

BAB I

PENDAHULUAN

Masa remaja adalah waktu yang tepat untuk mendapatkan pengetahuan dan keterampilan. Wijoyo et al., (2020) Melalui Pelatihan Pembuatan Cendol Dan *Pudding* Dengan *Extract* Bunga Telang para siswa-siswi SMK Pariwisata Puspa Wisata PGRI Serpong dapat belajar membuka usaha makanan ataupun minuman. Dengan adanya pelatihan pengabdian kepada masyarakat ini sangat membantu untuk para siswa-siswi dapat mengembangkan kemampuan. Program ini sangat membantu penulis untuk bisa berbagi setiap ilmu-ilmu yang didapat kepada setiap siswa-siswi yang belum tentu mendapatkan.

Inovasi merupakan suatu proses yang akan terus terjadi untuk menggunakan beberapa faktor yang berasal dari manusia. Ambarwati et al., (2022). Oleh sebab itu melalui PkM ini dapat memberikan suatu wawasan yang baru. Pelatihan ini juga membantu memberikan sebuah ide untuk para pemula yang ingin membuka sebuah bisnis kuliner dengan membuat makanan atau minuman dengan *extract* Bunga Telang.

A. Analisis situasi

Salah satu minuman yang sangat digemari, oleh anak muda hingga dewasa, yang memiliki cita rasa manis dan segar yaitu cendol. Fizriani et al., (2021) Cendol adalah makanan yang terbuat dari adonan tepung beras dan bahan lainnya yang dicetak melalui alat penyaring, lalu dicampur dengan campuran gula dan santan. Di dalam Bunga tersebut mengandung zat warna biru alami, Bunga Telang berwarna biru yang disebabkan oleh

Dengan adanya kandungan antosianin. Dalam membuat minuman ini belum pernah ada yang menjual dan jarang ditemukan di Kafe yaitu seperti menu Cendol dan *pudding* dengan ekstrak Bunga Telang.

Gula merah merupakan produk yang dihasilkan dari kelapa dan aren dengan cara pembuatan melalui pemanasan ataupun dimasak. Hasan et al., (2020). Gula merah menjadi salah satu bagian di dalam sebuah minuman cendol, rasa dari gula merah dapat membuat minuman menjadi lebih nikmat. Dalam hal ini gula merah sebagai pengganti gula putih dalam menyajikan sebuah minuman cendol.

Santan kelapa merupakan lemak air yang berwarna putih susu yang mengandung protein dan zat-zat lainnya Angriani, (2019). Santan yang menjadi pengganti air dalam membuat sebuah cendol. Oleh karena itu santan yang dapat membuat cita rasa cendol menjadi lebih terasa.

Bunga Telang merupakan tanaman merambat yang berasal dari daerah tropis seperti Asia, Afrika, dan Amerika. Tanaman ini sering ditemukan tumbuh secara alami di tepian sungai atau daerah yang lembab. Bunga Telang termasuk dalam keluarga Fabaceae atau kacang-kacangan. Nama "bunga telang" berasal dari kata dalam bahasa Sanskerta, yakni "klittra," yang berarti "kunci" Saras, (2023). Seluruh bagian telang dapat mengobati penyakit insomnia, keputihan, gonorrhea, rematik, bronkhitis, asma, maag, paru, demam, sakit telinga dan penyakit kulit.

Selain itu juga Bunga Telang memiliki banyak manfaat yaitu dapat mengobati mata merah, mata lelah, tenggorokan, penyakit kulit, gangguan urinaria, dan anti racun. Kamilia et al., (2023) Hasil dari warna bunga telang

dapat digunakan untuk berbagai olahan makanan maupun minuman. Gading Anisa Putri et al., (2022). Bunga ini dapat dijadikan minuman yang dibuat langsung dari bunganya yang baru dipetik dari pohonnya atau dapat juga digunakan dari bunga yang kering setelah itu campurkan dengan air hangat. Hawari et al., (2023). Selain sebagai pewarna makanan dan minuman Bunga Telang dapat dijadikan minuman seperti teh.

Pudding merupakan makanan yang terbuat dari bubuk, yang dibuat dengan cara merebus. *Pudding* berasal dari adonan cair maupun setengah padat, yang dimasak kemudian dicetak dan dibekukan dalam cetakan dengan berbagai macam ukuran Arista Gustiarani & Triastuti, (2021). Oleh sebab itu *pudding* dapat disebut sebagai sebuah makanan seperti *dessert* yang akan dikonsumsi setelah mengonsumsi makanan utama. Banyak orang yang sampai saat ini masih menyukai makanan yang mudah dibawa kemanapun. Banyak sekali anak-anak muda yang sering sekali ke kafe untuk mencoba *pudding* yang unik dan baru. Sehingga dapat mengeluarkan berbagai aneka rasa *pudding* dengan bahan dasar ekstrak Bunga Telang.

Pengabdian Kepada Masyarakat (PkM) merupakan pelatihan untuk membantu mengembangkan inovasi untuk setiap siswa yang mengikutinya. Selain itu PkM ini dapat memberikan hal yang baru yang belum pernah didapat oleh para siswa di SMK Pariwisata Puspa Wisata PGRI Serpong. Oleh sebab itu dari pelatihan membuat minuman cendol dan varian *pudding* berbahan dasar ekstrak Bunga Telang. Dengan adanya pelatihan ini sangat membantu untuk memberikan ide yang baru.

Dalam membuat minuman dan *pudding* dengan ekstrak Bunga Telang karena minuman ini belum banyak yang mengeluarkan menu ini. Sedangkan *pudding* juga belum banyak yang membuatnya dengan menggunakan Bunga Telang Dalam pengabdian kepada masyarakat akan dilaksanakan di SMK Pariwisata Puspa Wisata PGRI Serpong. Siswa yang akan mengikutinya adalah kelas dua belas (12). Oleh karena itu dari PkM ini dapat membantu siswa dalam menambahkan inovasi dan kreatifitas baru dalam membuat sebuah cendol dan *pudding* dengan bahan dasar ekstrak Bunga Telang.

B. Permasalahan Mitra

Berdasarkan hasil survey dari mitra bahwa SMK Pariwisata Puspa Wisata PGRI Serpong sangat perlu diberikan Pelatihan Pembuatan minuman cendol dan varian *pudding* berbahan dasar Ekstrak Bunga Telang, oleh karena itu pelatihan ini dapat menambahkan pengetahuan dan *skill* untuk setiap siswa-siswi kelas dua belas (12) yang belum pernah membuat minuman dan *pudding* menggunakan ekstrak Bunga Telang. Dalam kesempatan PkM ini, pelatihan ini diberikan untuk lebih mengenal tentang kegunaan dari Bunga Telang. Selain itu dapat membuat *pudding* dan cendol dari ekstrak Bunga Telang. Para siswa- siswi dapat menciptakan lapangan pekerjaan baru dengan membuat hidangan penutup yaitu *pudding* lumut dan minuman cendol memakai bahan dasar ekstrak Bunga Telang. Maka dari itu SMK Pariwisata Puspa Wisata PGRI Serpong sangat terinspirasi untuk mengikuti pelatihan ini.