

Inovasi Produk Herbal Telang Panjare Untuk Peluang Usaha Warga Kelurahan Gunung Anyar

¹Tengku Sandi Yudha*

Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Program Studi Manajemen,
UPN “Veteran” Jawa Timur
Jl. Raya Rungkut Madya, Gunung Anyar, Surabaya,
Jawa Timur

21012010154@student.upnjatim.ac.id

²Ugy Soebiantoro

Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Program Studi
Manajemen, UPN “Veteran” Jawa Timur
Jl. Raya Rungkut Madya, Gunung Anyar, Surabaya,
Jawa Timur

ugybin@gmail.com

Abstract

The butterfly flower, usually call the Telang flower, is a type of plant that grows like beans and has purple leaves. Butterfly pea flowers contain anthocyanin compounds, so when used as a solvent, they produce a purple color in food products. The anthocyanin compounds used as natural dyes also have antioxidant properties, which function to ward off free radicals and prevent premature aging and degenerative diseases. In this activity, the community RW1 Gunung Anyar Village, especially the KSH Cadres, were accompanied and given counseling regarding the manufacture and benefits of Telang Panjare Syrup, which can be used as a business opportunity by developing innovative products that can increase the sales value of consumer herbal drinks and create new market share so that this product can become a sustainable business. Panjare Telang Syrup is a beverage product made from herbal ingredients made from Telang flowers, which have a characteristic blue color. Also, the blue color dissolves in water, so the packaging looks attractive. UPN's "veteran" East Java village development team saw a business opportunity and experimented with producing Terang He Panjare His syrup. This idea was finally implemented well in socialization activities with the theme "Business Management Strategies for MSMEs."

Keyword: *Butterfly Flower, Innovative Products, MSMEs, Herbal Drinks, Gunung Anyar Village.*

Abstrak

Butterfly flower atau biasa kita sebut Bunga Telang merupakan tanaman sejenis kacang-kacangan yang merambat dan daunnya yang berwarna ungu. Bunga telang memiliki kandungan senyawa antosianin sehingga ketika digunakan sebagai zat pelarut akan mengeluarkan warna ungu pada produk pangan salah satunya olahan minuman. Disisi lain, kandungan senyawa antosianin yang digunakan sebagai pewarna alami juga terdapat sifat antioksidan yang berfungsi menghalau radikal bebas, pencegahan penuaan dini, dan penyakit degeneratif. Pada kegiatan ini, masyarakat RW1 Kelurahan Gunung Anyar terutama pada Kader KSH (Kampung Surabaya Hebat) didampingi dan diberi penyuluhan terkait pembuatan serta manfaat dari Sirup Telang Panjare yang bisa dijadikan sebagai peluang usaha dengan mengembangkan produk inovatif yang dapat meningkatkan nilai jual minuman herbal kepada masyarakat luas dan menciptakan pangsa pasar baru agar produk ini dapat menjadi bisnis yang berkelanjutan. Sirup Telang Panjare merupakan produk minuman yang terbuat dari bahan herbal berbahan dasar bunga telang yang memiliki ciri khas warna biru dan terlebih lagi warna biru tersebut dapat larut dalam air sehingga jika dikemas akan terkesan menarik. Melihat adanya peluang usaha, tim Bina Desa UPN “Veteran” Jawa Timur melakukan percobaan untuk membuat Sirup Telang Panjare. Ide tersebut akhirnya bisa terlaksanakan dengan baik pada kegiatan sosialisasi dengan tema “Strategi Mengelola Bisnis Bagi Pelaku UMKM”

Kata Kunci: *Telang, Inovasi Produk, UMKM, Minuman Herbal, Gunung Anyar.*

PENDAHULUAN

Dengan luas sekitar 33.000 hektar, Surabaya adalah salah satu kota terbesar sekaligus ibu kota Provinsi Jawa Timur. Selat Madura membentang di bagian utara dan timur, Kabupaten Sidoarjo di bagian selatan, dan Kabupaten Gresik di bagian selatan. Sebaliknya, distribusi penduduk sangat penting untuk proses pembangunan karena, jika tidak dikelola dengan baik, populasi akan menjadi standar pemerintah dan menjadi beban bagi daerah. Oleh karena itu, untuk meningkatkan kualitas hidup dari segi kesejahteraan sosial dan ekonomi, program-program yang terkait dengan penyediaan layanan pendidikan, lingkungan hidup, pemberdayaan, dan kesehatan dapat difokuskan pada wilayah yang padat penduduk. Selain itu, pembangunan yang baik juga dialokasikan untuk daerah dengan kapasitas penduduk rendah dan menengah karena memberikan infrastruktur yang diperlukan untuk pertumbuhan ekonomi.

Kecamatan gunung Anyar sendiri memiliki beberapa wilayah kelurahan yang mana jika ditotal mencapai 9,21 km². Persentase ini juga berpengaruh terhadap potensi pertumbuhan penduduk dan dari segi kesejahteraan masyarakat menjadi tolak ukur pemerintah Kota Surabaya terkhususkan di Kelurahan Gunung Anyar untuk meninjau lebih lanjut tentang pemberdayaan masyarakatnya dan tingkat kesejahteraan masyarakat di wilayah tersebut yang harus ditingkatkan.

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu pilar penting dalam perekonomian suatu negara. UMKM tidak hanya memberikan kontribusi signifikan terhadap pertumbuhan ekonomi, tetapi juga memiliki dampak positif terhadap penciptaan lapangan kerja, distribusi pendapatan, serta pemberdayaan masyarakat. Dengan definisi yang bervariasi dari satu negara ke negara lainnya, UMKM umumnya mencakup bermacam-macam jenis usaha, mulai dari perusahaan keluarga kecil hingga bisnis-bisnis yang baru berkembang.

Pentingnya UMKM dalam perekonomian tidak dapat diabaikan. Mereka sering menjadi tulang punggung ekonomi lokal, berkontribusi pada inovasi, diversifikasi, dan ketahanan ekonomi. UMKM juga memiliki kemampuan untuk mengurangi disparitas ekonomi dengan membantu masyarakat di tingkat dasar agar dapat meraih kemandirian finansial. Hal ini penting dalam menjaga stabilitas sosial dan mendukung pembangunan berkelanjutan. Selain itu, UMKM juga memiliki peran kunci dalam mempromosikan budaya, warisan, dan kerajinan lokal. Mereka seringkali mewakili identitas dan kekayaan budaya suatu daerah. Dengan berfokus pada kualitas, kreativitas, dan inovasi, UMKM dapat memasarkan produk-produk unik yang mencerminkan tradisi dan kearifan lokal.

Butterfly flower atau biasa kita sebut Bunga Telang merupakan tanaman sejenis kacang-kacangan yang merambat dan daunnya yang berwarna ungu. Bunga telang memiliki kandungan senyawa antosianin sehingga ketika digunakan sebagai zat pelarut akan mengeluarkan warna ungu pada produk pangan salah satunya olahan minuman. Disisi lain, kandungan senyawa antosianin yang digunakan sebagai pewarna alami juga terdapat sifat antioksidan yang berfungsi menghalau radikal bebas, pencegahan penuaan dini, dan penyakit degeneratif.

Indonesia merupakan daerah tropis yang memiliki suhu dan curah hujan yang maksimal untuk budidaya tanaman termasuk tanaman herbal seperti telang, pandan, jahe, dan sereh. Beberapa jenis rempah tersebut sangat mudah ditanami serta memiliki khasiat yang besar jika diolah dan dikonsumsi. Karena aromanya yang khas, pandan sering digunakan sebagai pewarna makanan alami, tetapi juga memiliki banyak manfaat bagi kesehatan manusia. Beberapa manfaat pandan bagi kesehatan antara lain meredakan nyeri dan radang sendi, mengurangi sakit, dan mencegah penyakit jantung kepala dan telinga, menjaga gula darah, merawat luka bakar, mata yang sehat, sumber serat, mulut yang sehat, meredakan asam urat, merawat rambut, meningkatkan stamina, meredakan insomnia, mengeluarkan racun dari tubuh sebagai obat jamur kulit dan meredakan penyakit jantung.

Seperti halnya mengkonsumsi jahe yaitu dapat mencegah terjadinya kanker pada ovarium, melegakan tenggorokan, meredakan rasa nyeri pada saat menstruasi, mengurangi risiko penyakit jantung. Sementara serai, atau kadang-kadang disebut sebagai Sereh membantu mengatasi masalah mulut, mengurangi peradangan, bermanfaat bagi saluran pencernaan, dan mengeluarkan racun, mengontrol tekanan darah dan kolesterol, dan membantu untuk penurunan berat badan.

Inovasi produk telah menjadi pilar utama dalam perkembangan bisnis dan kemajuan teknologi di berbagai industri. Sejak zaman manusia pertama kali menciptakan alat sederhana hingga era digital modern, inovasi produk telah mengubah cara kita hidup, bekerja, dan berinteraksi. Inovasi ini mendorong perusahaan untuk selalu berupaya menciptakan produk yang lebih baik, lebih efisien, dan lebih relevan dengan kebutuhan pelanggan. Inovasi produk bukan hanya tentang menciptakan barang-barang baru, tetapi juga melibatkan peningkatan produk yang sudah ada. Hal ini mencakup perubahan dalam desain, fungsi, teknologi, bahan, dan proses produksi. Inovasi produk juga seringkali beriringan dengan inovasi dalam pemasaran, distribusi, dan strategi bisnis yang mendukung produk tersebut.

Pembuatan minuman herbal Sirup Telang Panjare (pandan, jahe, dan sere) juga bisa dijadikan ide dalam bisnis teh telang. Terkadang banyaknya wilayah serta sumber daya alam tidak diolah dengan baik, karena masih banyak masyarakat di desa yang belum mengerti tentang manfaat untuk kegiatan wirausaha yang memiliki nilai tambah. Nilai tambah yang dimaksud tidak hanya berpaku pada nilai tambah produk, tetapi nilai tambah produsen yang mampu merespon kebutuhan dan keinginan dari konsumen. Kegiatan berwirausaha sendiri yaitu proses seorang individu maupun kelompok yang menggunakan usaha serta sumber daya secara sistematis dan terorganisir untuk mencari peluang dengan menggabungkan kebutuhan dan kreativitas dalam berinovasi, dan keunikan melalui proses, pengembangan, serta implementasi.

Kampung Surabaya Hebat merupakan program dari pemerintah Kota Surabaya di tahun 2023 sebagai upaya dalam membangun semangat para warga di wilayah Surabaya untuk memaksimalkan pemetaan sumber daya alam dan manusia dalam pembangunan kota yang lebih maju. Ada beberapa ruang lingkup terkait Kampung Surabaya Hebat diantaranya lingkungan hidup, sumber daya manusia kota Surabaya dalam pengelolaan sampah rumah tangga secara mandiri dalam rangka mengurangi sampah dan meningkatkan kesadaran dalam mencegah dan mengurangi dampak dari pembuangan sampah sembarangan. Dari hal tersebut, dapat ditinjau bahwa program yang dilaksanakan memberikan dampak positif bagi warga Kota Surabaya dilihat dari sisi kesehatan, ekonomi, dan kualitas sumber daya manusia. Terutama di era globalisasi yang dimana teknologi harus dimanfaatkan sedemikian rupa yaitu melalui aplikasi pengembangan dari pemerintah kota pada seluruh aspek aktivitas warga desa yang berkaitan dengan lingkungan, perekonomian, pendidikan, kesehatan, dan lain-lain.

Disamping lain, pemerintah Kota Surabaya memproyeksi program-program yang ada untuk mengurangi tingkat keluarga miskin di wilayah sekitar ibukota tersebut dengan cara mengukur kemajuan dari suatu daerah dalam mencapai pembangunan manusia. Dalam proyeksi itu, terdapat beberapa taraf yang diantaranya seperti mengukur peluang saat lahir untuk bisa bertahan hidup, angka buta huruf, dan persentase penduduk yang tidak memiliki beberapa akses fasilitas penting seperti kesehatan dan pendidikan. Pada kenyataannya di tahun 2008 terjadi kemiskinan sebesar 8,39 sedangkan 2009 sebesar 8,20 yang dimana pada tiap tahunnya mengalami penurunan jumlah keluarga miskin. Dalam rangka penanggulangan kemiskinan yang telah dilakukan oleh pemerintah kota yaitu berbasis pemberdayaan masyarakat bertujuan untuk mengembangkan potensi dan memperkuat loyalitas kelompok masyarakat miskin untuk terlibat dalam pembangunan yang didasarkan pada prinsip pemberdayaan masyarakat melalui pemberian pelatihan serta pendampingan bagi kepala keluarga dan perempuan miskin maupun pengangguran. Pemberdayaan ekonomi tersebut diberikan melalui bantuan fasilitas seperti pelatihan keterampilan untuk berwirausaha serta fasilitasi kewirausahaan untuk UMKM.

Pemberdayaan ekonomi masyarakat lokal melalui koperasi dan usaha mikro telah meningkatkan pendapatan dan membuka lapangan kerja baru. Pelatihan keterampilan dan penguatan usaha kecil telah memberikan dorongan pada sektor ekonomi kerakyatan. Produk khas yang dimiliki antara lain seperti makanan dan minuman produksi rumahan. Untuk pertumbuhan ekonomi lainnya yaitu melalui program padat karya yang merupakan keluarga miskin dan dipekerjakan oleh pemerintah Kota Surabaya.



Gambar 1. Lokasi PKKMB Bina Desa Gunung Anyar

METODE

Kegiatan ini dilakukan oleh mahasiswa Bina Desa Prodi Manajemen UPN “Veteran” Jawa Timur. Pada kegiatan ini, kami menggunakan metode pelatihan yaitu kepada masyarakat di RW1 Kelurahan Gunung Anyar terutama pada Kader KSH (Kampung Surabaya Hebat) didampingi dan diberi penyuluhan terkait pembuatan serta manfaat dari Sirup Telang Panjare yang bisa dijadikan sebagai peluang usaha dengan menciptakan produk inovasi yang dapat meningkatkan nilai jual minuman herbal di masyarakat secara luas dan menciptakan pangsa pasar baru agar produk ini dapat menjadi bisnis yang berkelanjutan. Kegiatan ini dapat terlaksana dengan baik karena kerja sama dan antusias yang baik antara pihak penyuluh dan warga setempat. Adapun rincian tahapan kegiatan terbagi menjadi 3 yaitu tahap persiapan, tahap pelaksanaan, dan tahap penutupan, diantaranya :

a) Tahap persiapan

Pada tahap persiapan, mahasiswa Bina Desa melakukan survey dan observasi terhadap masalah dan pola perilaku masyarakat RW1 Kelurahan Gunung Anyar. Mahasiswa selaku tim penyuluhan juga memaparkan tujuan dan melakukan koordinasi dengan pihak terkait yaitu dengan ketua RW setempat. Pada tahap ini, mahasiswa Bina Desa merencanakan dan mengatur terkait teknis atau prosedur yang akan dilakukan pada saat kegiatan penyuluhan dilaksanakan.

Tabel 1. Kader Kampung Surabaya Hebat RW01 Kel. Gunung Anyar

No	RT 1	RT 2	RT 3	RT 4	RT 5
1.	Nina Sari Husain	Wahyu Purwanti	Nur Suci Romadani	Murdiah	Lilik Fatimatus
2.	Sri Wahyuni	Sunarsih		Masfufah	Farida Umami
3.	Nuning Dwi Rahayu	Ninik Tri		Arika Fazrin	Jamilah
4.	Nurkolila Kholila	Saifuwati		Aminatul Fathah	Rofiah
5.		Dewi Andriyani		Sulasmi	Yayuk Indrawati
6.		Nurul Aini		Ulla Rizka	
Total	22 Orang Kader Kampung Surabaya Hebat				

b) Tahap pelaksanaan

Pada tahap pelaksanaan, tim penyuluh akan melakukan pemaparan edukasi terkait bahan-bahan tumbuhan yang dapat diolah menjadi sirup ini, seperti manfaat telang, jahe, pandan, dan serai untuk kesehatan serta cara pengolahan yang dilakukan berupa peragaan tentang pembuatan Sirup Telang Panjare sebagai minuman herbal yang berpotensi menjadi peluang usaha atau konsumsi rumahan. Materi tersebut juga dibagikan berupa brosur terkait resep dan cara penyajian, selanjutnya dilakukan kegiatan simulasi dan diskusi tanya jawab mengenai produk minuman herbal Sirup Telang Panjare. Selanjutnya penyuluh memberikan simulasi pembuatan Sirup Telang Panjare, diantaranya sebagai berikut :

1. Alat dan bahan : 1kg gula, 5 lembar pandan, 5 sereh, 20 bunga telang, 250g jahe, 500-600ml air untuk larutan gula.
2. Cara pembuatan :
 - a) Cuci dan bersihkan bahan rebusan panjare.
 - b) Lalu jahe di cacah kasar dan geprek sereh, dan rebus dengan air 500-600ml serta pandan yang sudah dibersihkan.
 - c) Setelah mendidih dan ditunggu 15 menit, saring larutan panjare, kemudian rebus kembali dengan 1kg gula sampai larut.

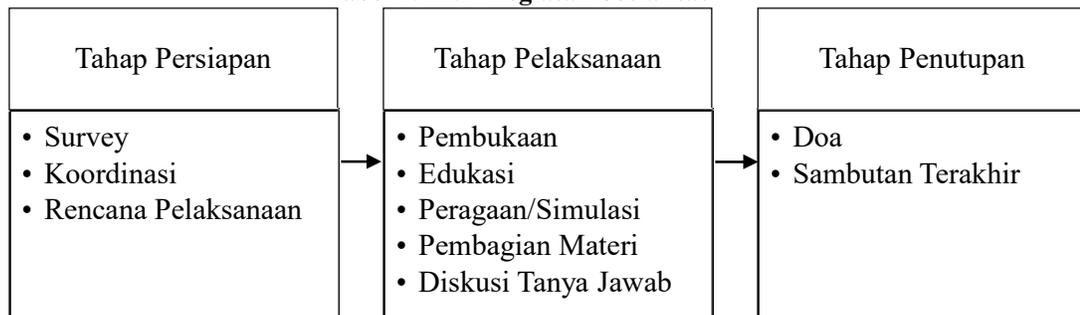
- d) Sambil menunggu larutan panjare dingin, rebus sebentar bunga telang dengan 100ml air sampai warna khas biru telangnya keluar.
- e) Dan terakhir setelah larutan panjare dingin, campur dengan air rebusan bunga telang.
- f) Sirup bunga telang siap disajikan dan dikemas.



Gambar 2. Brosur Resep Sirup Telang Panjare

- c) Tahap penutupan
Pada tahap akhir yaitu penutupan, penyuluh menutup acara kegiatan sosialisasi dan dilanjutkan dengan foto bersama panitia kegiatan dan warga RW1 Kelurahan Gunung Anyar. Adapun gambaran dari alur kegiatan seperti berikut :

Tabel 2. Alur Kegiatan Sosialisasi



HASIL DAN PEMBAHASAN

Sirup merupakan larutan gula pekat dengan penambahan bahan baku racikan lainnya, dengan kata lain sirup dapat disebut sebagai minuman konsumsi ringan yang terdapat kadar larutan kental serta memiliki cita rasa beragam dan bervariasi yang biasanya mempunyai kandungan gula. Sedangkan bunga telang sendiri yaitu jenis tanaman kacang-kacangan yang tumbuhnya secara merambat dan mudah untuk dibudidayakan sebagai tanaman rumahan yang memiliki potensi sebagai sumber antioksidan yang

tinggi(Widjajati, dkk, 2023). Sehingga bila disatukan menjadi sebuah inovasi terbaru yaitu Sirup Telang dan ditambahkan dengan beberapa jenis tanaman herbal lainnya seperti pandan, jahe, dan serai. Pada akhirnya, Sirup Telang Panjare ini menjadi jamu tradisional dengan bahan-bahan yang langsung diperoleh dari alam sehingga sangat mudah untuk didapatkan dan terlebih lagi minuman herbal seperti ini tidak menggunakan bahan kimia sintetik sehingga efek sampingnya tidak terlalu besar dan sangat menarik untuk didistribusikan kepada masyarakat di RW 1 Kelurahan Gunung Anyar.



Gambar 3. Memberikan Telang Panjare Siap Minum Kepada Pak RW 1

Langkah-langkah yang dilakukan oleh mahasiswa Bina Desa yaitu memberikan penyuluhan dan peragaan teknik mengolah Sirup Telang Panjare dengan langkah awal yaitu edukasi kepada masyarakat akan manfaat dari sari bunga telang jika diolah dengan baik dan benar. Banyak masyarakat yang masih sedikit mengetahui tentang keberadaan bunga telang, sehingga kegiatan penyuluhan ini bertujuan untuk memberikan edukasi kepada masyarakat terkait potensi dan manfaat bunga telang jika diolah (Khairina, dkk, 2021). Dengan diberikannya pengetahuan dan pemahaman dalam mengolah bunga telang menjadi bahan minuman herbal akan menjadi sarana untuk masyarakat RW 1 Kel. Gunung Anyar sehingga dapat dikonsumsi maupun dipasarkan ke masyarakat ataupun toko kelontong sekitar sehingga menghasilkan masyarakat yang produktif dan memberikan kreativitas dalam mencari pendapatan lebih. Pada pelaksanaan kegiatan sosialisasi ini berjalan dalam selama sehari yaitu bekerja sama dengan dosen pembimbing lapangan, ketua RW 1, pihak kelurahan Gunung Anyar, mahasiswa bina desa upn “veteran” Jawa Timur, dan masyarakat serta kader KSH RW 1 Kel. Gunung Anyar. Acara dilaksanakan tepat pada tanggal 11 November 2023 dengan menyampaikan materi dan resep Sirup Telang Panjare dalam bentuk diskusi tanya jawab, dan jumlah peserta yang mengikuti kegiatan ini adalah 22 orang dan beberapa lainnya yang tidak mengisi absensi.



Gambar 4. Sosialisasi dengan tema “Strategi Mengelola Bisnis Bagi Pelaku UMKM”

Berdasarkan informasi yang kami terima pada koordinasi awal, bahwa peserta RW 1 belum memahami secara rinci manfaat dari minuman herbal terutama bunga telang. Masyarakat mengkonsumsi jamu atau minuman herbal dengan cara membuat ramuan secara mandiri maupun membeli dari penjual (Primiani

Novi, dkk, 2021). Menurut mereka, rasa minuman herbal terkadang kurang menyenangkan atau terasa asing bagi beberapa orang ketika dikonsumsi. Pengetahuan tentang cara membuat minuman herbal tradisional yang mereka ketahui pun didapat secara turun-temurun dari keluarga dan kerabat, namun hanya dikonsumsi saat mereka merasa sakit saja sehingga menyebabkan faktor kurangnya minat untuk meminum-minuman sehat seperti minuman herbal atau jamu. Disisi lain, penghambat lainnya yaitu belum adanya inovasi baru terkait penjualan minuman herbal ini.



Gambar 5. Label Sirup Telang Panjare



Gambar 6. Foto Produk Sirup Telang Panjare

Pada penjelasan materi kali ini sangat penting karena memiliki informasi terkait tujuan manfaat dan cara pengolahan minuman herbal Sirup Telang Panjare yang bisa dijadikan peluang usaha. Untuk penyajiannya sendiri, Sirup Telang Panjare dapat diseduh ketika hangat maupun dingin tergantung selera dari konsumen. Cara pengolahannya pun sangat mudah yang mana dengan meracik bahan-bahan herbal untuk dibuat jamu yang tentunya sudah disiapkan oleh tim penyuluh. Jenis-jenis bahan yang disediakan seperti 1kg gula, 5 lembar pandan, 5 sereh, 20 bunga telang, 250g jahe, 500-600 ml air untuk larutan gula. Setelah itu, untuk kegiatan selanjutnya adalah peragaan atau simulasi pembuatan Sirup Telang Panjare diantaranya :

- Cuci dan bersihkan bahan rebusan panjare.
- Lalu jahe dicacah kasar dan geprek sereh, dan rebus dengan air 500-600ml serta pandan yang sudah dibersihkan.
- Setelah mendidih dan ditunggu 15 menit, saring larutan panjare, kemudian rebus kembali dengan 1kg gula sampai larut.
- Sambil menunggu larutan panjare dingin, rebus sebentar bunga telang dengan 100ml air sampai warna khas biru telangnya keluar.

- e) Dan terakhir setelah larutan panjare dingin, campur dengan air rebusan bunga telang.
- f) Sirup bunga telang siap disajikan dan dikemas.



Gambar 7. Bahan Pembuatan Sirup Telang Panjare

Seiring berkembangnya zaman, produksi makanan dan minuman mengalami revolusi dari berbagai sisi seperti varian rasa baru, bentuk yang unik, kemasan yang menarik, dan faktor lainnya. Kopi, susu, dan teh susu menjadi minuman rasa yang paling banyak dikonsumsi masyarakat Indonesia dalam tiga bulan terakhir. Selain itu, kopi sendiri cenderung lebih rutin dikonsumsi dibandingkan minuman rasa lainnya (Angelia D, 2022). Permintaan akan minuman praktis dan cepat saji bisa dikatakan cukup banyak dilihat dari statistik berikut :



Gambar 8. Persentase Konsumsi Minuman Cepat Saji

Sirup Telang Panjare merupakan produk minuman yang terbuat dari bahan herbal berbahan dasar bunga telang yang memiliki ciri khas warna biru dan terlebih lagi warna biru tersebut dapat larut dalam air sehingga jika dikemas akan terkesan menarik. Dengan adanya Sirup Telang Panjare ini diharapkan mampu membuat suatu minuman yang murah, praktis, cepat saji, dan menyehatkan karena penggunaan bahan herbal. Diharapkan nantinya sirup ini akan banyak diminati masyarakat dan menjadi peluang usaha yang menghasilkan pendapatan secara berkelanjutan dan mengurangi adanya keluarga miskin di Kel. Gunung Anyar. Karena selama ini, belum ada dan masih jarang yang menggunakan konsep serupa. Sehingga usaha yang dijalankan masih sangat berpeluang untuk bersaing di pasaran terutama pada kedai minuman cepat saji.



Gambar 9. Peserta Sosialisasi Sirup Telang Panjare

Sasaran dari kegiatan ini adalah sosialisasi mengenai cara membuat Sirup Telang Panjare sebagai sarana inovasi dalam minuman tradisional yang dapat meningkatkan nilai jual dari penggunaan jamu. Pencapaian dari kegiatan sosialisasi tersebut adalah masyarakat RW 1 terkhususkan kader KSH sudah memahami proses pembuatan resep minuman Sirup Telang Panjare dan harapannya dapat diterapkan sebagai peluang usaha dengan memanfaatkan potensi sumber daya alam serta meningkatkan pendapatan bagi masyarakat. Tim Bina Desa dan masyarakat bekerjasama dengan sangat baik sehingga pelaksanaan kegiatan ini bisa terlaksana secara maksimal. Para peserta juga berpartisipasi penuh mulai dari awal sampai akhir kegiatan. Di akhir kegiatan, tim Bina Desa menyiapkan dan memberikan gelas minuman hasil dari sajian Sirup Telang Panjare untuk dikonsumsi oleh peserta sosialisasi yang hadir pada kegiatan serta melakukan foto bersama. Kontribusi dan semangat yang ditunjukkan masyarakat RW 1 Kel. Gunung Anyar memberikan dampak positif bagi tim penyuluh.



Gambar 10. Panitia Memberikan Sirup Yang Telah Siap Minum



Gambar 11. Dokumentasi Panitia dan Peserta Sosialisasi

PENUTUP

Kelurahan Gunung Anyar memiliki potensi sumber daya yang melimpah baik dari segi alam maupun manusianya, yaitu dengan hasil perekonomian UMKM yang dinilai sangat efektif untuk menunjang kemajuan dari wilayah tersebut. Dengan adanya Kampung Surabaya Hebat, wilayah Kelurahan Gunung Anyar terutama di RW 1 pada akhirnya memiliki ikon tersendiri yaitu Kampung Telang. Melihat adanya peluang usaha, tim Bina Desa UPN “Veteran” Jawa Timur melakukan percobaan untuk membuat Sirup Telang Panjare. Ide tersebut akhirnya bisa terlaksanakan dengan baik pada kegiatan sosialisasi dengan tema “Strategi Mengelola Bisnis Bagi Pelaku UMKM”. Dengan adanya kegiatan ini, diharapkan masyarakat dapat mengolah sendiri racikan minuman Sirup Telang Panjare yang berbahan dasar bunga telang, pandan, jahe, dan sere, sehingga meningkatkan produktivitas dan kreativitas masyarakat dalam berinovasi di produk-produknya serta meningkatkan sektor perekonomian RW 1 Kelurahan Gunung Anyar.

DAFTAR PUSTAKA

- [1]. Angelia D. (2022, April 30). Apa Jenis Minuman Favorit Masyarakat Indonesia di Tahun 2022?
- [2]. Cahyani, A. N., Dewi, I. R., Liaturrohmah, S., & A, A. (2023). Sosialisasi, Penyuluhan, Dan Pelatihan Pembuatan Jamu Peningkat Imunitas Tubuh Di Desa Ledug Kabupaten Banyumas. *Jurnal Bakti untuk Negeri*, 2(2), 65–70. <https://doi.org/10.36387/jbn.v2i2.950>
- [3]. Oktiana., Yanuarto & Anina., Desi & Tri., Sopiani Selpia. (2021). *Formulasi Dan Evaluasi Minuman Herbal Sirup Sari Bunga Telang (Clitoria ternatea L.)*.
- [4]. Khairina, hafizah, Siregar, nabila, Hartati, sri, Azhar, syaiful, & Jayanti, nur afinni dwi. (2021). Edukasi Pembuatan Teh Bunga Telang (Clitoria ternatea) Di Desa Manik Majara Kec. Sidamanik, Kab. Simalungun Dalam Rangka Pengabdian Masyarakat. *BEST JOURNAL (Biology Education Science & Technology)*, 4, 298–303.
- [5]. Munasir, Z. (2016). Respons Imun Terhadap Infeksi Bakteri. *Sari Pediatri*, 2(4), 193. <https://doi.org/10.14238/sp2.4.2001.193-7>
- [6]. Novi Primiani, C., Pujiati, P., & Setiawan, M. (2021). Peningkatan Mutu Produk Jamu Home Industry pada Kelompok Jamu Gendong Desa Karangrejo Kabupaten Magetan di Masa Pandemi Covid-19. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA*, 2, 142. <https://doi.org/10.33394/jpu.v2i2.4128>
- [7]. Syahputra, ricky andi, Sutiani, ani, Silitonga, pasar maulim, Marlan, & Sharfina, dirayati. (2022). *PKM Usaha Bahan Minuman Herbal Bunga Telang Halal Di Dusun V Desa Klambir Kecamatan Hampan Perak Kabupaten Deli Serdang*. Medan.
- [8]. Syahrenny, N., Tegowati, C., Winninatin Khamimah, M., & Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Ms. (2020). “JADULE” Di Kalangan Ibu Rumah Tangga Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Indonesia Stiesia Surabaya 2018.
- [9]. Tuldjanah Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi Pelita Mas Palu Program Studi Diploma III Farmasi, M., & Tinggi Ilmu Farmasi Pelita Mas Palu, S. (2022). *JAHECCINO: Minuman Herbal Modern Sebagai Inovasi Usaha Masyarakat Desa Sopu, Sulawesi Tengah*. 2(1), 30–38. <https://doi.org/10.25008/altifaniv2i1.201>
- [10]. Widjajati, E. P., Cattleya, M., Islami, P. A., & Pratiwi, A. L. (2023). *Pengolahan Minuman Herbal Panjare Untuk Menambah Pendapatan Warga Desa Kembangbelor*. 780–785. Diambil dari <https://journal.ppmi.web.id/index.php/JPKI2/article/view/153/115>