

Advertising Attempts on Trendy Food and Beverage by Natural Dye Produced from Blue Pea Flower

Upaya Promosi Makanan dan Minuman Kekinian dengan Pewarna Alami dari Bunga Telang

I Komang Anggik Santika Putra¹, Ni Luh Christine P. Suyasa^{2*}, Ni Luh Putu Widiani³, Ni Kadek Yundari⁴, Sepriyanti Podu Gaji⁵, IWK.Teja Sukmana⁶

^{1,2,3,4,5} D4 Manajemen Perhotelan, Universitas Dhyana Pura, Bali, Indonesia

⁶Manajemen, Universitas Dhyana Pura, Bali, Indonesia

(*)Corresponding Author: christine.suyasa@undhirabali.ac.id

Article info

| | |
|--|--|
| <p>Keywords: <i>Benefits, Blue Pea Flower, Promotion, Products</i></p> | <p style="text-align: center;">Abstract</p> <p><i>The natural dyes from the Blue Pea flower is used as an attempt to promote trendy foods and beverages. It aims to promote the variety products produced from the Blue Pea Flower and attract the attention of younger generation to use locally grown herbal. The produced products are Clitoria Mille Crepes, Clitoria Thumbprint Cookies, Clitoria Pudding, Clitoria Herbal Tea, Clitoria Mojito and Clitoria Coffee Latte. Social media are used for promotions, mainly Instagram, WhatsApp, and Facebook. Blue Pea flower comes with three colors: white, blue, and purple. According to researches, Blue Pea flower has numerous benefits as antioxidant, anti-diabetes, and anti-obesity. Data were collected through survey and interview and it is analyse using mix method.</i></p> |
| <p>Kata kunci: Bunga Telang, Manfaat, Promosi, Produk</p> | <p style="text-align: center;">Abstrak</p> <p>Pewarna alami dari Bunga Telang digunakan sebagai sebuah usaha untuk mempromosikan makanan dan minuman kekinian. Tujuannya yaitu untuk menarik minat generasi muda untuk menggunakan herbal hasil budidaya kijak. Produk yang dihasilkan antar lain <i>Clitoria Mille Crepes, Clitoria Thumbprint Cookies, Clitoria Pudding, Clitoria Herbal Tea, Clitoria Mojito, dan Clitoria Coffee Latte</i>. Media sosial utama yang sering digunakan untuk pemasaran adalah <i>Instagram, Whatsapp, dan Facebook</i>. Bunga Telang hadir dengan 3 varian warna yaitu putih, biru dan ungu. Menurut penelitian, Bunga Telang memiliki berbagai manfaat seperti antioksidan, antidiabetes, dan antiobesitas. Data dikumpulkan melalui survei dan wawancara dan hasil dianalisis dengan menggunakan metode campuran antara kualitatif dan kuantitatif.</p> |

PENDAHULUAN

Covid-19 sangat memengaruhi sektor pariwisata yang juga berdampak pada keadaan ekonomi, sesuai dengan data BPS tahun 2021 bahwa penurunan jumlah wisatawan baik lokal maupun mancanegara (BPS, 2021). Tahun 2019 ke 2020 terdapat penurunan sebesar 75,03 persen. Selain itu, Deputi Bidang Pengembangan Destinasi dan Infrastruktur

Kemenparekraf dalam laman website travel.detik.com menjelaskan jumlah wisatawan lokal telah mengalami penurunan sebesar 61% jika dibandingkan tahun sebelumnya. Hal tersebut sangat memengaruhi kondisi ekonomi masyarakat, karena pariwisata sangat berperan dalam pendapatan negara. Beberapa kebijakan sudah diupayakan pemerintah, khususnya Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif dalam memulihkan sektor pariwisata agar bisa berfokus pada pemulihan kesehatan (egsaugm, 2021). Selama pandemic covid-19 masyarakat semakin memperhatikan kesehatannya, berusaha mengonsumsi makanan yang sehat, mengurangi gula, lemak dan didukung dengan data yang mengatakan 90% masyarakat konsumsi makanan sehat selama pandemi (Nursalikah, 2020)

Masyarakat berusaha mengolah berbagai macam sumber daya alam yang tersedia disekitar dengan beragam inovasi serta kreatifitas. Salah satu inovasi dan kreatifitas yang dilakukan dengan menggunakan hasil yang berasal dari alam adalah memanfaatkan tanaman herbal untuk bahan makanan dan minuman. Salah satunya adalah Bunga Telang.

Berdasarkan ketersediaan tanaman Bunga Telang di Bali, bunga ini bisa digunakan sebagai bahan dasar makanan dan minuman kekinian. Bunga Telang memiliki beberapa manfaat dibidang kesehatan, berdasarkan penelitian, ekstrak kelopak Bunga Telang memiliki beberapa manfaat antara lain antioksidan, antidiabetes, antiobesitas, antikanker, antiinflamasi, antibiotik dan melindungi jaringan hati (Marpaung, 2020). Kreasi Olahan Produk dari Bunga Telang ini diharapkan dapat dikenal di seluruh lapisan masyarakat terutama masyarakat yang daerahnya memiliki banyak tumbuhan Bunga Telang. Terlebih lagi diharapkan Bunga Telang dapat digunakan sebagai produk baru yang memiliki keunikan dan rasa yang disukai oleh anak muda. Bunga ini masih asing dikalangan anak muda, namun melalui artikel ini diharapkan semakin banyak anak muda yang mengenal, mengetahui fungsi dan olahan serta dapat dikembangkan untuk menjadi bahan makanan kekinian di Pulau Bali. Dalam jurnal ini, tim penulis memilih Bunga Telang dikarenakan ada banyak ketersediannya di tengah-tengah kehidupan masyarakat, dan memberi nama produk ini sebagai Bluepea.id.

Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah yang digunakan dalam penulisan Jurnal oleh tim penulis sebagai berikut:

1. Bagaimana keseluruhan proses pengolahan Bunga Telang menjadi produk makanan dan minuman kekinian yang siap jual?
2. Strategi apa yang dapat dilakukan untuk memperkenalkan produk makanan dan minuman dari Bunga Telang kepada masyarakat?
3. Analisis kepuasan masyarakat akan produk Blue Pea ID.

METODE

Dalam pembuatan artikel akademik ini, tim penulis melakukan 2 cara, yaitu: proses pengolahan makanan dan minuman dari Bunga Telang sebagai bahan baku alami dan hasil dari olahan tersebut dijual kepada masyarakat. Tim Penulis melakukan pengumpulan data dengan kuisisioner *google form*, wawancara, dan observasi untuk mengetahui kepuasan masyarakat akan olahan produk yang dihasilkan. Data yang didapat tersebut kemudian diolah menggunakan metode campuran antara kualitatif dengan kuantitatif dan dijelaskan dengan deskriptif analisis. Peserta yang mengisi kuisisioner *google form* sebanyak 58 orang. Wawancara dan observasi yang dilakukan yaitu dengan langsung mendatangi tempat

budidaya Bunga Telang di Desa Catur, Kecamatan Kintamani, Kabupaten Bangli, Provinsi Bali, dimana wawancara dilakukan terhadap seorang Narasumber Ahli yang langsung terjun ke lapangan tentang budidaya Bunga Telang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Proses Pengolahan Bunga Telang Menjadi Produk Makanan dan Minuman Kekinian

Bunga Telang adalah bahan baku utama sebagai pewarna alami yang akan digunakan dalam produk Bluepea.id, secara umum Bunga Telang dibagi menjadi 2 jenis, yaitu berkelopak banyak dan sedikit. Untuk warna Bunga Telang terdiri dari 3 warna umum, yaitu putih, biru, dan ungu.



(Sumber: <https://pertanian.jogjakota.go.id/detail/index/13491>)

Bunga Telang yang akan dipakai oleh tim penulis adalah berwarna biru, untuk pemrosesan bahan baku, tim penulis akan membeli bahan baku dari supplier dalam bentuk simplisia. Dimana Bunga Telang tersebut akan tim penulis olah menjadi Bubuk Bunga Telang dan Sirup Bunga Telang. Untuk Bubuk Bunga Telang, menggunakan 2 metode yaitu pengeringan dan penggilingan.

Adapun jenis-jenis metode pembuatan dari produk bluepea.id terdiri dari:

1. Merebus (*boiling*) untuk pembuatan *Clitoria Pudding*, selai bunga telang, dan sirup *Clitoria*.
2. Memanggang (*Baking*) untuk *Clitoria Thumbprint Cookies*.
3. Menguleni dengan tangan atau Ulen Kalis untuk *Clitoria Thumbprint Cookies*.
4. Menumpukkan adonan (*stacking*) untuk *Clitoria Mille Crepes*.
5. Metode Kriming (*Creaming Method*) untuk *Clitoria Mille Crepes*.
6. *Hotmilk Method* untuk *Clitoria Pudding*, *Sieve/Ayakan* untuk *Clitoria Thumbprint Cookies*.
7. *Folding*/mencampurkan adonan tanpa diayak untuk *Clitoria Mille Crepes*.
8. *Muddling*/Hancurkan dan *Preparing*/Menyiapkan minuman langsung pada gelas dengan cara dituangkan tanpa mengaduk digunakan untuk *Clitoria Mojito*.
9. *Stirring*/ Mengaduk digunakan untuk *Clitoria Herbal Tea*.
10. *Layering*/Lapisan untuk *Clitoria Coffee Latte*.

Adapun tahapan keseluruhan proses pembuatan produk Bluepea.id dibagi menjadi 2 jenis, pertama produk setengah jadi/pelengkap Bluepea.id, dan yang kedua produk Bluepea.id:

1. Produk Setengah Jadi/Pelengkap Bluepea.od

a. Bubuk Telang.

- Siapkan Simplesia Bunga Telang/ Bunga Telang segar sebanyak 100-250gr.
- Pisahkan antara kelopak bunga dan tangkai bunga yang berwarna hijau.
- Jemur dibawah terik sinar matahari selama seharian sampai mengering, atau panggang didalam oven dengan suhu 60 derajat celcius selama 1-2 menit sampai kering, ingat untuk selalu cek keadaan bunga.
- Bunga yang sudah kering kemudian di haluskan menggunakan blender sampai berbentuk seperti bubuk kopi medium.
- Ambil bubuk yang sudah halus, dan masukkan kedalam toples kering dan bersih.



Gambar 1. Bubuk Bunga Telang

(Sumber: <https://javarastore.com/belanja/bubuk-bunga-telang-15g/>)

b. Sirup Telang

- Siapkan Simplesia Bunga Telang atau Bunga Telang segar sekitar 10-15 bunga.
- Siapkan air jernih sebanyak 500ml.
- Masukkan Bunga Telang dan Air kedalam wajan.
- Lalu didihkan, aduk air rebusan Bunga Telang hingga berwarna biru gelap
- Matikan api, saring dan tuangkan kedalam wadah yang bersih.



Gambar 2. Sirup Bunga Telang

(Sumber: <https://www.lifeshittlesweets.com/blue-butterfly-pea-flower-simple-syrup-recipe/>)

c. Selai Telang

- Siapkan Bunga Telang segar atau Simplesia Bunga Telang, Tepung Maizena 2sdm, Air 250ml, Garam 100gr.
- Rebus air, Bunga Telang, dan Gula sampai mendidih.
- Masukkan 2 sdm Tepung Maizena, 10ml susu vanilla cair, dan 1 buah perasan jeruk nipis, dan aduk hingga mengental menjadi selai.
- Tuangkan kedalam botol kaca kering yang sudah dibersihkan, dan simpan didalam kulkas.



Gambar 3. Selai Bunga Telang

(Sumber: <https://www.youtube.com/watch?v=tG1xLUT9Mr0&t=226>)

d. Herbal Symple Syrup

- Siapkan herbal-herbal seperti bunga lawing, kayu manis, daun pandan, cengkeh, gula, dan air 250ml.
- Masukkan semua bahan kedalam wajan berisi air, dan panaskan.
- Aduk, lalu saring dan tuangkan sirup kedalam botol, lalu simpan.



Gambar 4. Herbal Simple Syrup

(Sumber: <https://chindeep.com/2012/05/18/herbal-simple-syrup/>)

e. Saus/Fla Telang

- Siapkan semua bahan seperti 100 ml susu cair, 4 sdm tepung maizena, 10 pcs Simplesia Bunga Telang, 1 buah lime, 1 butir kuning telur, dan 10 gr gula pasir.
- Siapkan wajan yang berisi susu cair dan Simplesia Bunga Telang.
- Tambahkan gula pasir aduk hingga mengeluarkan warna biru pekat.
- Berikan perasan lime hingga berubah warna.
- Tuang tepung maizena dan kuning telur aduk hingga agak mengental.



Gambar 5. Saus/Fla Bunga Telang

(Sumber: Data Pribadi)

2. Produk Bluepea.id

a. Clitoria Thumbprint Cookies

- Pertama siapkan terlebih dahulu semua bahan seperti 2 butir telur, 150gr mentega, 100gr gula halus, 1 sdt vanili cair, 1 sdt rum butter, 200gr tepung terigu, 100gr tepung maizena, 1 bungkus susu bubuk vanilla, dan garam secukupnya.
- Lalu campurkan kuning telur, mentega, gula halus, vanilli cair, dan rum butter kedalam wadah kemudian mixer hingga teksturnya lembut dan berwarna kuning keputihan.
- Kemudian ayak tepung terigu, tepung maizena dan susu bubuk kedalam adonan yang sudah di mixer tadi, kemudian campur hingga merata.

- Adonan siap dibentuk dengan ditekan perlahan sampai berbentuk cekungan, dan diberi selai clitoria ditengahnya.
- Tata adonan *cookies* yang sudah dibentuk diatas nampan.
- Panggang dengan suhu 100-150°c selama 15-20 menit.
- Periksa *cookies*, apabila belum matang, ulangi pemanggangan selama 2-5 menit dengan suhu yang lebih rendah kisaran 90°c.
- Ambil, dan dinginkan *cookies*, lalu taruh di piring.
- Tata cookies sesuai dengan selera.



Gambar 6. *Clitoria Thumbprint Cookies*

b. *Clitoria Pudding*

- Pertama siapkan semua bahan seperti 1 bungkus agar-agar plain, 800 ml susu cair putih, 10 sdm gula pasir dan 10 pcs Bunga Telang,
- Kemudian masukan agar agar plain dan susu cair 400ml kedalam panci rebusan telang sesuai takaran untuk lapisan biru.
- Tambahkan gula pasir sedikit, aduk sampai mendidih.
- Masukkan agar-agar plain dan susu kedalam panci untuk lapisan putih kemudian rebus hingga mendidih.
- Tuangkan lapisan biru terlebih dahulu kedalam cetakan. Dinginkan sampai mengeras.
- Lalu tuangkan lapisan putih.
- Dinginkan sampai mengeras.
- Setelah lapisan biru dan putih mengeras.
- Tuangkan fla telang diatas.
- Pudding siap disajikan.



Gambar 7. Clitoria Pudding

c. Clitoria Mille Crepes

- Siapkan semua bahan seperti 70 gr tepung terigu, 2 butir telur, 10 Bunga Telang kering, 1 bungkus Whipping cream bubuk, 5 sdm margarine cair, air es, 250 ml susu cair putih, gula pasir, 1 sdt vanilli cair, Garam secukupnya.
- Campurkan semua bahan kedalam satu tempat setelah itu aduk hingga adonan merata. Konsistensi adonan tidak terlalu kental.
- Panaskan teflon anti lengket olesi margarine cair kemudian tuang adonan 1 sendok sayur, ratakan dengan menggoyangkan teflon, balik sebentar dan angkat.
- Masukkan bubuk *whipping cream*, gula pasir dan air es selanjutnya aduk dengan *mixer/wisk*, aduk sampai tekstur kaku.
- Susun lembaran *crepes* dan oleskan bahan isian berupa *whipping cream*, ulangi sampai habis.
- Hias dengan *whipping cream* untuk bagian atas.



Gambar 8. Clitoria Mille Crepes

d. Clitoria Herbal Tea

- Siapkan semua bahan dan perlengkapan seperti 1 oz Herbal Simple Syrup, 3 oz Clitoria Syrup, 2-3 Ice Cubes, Gelas, irisan lemon atau Bunga Telang kering.
- Masukkan 2-3 ice cubes, Masukkan 1 oz herbal simple syrup, Masukkan 3 oz Clitoria Syrup.
- Hiasi dengan irisan lemon atau Bunga Telang kering.



Gambar 9. Clitoria Herbal Tea

e. Clitoria Coffee Latte

- Siapkan bahan-bahan dan perlengkapan seperti 3 oz kopi cair, 3 oz full cream milk, 4-5 es cube, $\frac{3}{4}$ oz clitoria syrup BnB Plate, 2-3 Cookies, Bunga Telang Kering, pipet dan pengaduk, dan gelas.
- Siapkan gelas, kemudian masukan 4-5 *ice cubes*.
- Masukkan simple syrup terlebih dahulu.
- Masukkan kopi cair secara perlahan dengan alat bantu punggung sendok.
- Masukkan susu cair secara perlahan dengan alat bantu punggung sendok.
- Masukkan sirup telang secara perlahan dengan alat bantu punggung sendok.
- Siapkan BnB plate/ piring kecil, Taruh Clitoria Coffee Latte diatas BnB plate, siapkan 2-3 Clitoria Thumbprint Cookies, taruh disebelah Clitoria Coffee Lattee
- Masukkan supplies, dan hiasi minuman dengan Bunga Telang kering.
- Clitoria Coffee Latte siap dinikmati.



Gambar 10. Clitoria Coffee Latte

f. Clitoria Mojito

- Siapkan bahan-bahan dan perlengkapan seperti 4-5 ice cubes, 4 potong jeruk nipis, 3-4 lembar mint leaves, Simple syrup, air soda, $\frac{3}{4}$ oz Clitoria Syrup, gelas, pipet, dan pengaduk.
- Siapkan gelas kemudian masukan potongan jeruk nipis.
- Tambahkan *mint leaves* kemudian lakukan *muddling*/ hancurkan.
- Masukan *ice tube*, *simple syrup*, dan soda water Kemudian tambahkan *syrup clitoria* diatasnya, dan diberi *garnish*/ hiasan dengan irisan jeruk nipis.

- Clitoria Mojito siap dinikmati



Gambar 11. Clitoria Mojito

Untuk produk setengah jadi yang layak dijual adalah *Clitoria Jam* dan bubuk Bunga Telang, namun untuk saat ini produk dari Bluepea.id hanya berfokus pada kreasi makanan dan minuman kekininan dari Bunga Telang. Untuk *Clitoria Syrup* dan *Herbal Simple Syrup* tidak dapat dijual mengingat produk tersebut mudah basi jika tidak bagus dalam pengemasan dan penyimpanan, terutama *Clitoria Syrup*.

B. Strategi Promosi Produk Makanan dan Minuman Dari Bunga Telang

Dalam penjualan produk, tidak lepas dari yang namanya Bauran Pemasaran/Marketing Mix 7P. Bauran Pemasaran yang digunakan oleh produk Bluepea.id antara lain:

1. Product/Produk

Produk yang dihasilkan antara lain *Clitoria Thumbprint Cookies*, *Clitoria Mille Crepes*, *Clitoria Pudding*, *Clitoria Herbal Tea*, *Clitoria Coffee Late*, dan *Clitoria Mojito*, *Clitoria Jam*, *Clitoria Syrup*.

2. Price/Harga

Table 1. Daftar Harga

| No | Keterangan | Harga/Satuan |
|----|-----------------------------------|-------------------|
| 1 | <i>Clitoria Herbal Tea</i> | 5.000/Glass/12oz |
| 2 | <i>Clitoria Mojito</i> | 10.000/Glass/12oz |
| 3 | <i>Clitoria Coffee Latte</i> | 15.000/Glass/12oz |
| 4 | <i>Clitoria Mille Crepes</i> | 15.000/Slice |
| 5 | <i>ClitoriaThumbprint Cookies</i> | 20.000/250g |
| 6 | <i>Clitoria Pudding</i> | 5.000/Cup/100ml |

3. Place/Tempat

Tempat produksi dari produk Bluepea.id berada di Jalan Pantai Batu Bolong no 51, Canggung, Kuta Utara, Badung. Untuk toko *offline*, produk bluepea.id belum memiliki, karena masih bersifat *online*. Untuk pengadaan *grand launching product* telah dilakukan pada tanggal 02 April 2022 di Kedai Nanu, Tibubeneng, Kuta Utara, Badung.

4. Promotion/Promosi

Promosi yang dilakukan oleh *team* penulis terdiri dari *offline* dan *online*. Untuk *offline* yaitu menawarkan ke kerabat, dan untuk online seperti penawaran melalui *media social* seperti *Whatsapp*, *Instagram*, *market place* seperti *Facebook*.

5. People/orang

Orang-orang disini dibagi menjadi 2 yaitu *team* penulis selaku produsen produk bluepea.id, dan anak-anak muda yang menjadi target penjualan produk bluepea.id.

6. Bukti Fisik/Physical Evidance

Bukti fisik disini yaitu dengan adanya tempat produksi produk blueapea.id, dan adanya *survey* berupa kepuasan pelanggan.

7. Process/proses

Proses ini meliputi pemasaran produk melalui *media social*, pembelian bahan baku produk berupa simpleks Bunga Telang, pembelian bahan makanan dan minuman, dan proses pembuatan yang berlangsung di rumah produksi produk bluepea.id, pengiriman produk, meminta dan melakukan *follow-up* feedback pembeli produk Bluepea.id.

Dari uraian di atas, dapat disimpulkan strategi yang digunakan dalam pemasaran produk Bluepea.id adalah

1. Melakukan *partnership* dengan *coffee shop* atau warung-warung, dikarenakan Bluepea.id hanya bisnis berbasis online, jadi lebih susah untuk melakukan pemasaran.
2. Memperbanyak jenis varian produk yang akan dijual.
3. Mengikuti beberapa *event* dan berjualan disana, sehingga masyarakat dapat mengetahui produk Bluepea.id.
4. Menaikkan harga jual jika dirasa sudah mulai banyak produk yang terjual, dikarenakan harga yang ditawarkan oleh Bluepea.id sudah termasuk murah.
5. Berusaha untuk menargetkan segala jenis kalangan pembeli seperti anak-anak, dengan metode *jastip* (*jasa titip*) ke sekolah melalui kantin sekolah, namun dengan porsi yang sedikit, sehingga terjangkau harganya untuk anak-anak.

C. Analisis Kepuasan Masyarakat Akan Produk Bunga Telang Blue Pea ID.

Adapun *survey* kepuasan pelanggan yang digunakan oleh team penulis guna menunjang peningkatan dari produk bluepea.id yang bersifat kualitatif dan kuantitatif diantaranya yaitu

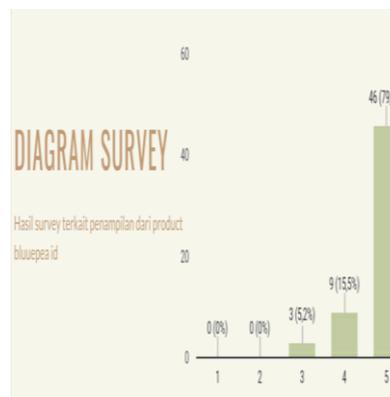
1. *Survey* tentang Bunga Telang



Gambar 12. Survey Bunga telang

Dari data diatas, sebanyak 77,6% peserta mengetahui Bunga Telang, dan 22,4% peserta tidak mengetahui Bunga Telang dari total 58 orang. Salah satu pelanggan mengatakan bahwa Ia telah melihat Bunga Telang, namun hanya mengenal sebatas nama bunga, belum sampai ke manfaat dan cara pengolahan. (Pelanggan_15, 2022). Adapun salah satu pelanggan juga pernah melihat bunga ini, namun Ia tidak mengetahui bahwa bunga tersebut bernama Bunga Telang (Pelanggan_45, Bunga Telang, 2022).

2. *Survey* tentang tampilan produk

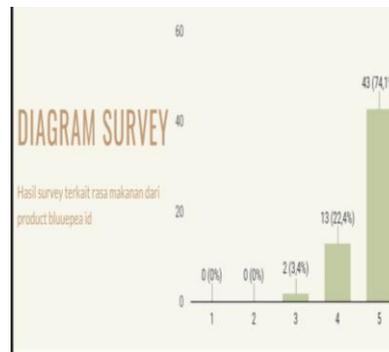


Gambar 13. Survey Tampilan Produk

Dari data di atas, sebanyak 79,3% peserta mengatakan bahwa penilaian 5 (lima)/sangat menarik, sebanyak 15,5% memberikan penilaian 4/baik, dan 5,2% memberikan penilaian biasa saja untuk penampilan produk dari total 58 orang. Terkait dengan tampilan produk, salah satu pelanggan mengatakan “Kenapa tidak mencoba packaging dibuat dari kemasan *pouch* kertas, kan lebih ramah lingkungan, dan kelihatannya bagus gitu kalo dijual” (Pelanggan_25, 2022). Team

penulis memberikan solusi berupa “Sudah pernah coba untuk memakai kemasan pouch, namun kukisnya bisa penyet, dan juga gak muat kalau di isi 25-30 kukis, dan dari segi tampilan juga kurang menarik, lagipula, kemasan toples kukis juga bisa dipakai ulang”.

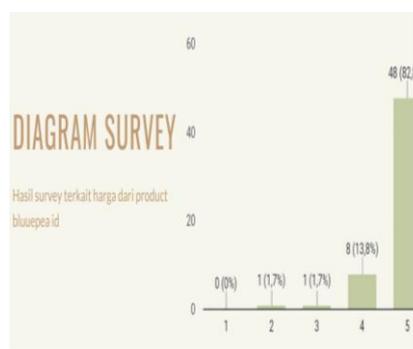
3. Kuisisioner tentang rasa produk



Gambar 14. Survey Rasa Produk

Dari data di atas, sebanyak 74,1% mengatakan rasa produk dari bluepea.id adalah penilaian 5 (lima)/ sangat enak, sebanyak 22,4% memberikan penilaian 4 (empat)/ enak, dan 2,4% memberikan penilaian 3 (tiga)/ biasa saja dari 58 orang. Terkait dengan rasa produk, seorang pelanggan memberikan komentar “Untuk Pudding sudah enak, namun kukisnya masih teras mentega kurang matang, jadi terkadang ada yang kesangkut di langit-langit mulut” (Pelanggan_45, 2022). Dari tim penulis memberikan jawaban yaitu “oh jadi begitu ya, nanti kami coba panggang lebih lama dikit, kan bisa meleleh menteganya, makasih komentarnya ya”.

4. Kuisisioner tentang harga produk



Gambar 15 Survey Harga Produk

Dari data di atas, sebanyak 82,8% memberikan penilaian 5/murah, sebanyak 13,8% memberikan penilaian 4 (empat)/lumayan murah, sebanyak 1,7% memberikan penilaian 3 (tiga)/biasa saja, dan sebanyak 1,7% memberikan penilaian 2 (dua)/lumayan mahal dari 58 orang. Menurut salah satu pelanggan mengatakan yaitu “Dimasa *pandemic* seperti ini, untuk mengeluarkan uang sebesar

20.000 rupiah untuk membeli 1 toples kukis terlalu mahal, jadi lebih baik mencoba menjualnya seharga 15.000 rupiah” (Pelanggan_35, 2022). Kami dari pihak team penulis memberi balasan atas komentarnya sebagai berikut “Untuk harga kukis normal 250g itu 31-40 ribu rupiah, nah produk ini udah termasuk murah, hanya menjual 20 ribu per toples, dan harga 1 toples juga mahal, sekitar 3.000-3.500. Iadi ini sebenarnya sudah termasuk sangat murah untuk penjualan kukis”

SIMPULAN

Bunga Telang merupakan bunga yang memiliki banyak manfaat, selain sebagai pengobatan tradisional, juga bisa digabungkan dengan berbagai olahan produk baik itu produk tradisional maupun kekinian. Namun fungsi utama dari Bunga Telang dalam produk makanan dan minuman yaitu sebagai pewarna alami. Dikarenakan karakteristik Bunga Telang yang tidak dapat berdiri sendiri, namun sebagai *natural coloring ingredient*/bahan pewarna alami, sehingga Bunga Telang sangat cocok dipadukan dengan berbagai macam olahan makanan dan minuman. Rasa dari Bunga Telang yang cenderung hambar ke pahit, juga menjadi nilai tambah dari bunga ini jika digabungkan dengan produk makanan dan minuman, sehingga tidak begitu memengaruhi rasa produk, namun bisa ditunjang dengan rasa lain seperti menggunakan perasa buatan/alami seperti dari buah-buahan. Produk yang dihasilkan antara lain *Clitoria Thumbrint Cookies*, *Clitoria Mille Crepes*, *Clitoria Pudding*, *Clitoria Herbal Tea*, *Clitoria Coffee Late*, dan *Clitoria Mojito*, *Clitoria Jam*, *Clitoria Syrup*. Saran yang diharapkan oleh tim penulis yaitu semakin banyaknya varian produk makanan, dan minuman dengan pewarna alami dari Bunga Telang, yang dapat diciptaan, sehingga dari Bunga Telang ini, dapat tercipta berbagai lapangan pekerjaan baru, sehingga perekonomian masyarakat semakin meningkat, serta diharapkan akan adanya jenis-jenis produk lainnya yang bisa *go-international*, sehingga pasar dunia *internasional* tau bahwa produk hasil kreasi dari Bunga Telang memiliki nilai jual yang tinggi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami team penulis mengucapkan terima kasih kepada Program Studi D4 Pengelolaan Perhotelan, Fakultas Vokasi Universitas Dhyana Pura, terima kasih kepada Dosen Pembimbing Jurnal kami yaitu Ni Luh Christine P. Suyasa karena telah membantu team penulis dalam pembuatan jurnal, terima kasih kepada para konsumen produk Bluepea.id yang telah bersedia membeli produk kami, terima kasih kepada para staff/pegawai dan dosen Program Study D4 Pengelolaan Perhotelan yang telah membantu team penulis, terima kasih kepada orang tua dari tim penulis karena telah memberikan dukungan dan pengertian.

DAFTAR PUSTAKA

- Ana Zussiva, B. K. (2012). EKSTRAKSI DAN ANALISIS ZAT WARNA BIRU (ANTHOSIANIN) DARI BUNGA TELANG (CLITORIA TERNATEA) SEBAGAI PEWARNA ALAMI. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*.
- BPS. (2021). *bps*. Retrieved from badan pusat statistik: <https://www.bps.go.id/indicator/16/1470/1/kunjungan-wisatawan-mancanegara-per-bulan-menurut-kebangsaan.html>
- Budiasih, K. S. (2017). KAJIAN POTENSI FARMAKOLOGIS BUNGA TELANG (Clitoria ternatea). *Jurdik Kimia FMIPA UNY*.
- egsaugm. (2021). *pariwisata indonesia di tengah pandemi*. Retrieved desember 8, 2021, from <https://egsa.geo.ugm.ac.id/2021/02/11/pariwisata-indonesia-di-tengah-pandemi/>
- Imayanti, Z. S. (2019). PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DALAM PENGOLAHAN BUNGA TELANG DI DESA PANGGREH KECAMATAN JABON KABUPATEN SIDOARJO. *CIASTECH*.
- Kusuma. (2019). POTENSI TEH BUNGA TELANG (Clitoria ternatea) SEBAGAI OBAT PENGECER DAHAK HERBAL MELALUI UJI MUKOSITAS. *RISENOLOGI JURNAL*.
- Mardiana Prasetyani Putri, M. S. (2019). EDUKASI MANFAAT DAN POTENSI BUNGA TELANG (CLITORIA TERNATEA) SEBAGAI MINUMAN KESEHATAN PADA MASYARAKAT DESA DATENGAN KECAMATAN GROGOL KABUPATEN KEDIRI. *Jurnal Ilmu Kesehatan*.
- Marpaung, A. F. (2020). Tinjauan manfaat bunga telang (clitoria ternatea l.) bagi kesehatan manusia. *Jurnal of Function Food and Nutraceutical*, 22.
- Martini, E. I. (2020). PENGARUH SUHU DAN LAMA PENGERINGAN TERHADAP KARAKTERISTIK TEH BUNGA TELANG (Clitoria ternatea L.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*.
- Mulangsri, D. A. (2019). PENYULUHAN PEMBUATAN BUNGA TELANG KERING SEBAGAI SEDUHAN TEH KEPADA ANAK PANTI ASUHAN YATIM PUTRA BAITI JANNATI. *Jurnal Kesehatan*.
- Nursalikhah, A. (2020). *Republika ID*. Retrieved from [Republika.co.id: https://republika.co.id/berita/qc2fil366/90-persen-masyarakat-konsumsi-makanan-sehat-selama-pandemi](https://republika.co.id/berita/qc2fil366/90-persen-masyarakat-konsumsi-makanan-sehat-selama-pandemi).
- Palupi, I. (2021). *brilliofood*. Retrieved from [brilliofood.net: https://www.brilliofood.net/resep/10-resep-olahan-dari-bunga-telang-simpel-dan-bikin-sehat-2105210.html](https://www.brilliofood.net/resep/10-resep-olahan-dari-bunga-telang-simpel-dan-bikin-sehat-2105210.html).
- Parahamita, K. (2021). *lifestyle*. Retrieved from [lifestyle.kontan.id: https://lifestyle.kontan.co.id/news/minuman-bunga-telang-simak-cara-membuat-dan-manfaatnya-1](https://lifestyle.kontan.co.id/news/minuman-bunga-telang-simak-cara-membuat-dan-manfaatnya-1).
- Pelanggan_15. (2022). Bunga Telang. (Anggik, Interviewer).
- Pelanggan_25. (2022). Komentar terhadap tampilan produk. (a. yunda, Interviewer).
- Pelanggan_35. (2022). kesan terhadap harga produk. (anggik, Interviewer).
- Pelanggan_45. (2022). Bunga Telang. (W. d. Yunda, Interviewer).
- Pelanggan_45. (2022). Rasa Produk. (A. Widia, Interviewer).
- Prasetya, D. (2017). *Tribunnews*. Retrieved from [lampung.tribunnews: https://lampung.tribunnews.com/2017/11/21/berkhasiat-bagi-pencernaan-yuk-seruput-teh-bunga-telang-di-tempat-ini](https://lampung.tribunnews.com/2017/11/21/berkhasiat-bagi-pencernaan-yuk-seruput-teh-bunga-telang-di-tempat-ini).
- Purba. (2020). Kembang Telang (Clitoria ternatea L.): Pemanfaatan dan Bioaktivitas. *Jurnal Pendidikan, Matematika, dan Sains Vol.4 No.3 Januari 2020*.



WIdyasih, U. (2021). *medikom*. Retrieved from [mediakom.kemkes.go.id: https://mediakom.kemkes.go.id/index.php/posts/detail/makanan-olahan-bunga-telang-nan-bergizi](https://mediakom.kemkes.go.id/index.php/posts/detail/makanan-olahan-bunga-telang-nan-bergizi).