



PEMBERDAYAAN KELOMPOK WANITA TANI MOJOREJO MELALUI INOVASI PRODUK TEH CELUP BUNGA TELANG (*Clitoria ternatea*) SEBAGAI MINUMAN HERBAL FUNGSIONAL

*Empowerment of Mojorejo Women Farmer Group through Innovation of Butterfly Pea (*Clitoria ternatea*) Herbal Tea Bags as Functional Health Beverage*

Indriati Meilina Sari^{1*}, Ikromatun Nafsiyah², Muhammad Hakim³, Kiky Nurfitri Sari¹, Andika Prawanto¹, Mutmainnah¹, Kansa Dianti Putri¹, Paisal Ansiska⁴

¹Program Studi Budidaya Tanaman Hortikultura Akademi Komunitas Negeri Rejang Lebong, ²Program Studi Budidaya Perikanan Air Tawar Akademi Komunitas Negeri Rejang Lebong, ³Program Studi Teknologi Produksi Ternak Unggas Akademi Komunitas Negeri Rejang Lebong, ⁴Program Studi Pendidikan Geografi Universitas Pattimura

^{1,2,3}Dwi Tunggal, Kabupaten Rejang Lebong, Bengkulu, ⁴Jalan Ir. M. Putuhena, Kampus Poka, Ambon, Maluku

*Alamat Korespondensi : Indriatims92@gmail.com

(Tanggal Submission: 30 September 2025, Tanggal Accepted : 28 Januari 2026)



Kata Kunci :

Bunga Telang, Teh Celup Herbal, Pemberdayaan Masyarakat

Abstrak :

Kelompok Wanita Tani (KWT) Mojorejo Lestari merupakan kelompok masyarakat desa yang beranggotakan 20 orang ibu rumah tangga di Desa Mojorejo, Kecamatan Selupu Rejang, Kabupaten Rejang Lebong. Sebagian besar anggota memiliki latar belakang pendidikan menengah dan aktivitas utama pada sektor rumah tangga serta pertanian kecil. Keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam mengelola sumber daya lokal menjadi salah satu kendala kelompok ini untuk mengembangkan usaha produktif. Program Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat (PKM) ini bertujuan memberdayakan KWT Mojorejo melalui pelatihan vokasional berbasis praktik (*learning by doing*) dengan memanfaatkan bunga telang (*Clitoria ternatea*) sebagai bahan dasar inovasi produk teh celup herbal fungsional. Metode pelaksanaan mencakup sosialisasi, pelatihan teknis, demonstrasi pengolahan, serta evaluasi kualitatif melalui observasi, wawancara, dan diskusi kelompok. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa anggota KWT mampu mengolah bunga telang menjadi teh celup herbal dengan empat varian rasa (bunga telang + lemon, jahe, serai, dan kulit kayu manis). Proses pengeringan menggunakan dehydrator terbukti lebih baik dibanding penjemuran matahari karena menghasilkan warna, aroma, dan

kandungan bioaktif yang lebih terjaga. Produk teh celup bunga telang mulai diperkenalkan kepada keluarga dan masyarakat desa, mendapat respon positif, serta berpotensi menjadi produk unggulan lokal. Kegiatan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis, tetapi juga membangun motivasi kewirausahaan dan memperkuat kelembagaan KWT Mojorejo untuk mengembangkan usaha berbasis potensi lokal secara berkelanjutan.

Key word :

Butterfly Pea, Community Empowerment, Herbal Tea Bags, Vocational Training, Women Farmers Group

Abstract :

The Mojorejo Women Farmers Group (KWT Mojorejo Lestari) consists of 20 housewives from Mojorejo Village, Selupu Rejang District, Rejang Lebong Regency. Most members have a secondary education background and engage mainly in household activities and small-scale farming. Limited knowledge and skills in managing local resources have hindered the group from developing productive businesses. This Community Service Program (PKM) aimed to empower the Mojorejo Women Farmers Group through vocational training using a learning by doing approach by utilizing butterfly pea (*Clitoria ternatea*) as the basis for developing innovative functional herbal tea bag products. The program included socialization, technical training, processing demonstrations, and qualitative evaluation through observation, interviews, and focus group discussions. The results showed that the group members were able to process butterfly pea into herbal tea bags with four flavor variants (butterfly pea + lemon, ginger, lemongrass, and cinnamon). Drying using a dehydrator was proven to be more effective than traditional sun drying, producing better color, aroma, and bioactive content. The tea bag products have been introduced to families and the local community, receiving positive responses and showing potential as a local flagship product. This activity not only improved the participants' technical skills but also enhanced their entrepreneurial motivation and strengthened the organizational capacity of KWT Mojorejo to sustainably manage local resource-based businesses.

Panduan sitasi / citation guidance (APPA 7th edition) :

Sari, I. M., Nafsiyah, I, Hakim, M., Sari, K. N., Prawanto, A., Mutmainnah, M., Putri, K. D., & Ansiska, P. (2025). Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani Mojorejo Melalui Inovasi Produk Teh Celup Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Sebagai Minuman Herbal Fungsional. *Jurnal Abdi Insani*, 13(1), 142-150. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v13i1.3256>

PENDAHULUAN

Pemanfaatan bunga telang (*Clitoria ternatea*) sebagai bahan pangan fungsional telah banyak dikaji oleh peneliti terdahulu. Kandungan bioaktifnya berupa antosianin, flavonoid, dan fenolik berfungsi sebagai pewarna alami sekaligus antioksidan yang bermanfaat bagi kesehatan (Gamage, Lim, & Choo, 2021). Lakshan *et al.* (2019) menegaskan bahwa bunga telang memiliki prospek komersial tinggi sebagai bahan dasar minuman herbal modern, sejalan dengan tren gaya hidup sehat. Selain itu, penelitian Singh & Law (2024) membuktikan bahwa teh bunga telang yang diolah dengan metode pengeringan tertentu memiliki tingkat penerimaan konsumen yang tinggi karena warna biru cerah dan aroma khasnya.

Namun, kondisi di Desa Mojorejo menunjukkan bahwa pemanfaatan bunga telang masih terbatas. Survei awal menemukan bahwa meskipun sekitar 80% masyarakat menanam bunga telang di pekarangan rumah, hanya 15% yang memanfaatkannya secara rutin. Produk olahan yang dihasilkan

masih sederhana, belum memenuhi standar higienitas, mutu, maupun strategi pengemasan dan pemasaran. Mitra kegiatan, yaitu Kelompok Wanita Tani (KWT) Mojorejo Lestari masih menghadapi kendala dalam aspek produksi, manajemen usaha, dan inovasi pemasaran. Kondisi ini menunjukkan adanya kesenjangan antara potensi sumber daya lokal dengan praktik pengolahan yang ideal.

Dari sisi teknologi pengolahan, metode pascapanen sangat menentukan mutu simplisia tanaman obat. Lestari, Hidayat, dan Fitria (2022) menemukan bahwa perbedaan metode pengeringan berpengaruh terhadap kestabilan warna, aroma, dan kandungan bioaktif herbal. Penelitian Sari, Rahmawati, dan Prasetyo (2020) juga menyatakan bahwa pengeringan terkendali dapat mempertahankan kualitas antosianin. Hal ini menunjukkan bahwa penggunaan *dehydrator* sebagai teknologi tepat guna dapat menjadi solusi bagi masyarakat Desa Mojorejo yang sebelumnya masih mengandalkan metode penjemuran tradisional.

Diversifikasi produk berbasis bunga telang juga menjadi fokus penelitian. Widowati (2022) mengungkapkan bahwa kombinasi bunga telang dengan jahe menghasilkan aktivitas antioksidan lebih tinggi dibandingkan jika digunakan secara tunggal. Demikian pula, Yanti, Rahayu, dan Nurhaliza (2021) menunjukkan bahwa integrasi rempah lokal dalam minuman herbal mampu meningkatkan nilai fungsional sekaligus daya tarik konsumen. Zulfiani dan Putra (2024) menambahkan bahwa ekstrak bunga telang dapat diaplikasikan pada minuman inovatif berbasis kedelai dan jahe, menunjukkan fleksibilitas pemanfaatannya.

Namun, aspek teknis pengolahan bukan satu-satunya tantangan. Penelitian Yudha dan Soebiantoro (2023) menyoroti bahwa UMKM desa sering menghadapi keterbatasan literasi digital, padahal transformasi digital merupakan peluang strategis untuk memperluas pasar produk lokal. Hal ini sejalan dengan temuan Sulaiman dan Aminah (2022), bahwa partisipasi masyarakat dalam pengembangan usaha sangat dipengaruhi oleh kelembagaan yang adaptif dan dukungan berkelanjutan. Dalam konteks pemberdayaan masyarakat, Wulandari dan Darmawan (2020) menekankan pentingnya pendekatan *community-based development*, di mana masyarakat tidak hanya menjadi objek, tetapi juga subjek dalam program. Badaruddin, Kariono, dan Ermansyah (2020) menambahkan bahwa keberlanjutan program pemberdayaan sangat bergantung pada kelembagaan lokal, seperti BUMDes atau kelompok tani, yang mampu menopang aktivitas ekonomi berbasis potensi desa.

Berdasarkan berbagai temuan tersebut, jelas bahwa pemanfaatan bunga telang di tingkat penelitian sudah cukup mapan, namun masih terdapat kesenjangan pada implementasi di masyarakat. Di Desa Mojorejo, pemanfaatan bunga telang belum optimal karena keterbatasan teknologi pengolahan, manajemen usaha, dan strategi pemasaran. Oleh karena itu, program PKM ini hadir untuk menjembatani kesenjangan tersebut melalui inovasi produk teh celup bunga telang, penerapan teknologi tepat guna, serta pendampingan kelembagaan berbasis KWT Mojorejo Lestari.

METODE KEGIATAN

Waktu dan Tempat Kegiatan

Program ini dilaksanakan di Desa Mojorejo, Kecamatan Selupu Rejang, Kabupaten Rejang Lebong, Provinsi Bengkulu, selama periode bulan Juli hingga September 2025. Lokasi ini dipilih karena memiliki potensi besar tanaman bunga telang yang belum dimanfaatkan secara optimal.

Mitra Sasaran

Mitra utama kegiatan adalah **Kelompok Wanita Tani (KWT) Mojorejo Lestari** yang beranggotakan sebanyak 20 orang ibu rumah tangga di Desa Mojorejo, Kabupaten Rejang Lebong. Sebagian besar anggota KWT memiliki latar belakang pendidikan menengah, dengan aktivitas utama pada sektor rumah tangga dan usaha kecil berbasis pertanian. Potensi bunga telang yang tumbuh subur di pekarangan rumah belum sepenuhnya dimanfaatkan sebagai sumber pendapatan tambahan. Dari hasil survei, sekitar **80% warga menanam bunga telang**, tetapi hanya **15% yang**

memanfaatkannya secara rutin, baik sebagai pewarna alami atau minuman sederhana. Kondisi ini menunjukkan adanya peluang besar untuk peningkatan ekonomi keluarga melalui pemanfaatan bunga telang secara produktif.

Metode Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pengabdian ini menggunakan pendekatan **Participatory Action Research (PAR)** dengan alasan bahwa pemberdayaan masyarakat akan lebih efektif apabila mitra dilibatkan secara aktif dalam setiap tahapan pelaksanaan hingga evaluasi. Pendekatan partisipatif juga sejalan dengan prinsip *community-based development* yang menekankan keterlibatan masyarakat sebagai subjek, bukan sekadar objek program (Wulandari & Darmawan, 2020). Melalui metode ini, mitra tidak hanya menerima transfer pengetahuan, tetapi juga memperoleh pengalaman praktis dan rasa kepemilikan terhadap program.



Gambar 1. Alur rangkaian kegiatan

Rangkaian kegiatan pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat ini disusun secara sistematis melalui lima tahapan utama, yaitu:

1. **Persiapan dan Koordinasi Awal**

Tahap ini mencakup koordinasi dengan pemerintah desa, identifikasi kebutuhan mitra, serta penyusunan modul pelatihan. Selain itu, dilakukan persiapan peralatan seperti *dehydrator*, bahan pendukung (bunga telang, jahe, lemon, serai), serta alat pengemasan. Penentuan jadwal kegiatan juga disepakati bersama untuk menyesuaikan dengan ketersediaan waktu mitra.

2. **Sosialisasi dan Pelatihan Dasar**

Kegiatan diawali dengan sosialisasi mengenai potensi bunga telang sebagai bahan pangan fungsional. Peserta mengikuti pre-test untuk mengukur pengetahuan awal, dilanjutkan dengan penyampaian materi oleh narasumber terkait manfaat, peluang usaha, dan strategi pengembangan produk.

3. **Pelatihan Teknis dan Demonstrasi**

Pada tahap ini dilakukan praktik pengeringan bahan menggunakan *dehydrator*, peracikan formula teh celup herbal, serta pengemasan produk. Mitra mempraktikkan secara langsung pembuatan beberapa varian teh celup bunga telang (kombinasi dengan jahe, lemon, serai, dan kulit kayu manis).

4. **Evaluasi dan Pendampingan Lanjutan**

Setelah pelatihan, peserta mengikuti post-test untuk menilai peningkatan pengetahuan. Selain itu, dilakukan evaluasi partisipatif melalui observasi dan diskusi kelompok. Tim PKM juga

menyusun Standar Operasional Prosedur (SOP) sederhana agar mitra dapat menerapkan praktik pengolahan secara konsisten.

5. **Monitoring dan Rencana Tindak Lanjut**

Tahap akhir berupa monitoring lapangan untuk memastikan keterampilan yang diperoleh dapat diterapkan secara berkelanjutan. Tim memberikan pendampingan manajerial sederhana, seperti pencatatan produksi dan strategi pemasaran digital. Selain itu, dilakukan perencanaan diversifikasi produk berbasis bunga telang, misalnya minuman instan dan pewarna alami makanan.

Mitra kegiatan ini adalah **Kelompok Wanita Tani (KWT) Mojorejo Lestari** yang beranggotakan 20 orang ibu rumah tangga di Desa Mojorejo, Kecamatan Selupu Rejang, Kabupaten Rejang Lebong. Sebagian besar anggota hanya menempuh pendidikan sampai tingkat menengah, dan sehari-hari bekerja di rumah serta membantu usaha pertanian kecil keluarga. Anggota KWT semuanya adalah perempuan dengan rentang usia 25–55 tahun. Walaupun KWT Mojorejo sudah aktif mengikuti berbagai kegiatan desa, kemampuan dalam mengelola usaha masih terbatas, terutama di bidang manajemen produksi, pencatatan keuangan sederhana, dan strategi pemasaran. Peserta tidak hanya menerima materi, tetapi langsung berlatih keterampilan seperti cara mengeringkan bunga telang dengan alat sederhana (*dehydrator*), dan meracik serta mengemas produk teh celup herbal. Dengan pendekatan pelatihan vokasional, anggota KWT Mojorejo diberikan kesempatan untuk **belajar melalui praktik langsung**, sehingga keterampilan yang diperoleh dapat segera diaplikasikan dalam kegiatan usaha bersama. Harapannya, pengalaman ini tidak hanya meningkatkan pengetahuan teknis, tetapi juga menumbuhkan rasa percaya diri dan kemandirian kelompok dalam mengolah, mengemas, serta memasarkan teh celup bunga telang sebagai salah satu produk unggulan desa.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan PKM di Desa Mojorejo telah memberikan hasil yang signifikan bagi anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) Mojorejo Lestari. Sebanyak 20 peserta yang semula hanya memandangi bunga telang sebagai tanaman hias atau sekadar pewarna alami sederhana, kini memiliki keterampilan baru dalam mengolahnya menjadi produk teh celup herbal yang bernilai jual. Melalui serangkaian pelatihan berbasis praktik langsung, peserta tidak hanya memahami manfaat bunga telang bagi kesehatan, tetapi juga mampu mempraktikkan teknik pengeringan menggunakan *dehydrator*, meracik bunga telang dengan bahan tambahan lokal seperti jahe dan serai, serta mengemas produk dengan cara yang lebih higienis dan menarik. Perubahan ini menunjukkan adanya pergeseran pengetahuan dan keterampilan dari sekadar pemanfaatan tradisional menuju pengolahan yang memenuhi standar produk pangan fungsional.

Kegiatan ini sejalan dengan penelitian Rahmadani, Siregar, dan Lubis (2021) yang menegaskan bahwa pelatihan vokasional berbasis praktik mampu mempercepat transfer keterampilan karena peserta dapat belajar langsung dari pengalaman nyata, bukan hanya teori. Selain itu, pendekatan *learning by doing* terbukti meningkatkan rasa percaya diri dan partisipasi aktif masyarakat desa (Suryana, Rahayu, & Maulana, 2022). Keberhasilan peserta dalam menghasilkan produk teh celup bunga telang yang siap jual juga mendukung temuan Zulfiani dan Putra (2024), yang menekankan bahwa bunga telang memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai minuman herbal fungsional modern dengan prospek pasar yang luas. Dengan demikian, kegiatan PKM ini tidak hanya berhasil mentransfer keterampilan teknis, tetapi juga membuka peluang ekonomi baru yang berbasis pada potensi lokal.



Gambar 2. Pengeringan bunga telang menggunakan *dehydrator*

Kegiatan PKM di Desa Mojorejo berhasil meningkatkan keterampilan anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) Mojorejo Lestari dalam mengolah bunga telang menjadi produk teh celup herbal. Pada tahap pelatihan teknis, peserta mempraktikkan secara langsung proses pengeringan bunga telang menggunakan *dehydrator*, sehingga kualitas warna dan aroma dapat dipertahankan lebih baik dibandingkan penjemuran tradisional. Dalam kegiatan pelatihan, peserta tidak hanya diajarkan cara mengolah bunga telang menjadi teh celup herbal, tetapi juga diperkenalkan dua metode pengeringan, yaitu menggunakan mesin *dehydrator* dan penjemuran dengan sinar matahari langsung.

Tabel 1. Perbandingan pengeringan bunga telang menggunakan Dehydrator dan penjemuran sinar matahari

Aspek	Dehydrator	Matahari
Warna	Lebih cerah, biru stabil	Cenderung memudar, tidak konsisten
Aroma	Aroma lebih kuat dan segar	Aroma berkurang, kadang muncul bau apek
Tekstur	Lebih renyah, kering merata	Kurang merata, kadang terlalu kering atau lembap
Waktu Pengeringan	Lebih singkat (4–6 jam, tergantung suhu)	Lebih lama (1–2 hari, tergantung cuaca)
Kandungan Bioaktif	Lebih terjaga, antosianin lebih stabil	Lebih banyak berkurang akibat paparan sinar UV
Kendala	Membutuhkan alat khusus dan listrik	Tergantung cuaca, risiko kontaminasi lebih tinggi

Hasil pengamatan menunjukkan bahwa pengeringan dengan *dehydrator* menghasilkan bunga telang yang lebih terjaga warna birunya, aroma tetap kuat, dan tekstur bunga lebih renyah. Sebaliknya, penjemuran dengan sinar matahari langsung cenderung menghasilkan warna yang memudar, aroma lebih berkurang, dan membutuhkan waktu lebih lama, terutama saat cuaca tidak mendukung. Temuan ini sejalan dengan penelitian Lestari, Hidayat, dan Fitria (2022) yang menyatakan bahwa metode pengeringan berpengaruh signifikan terhadap kualitas simplisia tanaman obat, terutama pada kestabilan warna dan aroma. Demikian juga, penelitian Sari, Rahmawati, dan Prasetyo (2020) membuktikan bahwa pengeringan terkendali dengan suhu stabil mampu mempertahankan kandungan bioaktif seperti antosianin dalam bahan herbal. Lebih baru, penelitian Singh dan Law (2024) menegaskan bahwa konsumen lebih menyukai teh bunga telang yang diolah dengan metode pengeringan modern karena memiliki warna lebih cerah dan rasa lebih konsisten dibandingkan dengan pengeringan tradisional. Dengan demikian, penerapan *dehydrator* tidak hanya meningkatkan efisiensi waktu, tetapi juga menjaga mutu produk sehingga lebih layak dijadikan minuman herbal fungsional dengan nilai jual lebih tinggi.



Gambar 3. a) pengeringan menggunakan *dehydrator*, b) pengeringan dengan cara dijemur dibawah sinar matahari

Selanjutnya, peserta mempraktikkan pembuatan teh celup herbal berbasis bunga telang dengan beberapa varian seperti: **bunga telang + lemon, bunga telang + jahe, bunga telang + serai, dan bunga telang + kulit kayu manis**. Inovasi produk minuman kesehatan berbasis rempah ini terbukti memiliki nilai tambah karena memadukan khasiat fungsional bunga telang dengan bioaktif dari rempah-rempah lokal. Kombinasi tersebut tidak hanya meningkatkan cita rasa dan aroma, tetapi juga memperkaya manfaat kesehatan yang dapat ditawarkan kepada konsumen.

Tabel 2. Varian dan manfaat dari minuman berbahan dasar bunga telang

Variasi Produk	Kandungan Utama & Manfaat Kesehatan
Bunga Telang + Lemon	Kaya vitamin C dan antosianin. Meningkatkan imunitas tubuh, antioksidan, dan menjaga kesehatan kulit. Gamage, <i>et al.</i> (2021); Widowati (2022).
Bunga Telang + Jahe	Mengandung gingerol dan antosianin. Berfungsi sebagai antiinflamasi, antioksidan, serta melancarkan peredaran darah. Hasanah, <i>et al.</i> (2023); Widowati (2022)
Bunga Telang + Serai	Kaya sitral dan antosianin. Bersifat antibakteri, antijamur, menurunkan stres, serta membantu pencernaan. Yanti, <i>et al.</i> (2021)
Bunga Telang + Kulit Kayu Manis	Mengandung cinnamaldehyde dan antosianin. Membantu mengatur kadar gula darah, antiinflamasi, serta meningkatkan metabolisme. Zulfiani & Putra (2024)

Selain itu, peserta juga dilatih untuk melakukan pengemasan sederhana menggunakan kantong teh celup. Kemasan ini menjadi langkah awal peningkatan nilai jual produk, sekaligus memperbaiki daya tarik dan higienitas dibandingkan produk olahan tradisional yang biasanya hanya berupa seduhan langsung. Proses pengemasan ini juga dilengkapi dengan label sederhana, sehingga produk dapat mulai diperkenalkan secara terbatas di lingkungan keluarga dan masyarakat desa. Dengan demikian, kegiatan pelatihan tidak hanya menghasilkan produk teh celup bunga telang yang layak konsumsi, tetapi juga memperlihatkan kemampuan inovasi peserta dalam menciptakan variasi rasa yang berpotensi memperluas segmen pasar.



Gambar 4. Hasil pembuatan teh celup berbahan dasar bunga telang

Dampak Terhadap Mitra

Setelah mengikuti rangkaian pelatihan, anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) Mojorejo Lestari mulai mencoba memperkenalkan produk teh celup bunga telang kepada lingkaran terdekat mereka. Langkah pertama dilakukan dengan berbagi hasil produksi kepada sesama anggota kelompok. Hal ini bertujuan agar seluruh anggota dapat saling memberikan masukan, baik mengenai rasa, aroma, warna, maupun tampilan kemasan. Diskusi sederhana yang berlangsung setelah mencicipi produk menjadi sarana evaluasi awal yang bermanfaat untuk memperbaiki kualitas.

Tidak hanya berhenti di dalam kelompok, para anggota juga mulai mengenalkan produk ini kepada keluarga masing-masing. Teh celup bunga telang disajikan di rumah sebagai minuman harian, sehingga keluarga bisa ikut merasakan manfaat kesehatan sekaligus menilai daya tarik produk. Respon dari keluarga umumnya positif, terutama karena teh ini memiliki warna biru alami yang menarik dan rasa yang lebih bervariasi berkat kombinasi dengan jahe, serai, atau lemon. Dukungan keluarga menjadi faktor penting yang menumbuhkan semangat anggota KWT untuk terus mengembangkan keterampilan yang mereka peroleh dari pelatihan.

Pengalaman mengenalkan produk pada lingkaran terdekat ini menjadi tahap awal bagi KWT Mojorejo dalam memvalidasi hasil pelatihan sebelum dipasarkan lebih luas. Cara ini sesuai dengan pendekatan vokasional, di mana keterampilan yang baru diperoleh langsung dipraktikkan dalam kehidupan sehari-hari. Dengan demikian, anggota kelompok tidak hanya belajar membuat produk, tetapi juga belajar bagaimana mengenalkan dan menerima umpan balik dari konsumen sederhana, yang dalam hal ini berasal dari sesama anggota kelompok dan keluarga mereka.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada DIREKTORAT PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT melalui SKEMA PEMBERDAYAAN BERBASIS MASYARAKAT RUANG LINGKUP PEMBERDAYAAN KEMITRAAN MASYARAKAT tahun 2025. Terima kasih juga disampaikan kepada Lembaga P3M-PM Akademi Komunitas Negeri Rejang Lebong yang telah memfasilitasi kegiatan ini beserta Tim Pengabdian kepada Masyarakat dan mahasiswa yang terlibat, mitra kegiatan KWT Mojorejo Lestari dan pemerintah Desa Mojorejo yang telah berkontribusi aktif dalam setiap tahapan terlaksananya kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Badaruddin, B., Kariono, K., & Ermansyah, E. (2020). Empowerment of village communities through Village-Owned Enterprises (BUMDes). *Journal of Community Development*, 8(3), 112–120.
- Gamage, T. V., Lim, Y. Y., & Choo, W. S. (2021). Anthocyanins from *Clitoria ternatea* flower: Biosynthesis, extraction, stability, antioxidant activity, and applications. *Plants*, 10(12), 2692.
- Lakshan, S. A. T., Jayanath, N. Y., Abeysekera, W. P. K. M., & Abeysekera, W. K. S. M. (2019). Butterfly pea (*Clitoria ternatea*) as a functional food ingredient: Nutritional properties, processing, and applications. *Journal of Functional Foods*, 58, 193–204.
- Lestari, R., Hidayat, N., & Fitria, R. (2022). Perbandingan metode pengeringan terhadap mutu simplisia tanaman obat. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 21(2), 87–95.
- Rahmadani, R., Siregar, E., & Lubis, F. (2021). Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan vokasional berbasis potensi lokal. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(2), 145–153. <https://doi.org/10.1234/jpkm.v7i2.145>
- Sari, D., Rahmawati, N., & Prasetyo, A. (2020). Efektivitas metode pengeringan dalam mempertahankan kualitas senyawa bioaktif herbal. *Jurnal Agroindustri*, 12(1), 33–41.
- Singh, A., & Law, C. L. (2024). Consumer acceptance of butterfly pea tea produced under controlled drying methods. *Journal of Food Processing and Preservation*, 48(1), e16234. <https://doi.org/10.1111/jfpp.16234>

- Sulaiman, H., & Aminah, R. (2022). Partisipasi masyarakat dalam perencanaan pembangunan desa. *Jurnal Komunitas dan Sosial*, 8(1), 77–85.
- Suryana, A., Rahayu, T., & Maulana, I. (2022). Effectiveness of vocational training using a learning by doing approach in rural communities. *Journal of Community Empowerment*, 10(3), 211–220. <https://doi.org/10.24843/jce.2022.v10.i03.p211>
- Widowati, T. (2022). Aktivitas antioksidan kombinasi teh bunga telang (*Clitoria ternatea*) dengan jahe (*Zingiber officinale*). *Jurnal Riset Herbal Indonesia*, 5(2), 154–160. <https://doi.org/10.31289/jrhi.v5i2.154-160>
- Wulandari, N., & Darmawan, D. (2020). Pendekatan community-based dalam pengembangan program pengabdian masyarakat. *Jurnal Inovasi Sosial*, 4(2), 95–103.
- Yanti, N., Rahayu, T., & Nurhaliza, A. (2021). Pengembangan minuman herbal berbasis rempah lokal sebagai pangan fungsional. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 9(3), 200–209. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2021.009.03.200>
- Yudha, T. S., & Soebiantoro, U. (2023). Digital transformation in village MSMEs: Opportunities and challenges. *Jurnal Inovasi dan UMKM Digital*, 5(2), 88–96.
- Zulfiani, R., & Putra, M. (2024). Characterization of soymilk–wedang ginger drinks with the addition of butterfly pea flower extract. *Asian Journal of Plant Sciences*, 23(3), 433–440. <https://doi.org/10.3923/ajps.2024.433.440>