

PEMBERDAYAAN KADER NASYIATUL AISYIYAH KALIMANTAN TENGAH MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN PRODUK WEDANG UNGU SEBAGAI MINUMAN KESEHATAN

Zahrotun Nafisah^{1*}, Endah Yusma Pratiwi², Dwi Hermayantiningsih³,
Remi Ayu Pratika⁴, Muh. Supwatul Hakim⁵

^{1,3,4,5}Program Studi Kimia, Universitas Palangka Raya, Indonesia

²Program Studi Pendidikan Luar Sekolah, Universitas Palangka Raya, Indonesia

nafisah@chem.upr.ac.id

ABSTRAK

Abstrak: Indonesia memiliki kekayaan sumber daya alam berupa tanaman lokal yang berpotensi dikembangkan sebagai produk minuman kesehatan, seperti bunga telang, sereh, dan jeruk nipis. Pemanfaatan tanaman lokal ini penting untuk meningkatkan nilai tambah serta pemberdayaan ekonomi masyarakat. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan hardskill dan softskill kader Nasyyiatul Aisyiyah Kalimantan Tengah melalui pelatihan pembuatan produk wedang ungu. Kegiatan dilakukan dengan metode ceramah, praktik langsung (*hands-on training*), dan diskusi interaktif. Mitra kegiatan adalah 25 orang kader NA Kalimantan Tengah yang aktif dalam unit usaha NA Corner. Evaluasi kegiatan dilakukan melalui angket pretest dan posttest serta wawancara peserta untuk menilai peningkatan pengetahuan dan keterampilan. Hasil evaluasi menunjukkan terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta hingga 100% pada seluruh indikator, dengan kepuasan peserta terhadap kegiatan mencapai 77%. Kegiatan ini berdampak positif dalam menumbuhkan semangat kewirausahaan berbasis kearifan lokal.

Kata Kunci: Wedang Ungu; Nasyyiatul Aisyiyah; Pelatihan; Tanaman Lokal, Kemandirian Ekonomi.

Abstract: Indonesia is rich in natural resources, including local plants with potential as health drinks, such as butterfly pea, lemongrass, and lime. Utilizing these plants is important for increasing added value and empowering the local community. This community service activity aimed to enhance both hardskills and softskills of Nasyyiatul Aisyiyah cadres in Central Kalimantan through training in the production of wedang ungu (purple herbal drink). The activity was carried out using lectures, hands-on training, and interactive group discussions (FGD). The partners involved were 25 female cadres from Nasyyiatul Aisyiyah who are active in the NA Corner business unit. Evaluation was conducted using pretest-posttest questionnaires and participant interviews to assess knowledge and skill improvement. The results showed a 100% increase in participants' knowledge and skills, with 77% of participants reporting high satisfaction with the program. This activity had a positive impact on fostering local wisdom-based entrepreneurship among women.

Keywords: Purple Wedang; Nasyyiatul Aisyiyah; Training; Local Plants, Economic Independence.



Article History:

Received: 27-05-2025

Revised : 16-06-2025

Accepted: 17-06-2025

Online : 01-08-2025



This is an open access article under the
CC-BY-SA license

A. LATAR BELAKANG

Indonesia merupakan negara tropis yang memiliki keanekaragaman hayati sangat tinggi, termasuk tanaman-tanaman lokal yang berpotensi sebagai sumber pangan fungsional dan minuman kesehatan. Salah satu tanaman tersebut adalah bunga telang (*Clitoria ternatea*), yang dikenal mengandung antosianin dengan aktivitas antioksidan tinggi. Antosianin dalam bunga telang berfungsi sebagai penangkal radikal bebas, menyeimbangkan tekanan darah, serta membantu regenerasi sel tubuh (Akmal Hawari et al., 2023; Anisyah & Sugiyanto, 2022). Selain itu, bunga telang juga memiliki sifat antidiabetes, antiinflamasi, dan neuroprotektif, sehingga semakin relevan dikembangkan sebagai bahan dasar produk minuman kesehatan (Firnandani et al., 2024).

Tanaman kedua yang juga memiliki nilai fungsional tinggi adalah serai (*Cymbopogon citratus*), yang telah lama digunakan masyarakat sebagai bahan kuliner maupun obat tradisional. Senyawa sitral dan flavonoid dalam serai memiliki efek antibakteri, antijamur, antiinflamasi, dan penurunan tekanan darah (Maulana et al., 2023). Beberapa penelitian menunjukkan bahwa konsumsi infus serai dapat menurunkan kadar kolesterol dan meningkatkan kualitas tidur, menjadikannya tanaman strategis untuk formulasi minuman fungsional. Selain mudah dibudidayakan, serai memiliki aroma khas yang dapat meningkatkan daya tarik minuman herbal.

Jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) juga merupakan tanaman lokal yang kaya akan manfaat kesehatan. Kandungan vitamin C dan flavonoid pada jeruk nipis berperan sebagai antioksidan alami, antibakteri, dan peningkat imunitas tubuh (Adindaputri et al., 2013; Rasyadi et al., 2023). Beberapa studi bahkan melaporkan bahwa jeruk nipis dapat membantu detoksifikasi hati dan menurunkan kadar gula darah jika dikonsumsi rutin (Lintang Proborini, 2024). Kombinasi antara jeruk nipis, bunga telang, dan serai dalam satu formulasi minuman memberikan sinergi antara manfaat fungsional dan kelezatan cita rasa lokal yang khas.

Kader Nasyyiatul Aisyiyah (NA) Kalimantan Tengah merupakan kelompok perempuan muda yang aktif dalam berbagai kegiatan sosial dan ekonomi, namun menghadapi permasalahan dalam diversifikasi produk usaha. Salah satu unit usaha mereka, *NA Corner: Food and Drink*, hanya menyediakan satu jenis minuman yaitu es teh, sementara permintaan pasar terhadap minuman sehat terus meningkat. Kondisi ini menunjukkan perlunya inovasi produk baru untuk memperluas jangkauan pasar sekaligus meningkatkan daya saing usaha mitra (Lesmanah et al., 2023). Selain itu, kader mitra mengeluhkan kurangnya keterampilan formulasi produk minuman sehat dan kurangnya pemahaman tentang manfaat tanaman lokal sebagai bahan usaha.

Kewirausahaan adalah bentuk pemikiran yang didasari pada peluang bisnis sehingga memerlukan kemampuan untuk mengambil risiko dengan penuh perhitungan (Thomson & Spinelli, 2008). Faktor yang mendorong

seseorang untuk terjun dalam dunia wirausaha adalah adanya potensi lingkungan, artinya kewirausahaan dapat dibentuk dan ditanamkan sejak dini melalui lingkungan keluarga dan lingkungan pendidikan yang relevan dan memadai (Alma & Buchari, 2010). Mengenalkan konsep kewirausahaan kepada siswa dapat memperkuat kognitif, keterampilan, dan non-kognitif, sehingga siswa dapat memiliki komitmen dan percaya diri yang kuat (Nurhafizah, 2018). Kewirausahaan bertujuan menciptakan lapangan kerja baru, menyerap tenaga kerja, meningkatkan penerimaan pajak, menciptakan nilai tambah barang dan jasa, mendorong inovasi dan kemandirian masyarakat, mengurangi kesenjangan ekonomi dan sosial, dan menjadi indikator keunggulan dan daya saing antar negara. Berdasarkan data *Global Entrepreneurship Index* (GEI) tahun 2018 sejumlah 137 negara, Indonesia menempati posisi 94. Dengan jumlah wirausaha saat ini sebanyak 3% dan target wirausaha tahun 2030 sebanyak 4% dari jumlah penduduk Indonesia (Ramdhani et al., 2021).

Salah satu inovasi minuman kesehatan sebagai *immune booster* yang ditawarkan dalam proposal program dosen pendamping wirausaha masyarakat ini adalah wedang ungu. Dinamai wedang ungu karena mempunyai warna ungu yang berasal dari antosianin atau zat warna alami bunga telang. Pada tahun 2021, tim pengabdian kepada masyarakat dari Universitas Islam Negeri Sumatera Utara melaksanakan kegiatan edukasi pembuatan tek telang, bahan yang digunakan meliputi bunga telang, air, dan madu (Khairina et al., 2021). Pada tahun 2022, tim pengabdian kepada masyarakat dari Universitas Muhammadiyah Lamongan menyelenggarakan pelatihan pembuatan minuman dengan bahan baku bunga telang, susu, dan jelly telang (Arifatin et al., 2022). Lebih lanjut, beberapa tim pengabdian kepada masyarakat telah membuat olahan minuman sehat dari bunga telang dengan tambahan rempah seperti jahe, sereh, cengkeh, kayu manis, dan jeruk nipis ataupun lemon (Anisyah & Sugiyanto, 2022; Prasetyani Putri et al., 2023; Rasyadi et al., 2023; Zarwinda et al., 2023).

Kegiatan ini bertujuan untuk melaksanakan program pelatihan pembuatan dan formulasi wedang ungu. Pengenalan dan edukasi tanaman lokal dirasa penting dilakukan untuk meningkatkan semangat kader NA dalam melestarikan tanaman lokal Indonesia. Selanjutnya, pelatihan formulasi wedang ungu dilakukan untuk meningkatkan keterampilan kader NA. Harapannya, kegiatan ini dapat memberikan bekal yang berharga bagi perempuan muda NA dan berdampak positif pada perluasan kesempatan kerja di tingkat lokal sehingga memperkuat perekonomian masyarakat Kalimantan Tengah.

B. METODE PELAKSANAAN

Pengabdian kepada masyarakat dengan skema dosen pendamping wirausaha ini melibatkan 25 mitra kader Nasyyiatul Aisyiah Kalimantan Tengah. Kegiatan dilaksanakan di kota Palangka Raya, Kalimantan Tengah. Rangkaian kegiatan dimulai dari bulan Juni sampai dengan November 2024, namun untuk kegiatan inti berupa edukasi manfaat bahan lokal berdasarkan bahan aktifnya dan pelatihan pembuatan wedang ungu dilaksanakan pada Sabtu, 19 Oktober 2024 bertepatan dengan kegiatan rutin pelatihan keterampilan kader NA Kalimantan Tengah. Adapun tahapan pengabdian dapat dilihat pada diagram alir pada Gambar 1.



Gambar 1. Skema Pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat

1. Persiapan

Persiapan yang dilakukan mencakup kegiatan administrasi maupun hal-hal teknis yang diperlukan agar pelaksanaan kegiatan dapat berjalan dengan lancar meliputi koordinasi dengan pihak Nasyyiatul Aisyiah untuk memutuskan tempat, waktu, dan peserta; pembuatan surat tugas tim pelaksana, persiapan bahan dan alat untuk pelatihan; pembuatan *handout*; dan pembuatan instrumen evaluasi.

2. Pelaksanaan

Pelaksanaan program dosen pendamping wirausaha ini dilaksanakan dalam 2 kegiatan, yaitu:

a. Edukasi Manfaat Bahan Lokal Berdasarkan Bahan Aktifnya

Kegiatan sesi 1 menggunakan metode seminar dan diskusi interaktif. Materi yang disampaikan berupa kandungan aktif bahan lokal yang mempunyai manfaat kesehatan. Bahan lokal yang dijadikan materi adalah bunga telang, serih, jeruk nipis, dan gula. Hal tersebut menunjukkan kelayakan produk lokal sebagai produk usaha yang dipasarkan melalui NA Corner: *Food and Drink*.

b. Pelatihan Pembuatan Wedang Ungu

Setelah mendapat materi tentang kandungan bahan wedang ungu dan manfaatnya, dilanjutkan dengan sesi 2 yaitu pembuatan wedang ungu dengan metode "*hands-on training*". Peserta dibagi ke dalam 5 kelompok. Setiap kelompok diberikan peralatan dan bahan yang sama untuk membuat wedang ungu sehingga mereka dapat berkreasi menentukan kepekatan warna, rasa, dan penyajian. Dengan adanya pelatihan pembuatan wedang ungu ini dapat meningkatkan keterampilan kader NA sehingga memungkinkan produk wedang

ungu yang dibuat dapat dijadikan sebagai ide jualan menu minuman di NA Corner: *Food and Drink*.

3. Evaluasi

Evaluasi pelaksanaan dilakukan melalui dua cara yaitu dengan menggunakan kuisioner berupa *googleform* dan wawancara kepada perwakilan peserta. Ada dua hal yang dievaluasi, yaitu materi dan kepuasan. Bagian materi terdiri dari 7 indikator meliputi pengetahuan tentang manfaat bunga telang, pengetahuan tentang manfaat jeruk nipis, pengetahuan tentang manfaat serai, pengetahuan wedang ungu, pengetahuan bunga telang sebagai bahan wedang ungu, pengetahuan tentang pembuatan wedang ungu, dan pengetahuan tentang cita rasa wedang ungu. Pada bagian kepuasan terdiri dari 3 bagian yang dievaluasi yaitu kepuasan terhadap pemaparan materi manfaat wedang ungu, kepuasan terhadap praktik pembuatan wedang ungu, dan kepuasan terhadap keseluruhan rangkaian kegiatan, seperti terlihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Evaluasi Pelaksanaan Program

No	Aspek	Indikator Capaian
1	Pengetahuan: Edukasi Manfaat Bahan Lokal Berdasarkan Bahan Aktifnya Pelatihan Pembuatan Wedang Ungu	Terdapat peningkatan pengetahuan setelah kegiatan
2	Kepuasan	Kepuasan lebih dari 50%

Indikator keberhasilan kegiatan ini dilihat dari jumlah peserta yang hadir minimal mencapai 15 peserta. Kemudian, masing-masing kelompok dapat memahami kandungan bahan-bahan wedang ungu, mampu memproduksi wedang ungu sekaligus menyajikannya, serta tingkat kepuasan peserta lebih dari 50% sesuai yang terdapat dalam Tabel 1.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Persiapan

Tahapan persiapan kegiatan dimulai sejak satu bulan sebelum pelaksanaan kegiatan inti. Tim pengabdian melakukan koordinasi intensif dengan pengurus Nasyiatul Aisyiyah Kalimantan Tengah untuk menentukan waktu, tempat, dan jumlah peserta. Selain itu, dilakukan penyusunan materi pelatihan, pencetakan handout, penyusunan instrumen evaluasi (angket pretest dan posttest), serta pembelian bahan dan peralatan untuk praktik pembuatan wedang ungu. Tim juga menyiapkan kemasan dan label produk sebagai bagian dari pelatihan promosi produk. Segala perlengkapan teknis disiapkan untuk memastikan kegiatan dapat berjalan dengan lancar dan efektif.

Salah satu jenis tanaman merambat yang sering ditemui di pekarangan rumah warga kota Palangka Raya adalah tanaman bunga telang (*C. ternatea*). Bunga telang merupakan tanaman endemik Indonesia yang berasal dari Ternate, Maluku, dan memiliki warna biru yang terang. Selain bunga telang, tanaman lain yang mudah tumbuh di iklim tropis adalah sereh dan jeruk nipis. Di Kalimantan Tengah sendiri, sering dijumpai tanaman-tanaman tersebut dimanfaatkan sebagai bahan tambahan dalam makanan. Sereh (*C. citratus*) merupakan tanaman yang digunakan sebagai penguat cita rasa makanan. Serupa dengan sereh, jeruk nipis (*C. aurantifolia*) adalah tanaman yang sering kali digunakan oleh masyarakat Indonesia sebagai penguat cita rasa makanan.

Bunga telang memiliki kandungan antosianin, yaitu zat warna alami golongan flavonoid yang memiliki aktivitas antioksidan tinggi (Rifqi, 2021). Lebih lanjut, penelitian Rifqi memaparkan bahwa antosianin pada bunga telang bisa diekstrak menggunakan pelarut polar seperti air. Dengan demikian, salah satu cara mendapatkan ekstrak antosianin pada bunga telang adalah dengan merebusnya menggunakan air. Sereh mempunyai berbagai kandungan senyawa bioaktif yang bermanfaat untuk antioksidan, anti-diabetes, anti-malaria, anti-hepatotoksik, anti-obesitas, anti-hipertensi, dan aromanya mampu mengatasi kecemasan (Maulana et al., 2023). Untuk mendapatkan aroma sereh yang khas, sereh dapat dipotong kecil atau digeprek lalu direbus dalam air. Selain mengandung vitamin C yang tinggi, jeruk nipis mengandung flavonoid yang memiliki efektifitas sebagai antioksidan, antibakteri, dan penguat daya tahan tubuh (Adindaputri et al., 2013; Rasyadi et al., 2023).

Wedang ungu merupakan suatu inovasi wedang yang terbuat dari bahan baku bunga telang yang memberikan warna ungu, aroma sereh yang khas, serta cita rasa khas dari jeruk nipis. Cara menyajikan wedang ungu tidak berbeda dengan menyajikan wedang lain, yaitu dengan merebusnya dengan air panas. Sebuah penelitian pada tahun 2014 tentang kinetika degradasi antioksidan pada minuman wedang uwuh menunjukkan bahwa kandungan anti oksidan pada wedang uwuh bisa bertahan apabila direbus dengan suhu 85°C dengan waktu tidak lebih dari 90 menit (Herdiana et al., 2014). Untuk itulah dalam pembuatan wedang ungu, diupayakan agar suhu air dalam perebusan tidak lebih dari 85°C dan waktu 90 menit.

2. Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat kali ini bekerja sama dengan kader Nasyyiatul Aisyiyah Kalimantan Tengah yang beralamat di Jalan RTA. Milono, Kota Palangka Raya, Kalimantan Tengah. Kegiatan ini diinisiasi melalui diskusi bersama mitra yang mengeluhkan kurangnya variasi minuman yang disajikan oleh wadah pengembangan ekonomi milik mitra, yaitu NA Corner. Selain itu, kader Nasyyiatul Aisyiyah Kalimantan Tengah secara rutin berupaya meningkatkan kompetensinya melalui kegiatan

Aster (Nasyia terampil). Dengan demikian, kegiatan pengabdian masyarakat ini merupakan bentuk pelaksanaan tri dharma perguruan tinggi ketiga yaitu pengabdian kepada masyarakat sekaligus wujud peran perguruan tinggi dalam menyelesaikan permasalahan yang ada di sekitar perguruan tinggi. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 19 Oktober 2024 di aula PWM Kalimantan Tengah.

Sesi pertama kegiatan ini diisi dengan pemaparan materi terkait manfaat bunga telang, serai, dan jeruk nipis sebagai *immune booster*. Sesi ini diisi oleh dosen kimia analitik Universitas Palangka Raya yang sudah malang-melintang di bidangnya (Gambar 2). Peserta diajak menggali lebih dalam tentang kadungan antosianin atau zat warna bunga telang serta manfaat kesehatan serai dan jeruk nipis. Lebih lanjut, pemateri juga memaparkan kinetika degradasi thermal bahan-bahan wedang ungu agar dalam perebusan komponen-komponen wedang ungu tidak merusak kandungan senyawa-senyawa aktifnya (Nafisah et al., 2023).



Gambar 2. Sesi 1 Pemaparan materi tentang manfaat bunga telang, serai, dan jeruk nipis

Sesi kedua kegiatan ini diisi dengan kegiatan pembuatan wedang ungu dengan metode “*hands-on training*” sehingga memungkinkan peserta terlibat dalam proses pembuatannya (Gambar 3). Peserta dibagi dalam 5 kelompok dan masing-masing kelompok telah disediakan bahan baku wedang ungu, yaitu bunga telang, serai, jeruk nipis, gula, dan air, serta alat-alat yang diperlukan seperti kompor, panci, pisau, serbet, sendok panci, ceret, dan gelas. Sesi ini dipandu oleh dosen dari program studi Pendidikan Luar Sekolah Universitas Palangka Raya yang telah berpengalaman dalam pengolahan bunga telang menjadi minuman sehat.



Gambar 3. Peserta membuat wedang ungu langsung

Tim pengabdian kepada masyarakat juga mengajak peserta untuk mengemas wedang ungu dalam kemasan plastik serta memberinya label (Gambar 4A). Selanjutnya, peserta diajak melakukan pemotretan untuk keperluan promosi produk (Gambar 4B). Kemasan wedang ungu diisi dengan sediaan bunga telang kering, lemon kering, serai, dan gula batu. Dipilihnya sediaan kering memungkinkan konsumen menyimpan wedang ungu lebih lama sebelum dinikmati.



Gambar 4. Kemasan wedang ungu (A) dan sajian wedang ungu (B)

3. Evaluasi

Salah satu tujuan diselenggarakannya kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah transfer ilmu kepada peserta. Untuk mengetahui keberhasilan transfer ilmu kepada peserta, tim pengabdian kepada masyarakat telah mengumpulkan kuisioner dari setiap peserta di awal kegiatan dan di akhir kegiatan untuk mengetahui ketercapaian indikator yang telah ditetapkan sebelumnya. Terdapat 7 indikator yang telah ditetapkan yang kesemuanya memiliki ketercapaian 100% setelah kegiatan berlangsung (Tabel 2). Peningkatan tertinggi terjadi pada indikator pengetahuan tentang pembuatan wedang ungu, yaitu mencapai lebih dari 85%. Hal tersebut menunjukkan bahwa hampir semua peserta tidak mengetahui tentang cara membuat wedang ungu sebelum kegiatan ini dilaksanakan. Peningkatan paling kecil terjadi pada peningkatan indikator manfaat jeruk nipis, yaitu kurang dari 20%. Hal tersebut menunjukkan bahwa peserta sangat familiar dengan pemanfaatan dan penggunaan jeruk nipis pada kegiatan sehari-hari.

Tabel 2. Ketercapaian Indikator Transfer Ilmu Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat

Indikator	Capaian Indikator (%)	
	Sebelum Kegiatan	Setelah Kegiatan
Pengetahuan tentang manfaat bunga telang	62	100
Pengetahuan tentang manfaat jeruk nipis	81	100
Pengetahuan tentang manfaat serai	62	100
Pengetahuan wedang ungu	24	100
Pengetahuan bunga telang sebagai bahan wedang ungu	48	100
Pengetahuan tentang pembuatan wedang ungu	14	100
Pengetahuan tentang cita rasa wedang ungu	19	100

Selanjutnya dilakukan evaluasi terhadap kegiatan yang telah dilakukan. Evaluasi meliputi 3 bagian, yaitu kepuasan terhadap pemaparan materi manfaat wedang ungu, kepuasan terhadap praktik pembuatan wedang ungu, dan kepuasan terhadap keseluruhan rangkaian kegiatan. Pada bagian pertama evaluasi, 65% peserta merasa sangat puas terhadap pemaparan materi. Pada bagian kedua dan ketiga, 75% peserta dan 77% peserta merasa sangat puas terhadap praktik pembuatan wedang ungu dan keseluruhan kegiatan. Lebih lanjut, tidak ada peserta yang merasa tidak puas dan sangat tidak puas pada ketiga bagian evaluasi yang telah dilaksanakan, seperti terlihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Presentase kepuasan Peserta

Indikator	Persentase (%)			
	Sangat Puas	Puas	Tidak Puas	Sangat Tidak Puas
Pemaparan materi manfaat wedang telang	65	35	0	0
Praktik pembuatan wedang telang	75	25	0	0
Keseluruhan kegiatan	77	23	0	0

D. SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pelatihan pembuatan wedang ungu yang melibatkan 25 kader Nasyiatul Aisyiyah Kalimantan Tengah telah terlaksana dengan baik dan sesuai rencana. Hasil evaluasi menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta sebesar 100% pada seluruh indikator, khususnya pada pengetahuan pembuatan wedang ungu yang sebelumnya hanya diketahui oleh 14% peserta. Selain itu, tingkat kepuasan peserta terhadap kegiatan ini mencapai 77%, yang mencakup kepuasan terhadap materi, praktik, dan keseluruhan pelaksanaan kegiatan.

Kepada mitra, disarankan untuk melanjutkan praktik pembuatan wedang ungu secara rutin dan memasarkannya melalui NA Corner agar dapat menjadi salah satu sumber penguatan ekonomi kader. Kepada tim pengabdian selanjutnya, disarankan untuk menambahkan pelatihan branding dan pemasaran digital agar produk hasil pelatihan dapat memiliki daya saing lebih tinggi di pasar lokal maupun daring.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan ini dilaksanakan oleh tim dosen FMIPA dan FKIP Universitas Palangka Raya, Kalimantan Tengah, dan didanai oleh dana hibah pengabdian kepada masyarakat DIPA-PNBP Universitas Palangka Raya tahun anggaran 2024 dengan nomor kontrak 2255/UN24.13/AL.04/2024.

DAFTAR RUJUKAN

- Adindaputri, Z. U., Purwanti, N., & Wahyudi, I. A. (2013). Pengaruh Ekstrak Kulit Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia Swingle*) Konsentrasi 10% Terhadap Aktivitas Enzim Glukosiltransferase *Streptococcus mutans*. *Majalah Kedokteran Gigi Indonesia*, 20(2), 126. <https://doi.org/10.22146/majkedgiind.6803>
- Akmal Hawari, Wulan Puti Maulina Irwan, Utami Permata Andi Islami, Alika Nurmala Siregar, Nana Monica Sari, Ahmad Falah Elma, Azzahra Adeela Putri, Siti Khadijah Sabila, Rizka Aprilliana Utami, & Desi Rahmadani Siagian. (2023). Sosialisasi Pembuatan Teh Bunga Telang (*Clitoria Ternatea L.*) Sebagai Minuman Kesehatan Bagi Masyarakat Di Desa Sumber Jaya. *Pandawa : Pusat Publikasi Hasil Pengabdian Masyarakat*, 1(4), 185–189. <https://doi.org/10.61132/pandawa.v1i4.205>
- Alma, & Buchari. (2010). *Kewirausahaan*. CV. Alfabeta.
- Anisyah, L., & Sugiyanto, S. (2022). Pemanfaatan dan Pembuatan Minuman Kesehatan Kombinasi Bunga Telang Plus Jahe di Masa Pandemi Covid-19 di PKK Kelurahan Kauman Kota Malang. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM)*, 5(6), 1743–1750. <https://doi.org/10.33024/jkpm.v5i6.5861>
- Dwi Herdiana, D., Utami, R., Baskara Katri Anandito, R., Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, P., Teknologi Hasil Pertanian, J., Pertanian, F., & Sebelas Maret, U. (2014). Thermal Degradation Kinetic of Antioxidant Activity on Traditional Drink Wedang Uwuh Ready to Drink. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(3). www.ilmupangan.fp.uns.ac.id
- Firnardani, S., Az Zahra, L., Rahma Melina, W., Irwanto, K., Ambarwati, D., & Nur Afifah, D. (2024). Peningkatan Pengetahuan dan Pemahaman Kader Srikandi Terhadap Pengendalian Hipertensi dengan Pemanfaatan Herbal DALANG (Wedang Telang) Improving Knowledge and Understanding of Srikandi Cadres Regarding Hypertension Control by Utilizing DALANG Herbal (Wedang Telang). In *Abdimas Galuh* (Vol. 6, Issue 2).
- Hafizah Khairina, Nabila Siregar, Sri Hartati, Syaiful Azhar, & Nur Afinni Dwi Jayanti. (2021). Edukasi Pembuatan Teh Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Di Desa Manik Majara Kec. Sidamanik, Kab. Simalungun Dalam Rangka Pengabdian Masyarakat. *Best Journal*, 4(2), 298–303.
- Lesmanah, U., Melfazen, O., & Yazirin, C. (2023). Pelatihan Digital Marketing untuk Meningkatkan Pemasaran Produk UMKM Ikan Asin. *I-Com: Indonesian Community Journal*, 3(4), 1719–1725. <https://doi.org/10.33379/icom.v3i4.3338>

- Lintang Proborini, A. (2024). Pelatihan Video Editing Untuk Meningkatkan Jangkauan Digital Marketing Bagi Pelaku Umkm Di Kecamatan Kebon Jeruk Jakarta Timur. *BESIRU: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(9), 670–679. <https://doi.org/10.62335>
- Maulana, I., Syari, D., Gulo, T., & Selay, R. (2023). Edukasi Pembuatan dan Pemanfaatan Tanaman Sereh Sebagai Minuman Kaya Khasiat. *Welfare: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(3). <https://jurnalfebi.iainkediri.ac.id/index.php/Welfare>
- Nafisah, Z., Rahman, S., Pereiz, Z., & Ratna Kumalasari, M. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Edukasi Pemanfaatan Limbah Cair Tempe Menjadi Biogas di Desa Habaring Hurung. *Journal of Appropriate Technology for Community Services*, 5(1), 24–32. <https://doi.org/10.20885/jattec.vol5.iss1.art4>
- Nurhafizah, N. (2018). Bimbingan Awal Kewirausahaan pada Anak Usia Dini. *Jurnal Konseling Dan Pendidikan*, 6(3), 205–210. <https://doi.org/10.29210/127300>
- Prasetyani Putri, M., Prodyanatasari, A., Purnadianti, M., & Ilmu Kesehatan Bhakti Wiyata Kediri, I. (2023). Penyuluhan Pembuatan Minuman Herbal Wedang Telang Pada Masyarakat Desa Kraton Kecamatan Mojo Kabupaten Kediri. In *Jurnal Pengabdian Kolaborasi dan Inovasi IPTEKS* (Vol. 1, Issue 6).
- Ramdhani, R. F., Simarmata, N. I. P., Prihatmojo, A., Kholifah, N., Hasan, M., Subakti, H., Badawi, Nurtanto, M., & Fawaid, Moh. (2021). *Pendidikan Kewirausahaan*. Yayasan Kita Menulis.
- Rasyadi, Y., Desnita, E., Yesika, R., Ningsih, W., Bakhtiar, A., Ajeng Sari, L., Febrianti, S., & Putri Anjani, A. (2023). Pelatihan Pengolahan Aneka Produk Dari Jeruk Nipis (Citrus Aurantium) Di Kenagarian Pematang Panjang Kabupaten Sijunjung. *AMONG Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 05, 1.
- Rifqi, M. (2021). Ekstraksi Antosianin Pada Bunga Telang (Clitoria Ternatea L.): Sebuah Ulasan. In *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)* (Vol. 8, Issue 2).
- Thomson, J. A., & Spinelli, S. J. (2008). *New Venture Creation. Kewirausahaan untuk Abad 21*. Andi.
- Wahidatul Arifatin, F., Auliyah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Lamongan, I., Anugraini Rhomadlonia Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Lamongan, D., & Arif Sulthoni Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Lamongan, M. (2022). Pelatihan Pembuatan Minuman Modern Dari Bunga Telang Untuk Ibu Pkk Desa Solokuro. In *Jurnal Pengabdian Nasional* (Vol. 02, Issue 01).
- Zarwinda, I., Andalia, R., Zakaria, N., & Analis Farmasi dan Makanan Banda Aceh, A. (2023). Pelatihan Pembuatan Healthy Drink Telang Lemonade. In *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* (Vol. 6, Issue 1). <http://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/abdimas>