pada tahap ini, kegiatan yang dilaksanakan antara lain adalah Observasi lanjutan di lapangan dan berdiskusi dengan kepala dusun, Ketua RT dan masyarakat Desa Naman Jahe Dusun 1 yang bertujuan memberikan informasi tentang maksud dan tujuan program kegiatan masyarakat yang akan dilaksanakan, melakukan pendataan permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat dan mendiskusikan tempat dan jadwal pelaksanaan kegiatan.

### 2. Tindakan (*Action*)

Pada tahap tindakan yang dilaksanakan adalah:

#### a) Sosialisasi

Sosialisasi kegiatan yang akan dilaksanakan dan penyebaran undangan pada peserta pelatihan. Pemberian penyuluhan kepada peserta pelatihan tentang pentingnya pengelolaan Bayam Merah, Daun Telang, Daun Pandan dan sebagai bahan pewarna makanan dan manfaatnya.

#### b) Praktik Lapangan

Pada tahap ini, kegiatan yang dilaksanakan antara lain:

1) Memperlihatkan cara mempersiapkan alat dan bahan pembuatan Cenil dan dan

Teh daun Telang kepada peserta pelatihan.

2) Memberikan keterampilan cara mengolah cenil dengan pewarna daun oandan dan bayam merah menjadi cenil dan Teh daun telang kepada peserta pelatihan.

3) Praktik pembuatan cenil dan Teh daun telang dengan menggunakan alat dan bahan yang telah disediakan.

### 3. Pengamatan (*Observe*)

Pada tahap ini, dilakukan pengamatan untuk memperhatikan dan juga menganalisis keberhasilan, kelemahan dan kekurangan strategi dan metode yang digunakan dalam menyelesaikan permasalahan literasi pewarna makanan yang dialami oleh masyarakat Desa Naman Jahe Dusun 1.

### 4. Refleksi (*Reflection*)

Pada tahap ini kegiatan yang dilaksanakan antara lain:

a) Mengadakan diskusi dengan peserta pelatihan tentang hambatan dan kesulitan yang dihadapi selama kegiatan literasi pewarna makanan dari daun bayam, daun pandan dan bunga telang

b) Meminta saran kepada peserta pelatihan untuk perbaikan pelaksanaan kegiatan.

## III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian mengenai Pelatihan Literasi Pewarna Alami Makanan Bagi Masyarakat dengan Memanfaatkan Bunga Telang, Daun Pandan, dan Bayam Merah” menggunakan 4 siklus yaitu tahap observasi, perencanaan, tindakan, dan evaluasi.

### 1. Tahap Observasi

Sebelum menentukan judul Proyek kerja yang akan kami buat, kami terlebih dahulu mengobservasi lokasi Pengabdian Masyarakat yang akan kami laksanakan yaitu di Desa Naman Jahe Dusun 1 yang merupakan Desa dengan mayoritas penduduk yang tidak jauh berbeda dengan masyarakat desa lainnya yang mayoritas merupakan keturunan suku Jawa yang dimana sudah pasti tidak asing lagi dengan makanan yang akan kami buat yaitu cenil dan teh telang. Cenil dan teh telang merupakan makanan yang cocok bila dinikmati secara bersamaan sehingga kami yakin bahwa kedua makanan ini akan diterima baik oleh masyarakat.

### 2. Tahap Perencanaan

Setelah sampai disana pada hari pertama kami langsung mendatangi beberapa tempat

yang biasa dijadikan tempat perkumpulan warga untuk memberikan informasi bahwa pada hari Selasa tanggal 19 Juli akan dilaksanakan pelatihan yang akan kami buat. Mereka cukup antusias dengan acara yang akan kami laksanakan dimana kami setuju untuk melakukan pelatihan tersebut di warung miso dari orang tua bu sila yang tidak jauh dari posko Pengabdian Masyarakat. Kami setuju untuk melakukan kegiatan tersebut tepat pukul 11.00 WIB.

### 3. Tahap Tindakan

Pada tahap ini kami mempersiapkan cenil yang menggunakan pewarna alami dari daun pandan dan bayam merah pada malam harinya, dikarenakan proses pembuatan cenil memerlukan waktu yang lama dalam pemrosesannya. Dalam pembuatannya kami juga tidak lupa untuk mendokumentasikan setiap proses pembuatan cenil agar masyarakat mengetahui cara prosedur penggunaan pewarna alami dalam pembuatan cenil. Untuk pembuatan teh telang kami lakukan di tempat kami melaksanakan pelatihan dikarenakan untuk membuat teh telang tidak memerlukan waktu yang lama sehingga masyarakat dapat melihatnya dengan seksama. Kami juga memberikan informasi mengenai manfaat dari penggunaan pewarna alami dalam pembuatan makanan cenil dan manfaat bunga telang jika digunakan dalam pembuatan teh yang dimana memberikan gizi yang banyak.



**Gambar 1.** Pembuatan Cenil



**Gambar 2.** Pembagian Cenil Dengan Masyarakat



**Gambar 3.** Pembuatan The Telang



**Gambar 4.** Pembuatan The Telang



**Gambar 5.** Foto bersama dengan masyarakat setelah pelatihan berlangsung

### 4. Tahap Evaluasi

Setelah melakukan kegiatan ini ditemukan beberapa kendala dan ditemukan beberapa kekurangan jika menggunakan bahan alami sebagai bahan dasar pewarna alami dalam pembuatan cenil. Dimana warna dari cenil yang kami buat yang berwarna hijau dan merah tidak menghasilkan warna yang terang seperti cenil pada umumnya hal ini dikarenakan bahwa pewarna alami tidak mengikat adonan tepung secara komplit dan warna yang dihasilkan cenderung menjadi pucat. Kemudian untuk pembuatan teh telang menghasilkan bau yang berbeda dari bau teh pada umumnya dimana pada teh telang ini menghasilkan bau yang cukup pekat yang mungkin tidak semua orang akan menyukai hal tersebut.

Sehingga jika untuk pembuatan cenil dengan menggunakan pewarna alami diperlukan indikator pewarna alami dengan jumlah yang banyak agar warna yang dihasilkan

sesuai dengan keinginan kita. Kemudian untuk solusi dari pembuatan teh telang yang menghasilkan bau yang pekat maka perlu ditambahkan indikator yang menjadi penawar dari bau pekat itu seperti perasan jeruk kasturi atau penambahan gula pada teh.

Namun secara keseluruhan pelatihan yang telah kami lakukan berjalan dengan sesuai rencana dan lancar dimana masyarakat sangat antusias dengan pelatihan yang kami berikan. Mereka juga memberikan beberapa masukan kepada kami mengenai pembuatan cenil yang biasa mereka buat dan kami memberikan alternatif berupa pewarna alami yang dijamin menjadi lebih sehat ketika digunakan dalam pewarna alami makanan.

Berdasarkan pelatihan yang telah kami lakukan ditemukan banyak manfaat dan ilmu yang bisa kami ambil, dimana dengan memanfaatkan pewarna alami dalam pembuatan makanan tentu saja akan menjadikan tubuh menjadi lebih sehat kemudian dengan adanya pewarna alami memberikan banyak manfaat tidak hanya menjadi pewarna saja melainkan memberikan segudang manfaat, diantaranya adalah menjadi antioksidan alami bagi tubuh manusia yang mampu mematikan racun yang ada didalam tubuh. Hanya saja penyajian dalam prosedur kerja memerlukan waktu yang lama karena harus membuat pewarna secara alami dan dilakukan dirumah.

Membuat teh telang dari bunga telang juga memberikan warna yang menarik dalam penyajian teh telang dimana teh telang memberikan warna biru yang membuat tertarik anak-anak maupun orang dewasa kemudian rasa yang tawar sangat cocok untuk dikonsumsi bagi mereka yang tidak menyukai rasa manis pada teh yang cocok untuk dikonsumsi pada pagi hari sebelum memulai aktivitas. Manfaat bunga telang juga banyak salah satunya adalah menurunkan gula darah, mencegah kanker, meredakan migrain dan masih banyak lainnya. Sehingga teh telang ini dianjurkan untuk dikonsumsi bagi mereka yang memiliki masalah dengan mengonsumsi teh pada umumnya.

#### IV. SIMPULAN DAN SARAN

##### A. Simpulan

Berdasarkan dari hasil dan pembahasan pada penelitian diatas maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Masyarakat desa Naman Jahe Dusun 1 telah mendapatkan pengetahuan tentang pelat-

ihan literasi mengenai pemanfaatan pewarna alami dalam pembuatan cenil dan teh dengan memanfaatkan daun pandan, bayam merah dan bunga telang.

2. Masyarakat desa Naman Jahe Dusun 1 telah mendapatkan keterampilan tentang pelatihan literasi mengenai pemanfaatan pewarna alami dalam pembuatan cenil dan teh dengan memanfaatkan daun pandan, bayam merah dan bunga telang.

##### B. Saran

Pembahasan terkait penelitian ini masih sangat terbatas dan membutuhkan banyak masukan, saran untuk penulis selanjutnya adalah mengkaji lebih dalam dan secara komprehensif tentang Pelatihan Literasi Pewarna Alami Makanan Bagi Masyarakat dengan Memanfaatkan Bunga Telang, Daun Pandan dan Bayam Merah.

#### DAFTAR RUJUKAN

- Abdullah Muji Marpaung, 2020, *Tinjauan Manfaat Bunga Telang Bagi Kesehatan*
- Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat. 2013. *Panduan pelaksanaan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat di perguruan tinggi edisi ke IX*
- Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat Universitas Indonesia. 2009. *Panduan pengajuan proposal hibah pengabdian masyarakat*. Universitas Indonesia. Jakarta: Universitas Indonesia
- Hidayat, N. dan Saati, E. A. 2006. *Membuat Pewarna Alami*. Penerbit Trubus Agrisarana: Surabaya.
- Manusia, Journal of functional food and nutraceutical*
- Ngroho. 20014. *Relational Rose untuk Pemodelan Berorientasi Objek*. Bandung: Informatika
- Pemerintah Republik Indonesia. 2002. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2002 Tentang Sistem Nasional Penelitian, Pengembangan, dan Penerapan Ilmu Pengetahuan Teknologi
- Sundari Indah dkk, 2016, *Potensi Bayam Merah Sebagai antioksidan pada Toksisitas*
- Timbal yang Diinduksi pada Mencit*, Universitas Airlangga Surabaya