



BUNGA TELANG, SI CANTIK KAYA MANFAAT

Kuliah Pengabdian Masyarakat
Desa Sruni RT 16 RW 03,
Kec Gedangan, Sidoarjo

Daftar Isi

- 01 Apa itu bunga telang?
- 02 Apa saja kandungan kimia pada bunga telang?
- 03 Apa saja manfaat bunga telang?
- 04 Bagaimana cara pembuatan teh bunga telang?
 - 4.1 Bagaimana cara pembuatan puding bunga telang?
 - 4.2 Bagaimana cara pembuatan indikator boraks & formalin dari ekstrak bunga telang?

Daftar Pustaka

APA ITU BUNGA TELANG?



Bunga telang (*Clitoria ternatea*), sering disebut juga sebagai *butterfly pea* merupakan bunga yang khas dengan kelopak tunggal berwarna ungu.

Tanaman telang dikenali sebagai tumbuhan merambat yang sering ditemukan di pekarangan atau tepi persawahan/perkebunan. Dilihat dari bijinya yang serupa dengan kacang hijau, tumbuhan ini termasuk suku polong-polongan. Selain bunga ungu, bunga telang juga dapat ditemui dengan warna pink, biru muda dan putih (Kazuma, 2003)

APA SAJA KANDUNGAN BUNGA TELANG?

Komponen metabolit primer utama pada bunga telang adalah lemak (32,9%/berat kering), karbohidrat (29,3%) dan serat kasar (27,6%), protein (4,2%) (Neda et al., 2013).

Komponen bioaktif pada bunga telang yang diperkirakan memiliki manfaat fungsional berasal dari berbagai kelompok senyawa fitokimia, yaitu fenol (flavonoid, asam fenolat, tanin, dan antrakuinon), terpenoid (triterpenoid, saponin tokoferol, fitosterol), dan alkaloid. Komponen-komponen lain yang juga ditemukan pada bunga telang adalah asam lemak palmitat, stearat, petroselinat, linoleat, arakhidat, behenat dan fitanat (Shen et al., 2016), mome-inositol dan pentanal (Neda et al., 2013)

APA MANFAAT BUNGA TELANG?



Meningkatkan kesehatan jantung



Mengurangi resiko diabetes



Menurunkan tekanan darah



Mengurangi stress



Mengurangi resiko kanker



Mengobati gangguan penglihatan



Melancarkan buang air kecil & buang air besar



Pewarna alami pada makanan & minuman



Indikator alami boraks & formalin

BAGAIMANA CARA PEMBUATAN LEMON BUNGA TELANG ?



Siapkan bahan-bahan (bunga telang, air, gula, jeruk nipis/lemon)



Masukkan air dan bunga telang kering ke dalam panci, aduk dan angkat sebelum mendidih, biarkan selama 10 menit.



Masukkan gula ke dalam air rebusan daun telang & aduk hingga larut



Saring air rebusan bunga telang



Tambahkan perasan jeruk nipis/lemon



Potong jeruk nipis tipis - tipis & Masukkan ke dalam botol masing-masing 2-3 potong



Tambahkan selasih secukupnya dan lemon bunga telang siap untuk diminum

BAGAIMANA CARA PEMBUATAN PUDING BUNGA TELANG ?



1. Masukkan nutrijel leci, gula, garam, dan santan masak hingga mendidih



2. Masukkan puding santan kedalam cetakan pudding dan dinginkan hingga mengeras



3. masukkan air & bunga telang ke dalam panci



4. Masak hingga hampir mendidih dan air berubah warna menjadi biru



5. Pisahkan air dan bunga telang yang telah dimasak



6. Masukkan gula dan nutrijel plain, lalu aduk hingga merata



7. Masukkan air rebusan daun telang, lalu aduk hingga merata



8. Tambahkan air perasan jeruk lemon, lalu aduk hingga tercampur merata



9. Masukkan ke dalam cetakan yang sudah berisi puding santan dan tunggu hingga mengeras



10. Puding bunga telang siap disajikan

BAGAIMANA PEMBUATAN INDIKATOR BORAKS & FORMALIN DARI EKSTRAK BUNGA TELANG ?



1. dihilangkan mangkuk dan mahkota bunga telang



2. dipotong bunga telang menjadi ukuran yang lebih kecil



3. ditimbang bunga telang sebanyak 10 gram



4. dimasukan dalam beaker glass & ditambahkan ethanol 96% hingga 50 ml



5. disimpan selama 24 jam dalam botol coklat agar terhindar dari paparan sinar matahari



6. disaring untuk memisahkan filtratnya



7. ekstrak ethanol bunga telang berwarna biru

INDIKATOR ALAMI BORAKS & FORMALIN



Antosianin sensitive terhadap pH,
sehingga dapat digunakan sebagai
indicator pH alami

Pada ekstrak bunga telang yang
ditambahkan boraks (pH 9-10), warna biru
dari ekstrak bunga telang akan berubah
menjadi hijau (sebelah kiri). Sedangkan jika
ditambahkan formalin (pH 5-6), akan
berubah menjadi ungu (tengah)

DAFTAR PUSTAKA

1. Kazuma K, Noda N, Suzuki M., 2003. Flavonoid composition related to petal color in different lines of *Clitoria Ternatea*, *Phytochem.* 64(6):1133-1139
2. Neda, G. D., Rabeta, M. S. & Ong, M. T., 2013. Chemical composition and anti-proliferative properties of flowers of *Clitoria Ternatea*. *International Food Research Journal*, 20(3), pp. 1229-1234.
3. Shen, Y. et al., 2016. Butterfly pea (*Clitoria ternatea*) seed and petal extracts decreased HEP2 carcinoma cell viability. *International Journal of Food Science and Technology*, 51, pp. 1860– 1868.

