

Health Education: Jajanan Sehat Teh Dan Puding Bunga Telang Dalam Upaya Peningkatan Imun Untuk Pencegahan Penyebaran Covid-19 di SDN 2 Kedok Turen

Andini¹, Diva Ayu Fitri Vannesa Puti Vaniana², Sentot Joko Raharjo³, Kaintoro Andiek⁴

^{1,2,3} Prodi Analis Farmasi dan Makanan, Poltekkes Putra Indonesia Malang, Malang, Jawa Timur, Indonesia 65123

⁴ Prodi farmasi, Poletekkes Putra Indonesia Malang, Malang, Jawa Timur, Indonesia, 65123

E-mail: ¹andini@mail.akfarpim.ac.id

Abstrak

Peningkatan imun tubuh melalui konsumsi jajanan sehat selama masa pandemi covid-19 penting dilakukan untuk mendukung pembelajaran tatap muka di SDN 2 Kedok Turen Kabupaten Malang. Pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan mengenai jajanan sehat yang dapat digunakan untuk meningkatkan imun tubuh untuk mencegah penyebaran covid-19 selama pembelajaran luar jaringan yang telah dilakukan. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam bentuk edukasi kesehatan ini menggunakan metode ceramah dalam penyampaian materi dan dilanjutkan pembuatan teh dan puding susu berbahan alam bunga telang kepada 55 peserta di SDN 2 Kedok Turen. Puding telang yang dipraktikkan bersama menggunakan kode sampel B2 yang memiliki rata-rata tertinggi pada uji hedonik. Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berjalan dengan lancar dan sukses. Pengabdian kepada masyarakat melalui pendidikan kesehatan ini secara umum dapat meningkatkan pengetahuan dan antusiasme peserta mengenai jajanan sehat yang mengandung bahan alam berkhasiat

Kata kunci: Edukasi kesehatan, Teh telang, Puding telang, Covid-19

Abstract

The increasing of body immunity through the consumption of healthy snacks during the COVID-19 pandemic is important to support face-to-face learning at SDN 2 Kedok Turen, Malang. This community service aims to provide knowledge about healthy snacks that can be used to increase the body's immune system to prevent the spread of COVID-19 during the offline learning that has been carried out. This community service activity in the form of health education uses the lecture method in delivering material and continues to make tea and milk pudding made from telang flowers to 55 participants at SDN 2 Kedok Turen. The telang pudding which is practiced together uses the sample code B2 which has the highest average on the hedonic test. The implementation of this community service activity went smoothly and successfully. Community service through health education in general can increase participants' knowledge and enthusiasm about healthy snacks that contain nutritious natural ingredients.

Keywords: Health education, Telang tea, Telang pudding, Covid-19

1. PENDAHULUAN

Pembelajaran tatap muka telah dilaksanakan hampir secara penuh di berbagai daerah di Indonesia sesuai dengan SKB 4 Menteri yang dikeluarkan per tanggal 3 Januari 2022 [1] dengan tetap menerapkan protokol kesehatan selama pembelajaran tatap muka berlangsung di lingkungan sekolah. Tidak hanya menerapkan protokol kesehatan saja, namun sesuai dengan keputusan Menteri Kesehatan bahwasannya vaksinasi diberlakukan juga bagi anak usia 6-11 tahun.

Selain pemberlakuan protokol kesehatan dan pelaksanaan vaksin bagi siswa-siswi SD, program penanggulangan Covid-19 di lingkungan sekolah dapat dilakukan dengan peningkatan

imun bagi siswa-siswi SD sekaligus guru salah satunya melalui konsumsi jajanan sehat selama pembelajaran tatap muka berlangsung. Peningkatan imun melalui konsumsi jajanan sehat di lingkungan sekolah juga penting dilakukan mengingat belum adanya obat yang dapat menyembuhkan Covid-19 [2].

SDN 2 Kedok Turen beralamat di Jalan Rekesan Kedok Turen merupakan sekolah dasar negeri yang dibangun pada tahun 1975, dengan jumlah murid saat ini total 44 siswa dengan 6 rombongan belajar yang berasal dari warga sekitar sekolah tersebut, memiliki kantin yang menyediakan jajanan berupa minuman dan makanan bagi siswa-siswi. Berbagai macam jajanan yang disediakan berupa minuman dan makanan ringan dijual harga terjangkau namun sesuai dengan survey awal jajanan yang tersedia dapat dikategorikan sebagai jajanan yang kurang sehat.

Pengabdian kepada masyarakat kali ini dilakukan dalam bentuk health education kepada seluruh siswa-siswi, guru, dan penjaga kantin untuk menambah wawasan tentang jajanan sehat yang dapat dikonsumsi untuk meningkatkan imun tubuh khususnya siswa-siswi SDN 2 Kedok Turen dengan harga yang terjangkau. Jajanan sehat yang dimaksud dalam pengabdian kepada masyarakat di SDN 2 Kedok Turen adalah teh dan puding susu berbahan alam bunga telang.

Bunga telang diketahui mengandung antosianin yaitu zat warna alami yang dapat juga digunakan sebagai pewarna alami dalam makanan [3], sehingga dalam proses pembuatan jajanan sehat berupa minuman dan puding susu kali ini tidak lagi menggunakan pewarna makanan sintesis lain, karena warna yang menarik yang dihasilkan bunga telang yaitu biru dapat digunakan sebagai pewarna alami. Tidak hanya antosianin, bunga telang juga mengandung antioksidan dari senyawa flavonoid yang terkandung didalamnya, disamping itu juga ada senyawa lain yang berfungsi untuk meningkatkan imunitas tubuh yaitu alkaloid, fenol, saponin, dan tannin [3]–[5], sehingga penggunaan bunga telang dalam jajanan minuman dan makanan dirasa perlu untuk dikembangkan karena banyaknya kandungan yang bermanfaat dalam bunga telang.

Pembuatan jajanan sehat “teh dan puding susu” dari bahan tumbuhan (alami) tidak sulit dan tidak membutuhkan biaya yang mahal sehingga dapat diproduksi dan digunakan oleh lingkup SDN 2 Kedok Turen. Berdasarkan hal tersebut di atas, dipandang perlu untuk menyikapi situasi ini, dengan edukasi pembuatan jajanan sehat “teh dan puding susu” cair bagi SDN 2 Kedok Turen Kabupaten Malang.

2. METODE

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dilakukan dalam bentuk health education dilakukan dalam bentuk health education yang iawali dengan survei lokasi dan penyesuaian waktu pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Kegiatan edukasi pembuatan jajanan teh telang dan puding susu ini dihadiri oleh guru, penjaga kantin, dan siswa-siswi SDN 2 kedok Turen, dosen serta mahasiswa yang terlibat dengan jumlah sebanyak 60 peserta.

Pembuatan teh dan puding susu sebagai obyek yang disosialisasikan sebagai jajanan sehat dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat telah terlebih dahulu diujicobakan di laboratorium Gizi AKAFARMA PIM, dengan prosedur untuk teh telang sesuai dengan penelitian Kushargina et al. [6] dengan sedikit modifikasi yaitu merebus 14,4318 gram simplisia bunga telang dengan air sebanyak 2 L sampai mendidih, mendinginkan hingga suhu rebusan 70oC , lalu disaring, kemudian menambahkan 360 gram gula pasir pada air rebusan dan teh telang siap disajikan. Adapun untuk pembuatan teh puding sesuai dengan penelitian Melati & Rahmadani [7] dengan sedikit modifikasi, pembuatan puding telang secara umum dengan kombinasi penggunaan agar, jeli, susu, santan untuk memperoleh formula puding yang selanjutnya dilakukan uji kesukaan untuk mengetahui formula mana yang paling disukai dan nantinya akan digunakan pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Berikut 12 formula kombinasi yang digunakan.

Tabel 1. Formula Kombinasi pudding

Kode	Keterangan
A1*	Agar + gula + santan
A2*	Jeli + gula + santan
B1*	Agar + gula + susu bubuk
B2*	Jeli + gula + susu bubuk
KA1*	Agar + gula
KJ 2*	Jeli + gula
E1 **	Agar + gula + santan
E2**	Jeli + gula + santan
F1**	Agar + gula + susu bubuk
F2**	Jeli + gula + susu bubuk
KA3**	Agar + gula
KJ 4**	Jeli + gula

Keterangan:

* : 1 gram telang direbus dalam 250 mL air selama 10 menit, disaring kemudian didinginkan

** : 1 gram telang direndam dalam 250 mL air panas selama 10 menit, disaring kemudian didinginkan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan dengan metode ceramah oleh dosen tim pengabdian kepada masyarakat mengenai jenis-jenis jajanan dan contoh jajanan sehat yang bisa dikonsumsi di sekolah. Kegiatan dilanjutkan dengan pembuatan pudding telang sesuai dengan formula yang memiliki nilai rata-rata tertinggi pada uji hedonik, sedangkan teh telang sesuai dengan prosedur diatas.

2.1. Waktu dan Tempat Pengabdian

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan pada hari Kamis, 16 Juni 2022 pukul 09.00 WIB hingga 11.30 WIB, yang bertempat di SDN 2 Jalan Rekesan Kedok Turen Kabupaten Malang

2.2. Uji Hedonik Puding Susu

Uji kesukaan dilakukan dengan menggunakan metode skoring pada setiap penilaian sampel pudding dengan menggunakan boring uji hedonik [7], [8]. Panelis yang digunakan dalam menguji hedonik yaitu sejumlah 30 panelis agak terlatih yang berasal dari mahasiswa Poltekkes PIM prodi anafarma dan masyarakat umum untuk menilai rasa, aroma, warna, dan teksturnya. Pengujian hedonik ini dilakukan dengan menggunakan 5 skala yaitu (1) tidak suka, (2) cukup suka, (3) biasa, (4) suka, (5) sangat suka (Mutmainah & Qomariyah, 2021). Selain itu juga dilihat pudding mana yang tingkat kesukaan panelisnya paling tinggi. Analisis data yang digunakan secara deskripsi kualitatif dengan membandingkan rata-rata kesukaan pada masing-masing parameter yang diujicobakan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Hasil Uji Hedonik

Pembahasan terhadap hasil pengabdian disajikan dalam bentuk uraian, baik secara kualitatif maupun kuantitatif. Hasil dapat ditampilkan dalam berupa gambar, grafik atau pun tabel. Untuk grafik dapat mengikuti format untuk diagram dan gambar. Grafik dan gambar harus ada penjelasannya dalam teks atau harus diacu dalam teks. Hasil membahas pelaksanaan kegiatan dan bagaimana hasil yang didapatkan setelah kegiatan selesai.



(a)



(b)



(c)



Gambar 1. Puding bunga telang dengan berbagai kombinasi

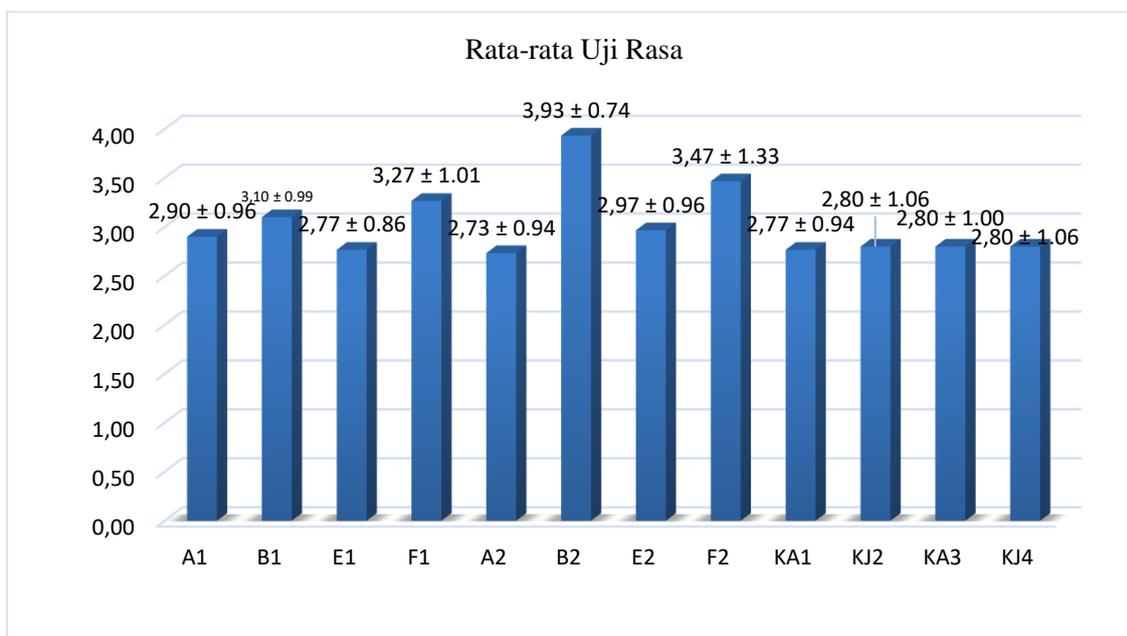
- a. Kode B1, Kode KA2, b. Kode KJ3, Kode KJ4 c. Kode A2, Kode KA1, d. Kode E2, kode E1, Kode F2 e. Kode F1, Kode B1, Kode A1



Gambar 2. Uji hedonik oleh panelis terhadap sampel puding

- a. Rasa

Skor penilaian panelis terhadap nilai cita rasa puding berkisar antara 2,73 – 3,93 termasuk kategori cukup suka sampai dengan suka. Cita rasa memegang peranan penting dalam penerimaan suatu bahan makanan, terutama pada masyarakat maju dimana faktor kepuasan dianggap penting, tidak peduli dengan nilai gizinya, harga atau menariknya suatu bahan makanan [9].



Gambar 3. Hasil Nilai Rata-rata Uji Rasa

Berdasarkan gambar 3 memperlihatkan bahwa tingkat kesukaan konsumen terhadap nilai cita rasa puding telang bervariasi, rata – rata panelis memberi penilaian antara cukup suka hingga sangat suka. Nilai tertinggi yang diberikan panelis adalah dengan perlakuan 15 gram serbuk jeli

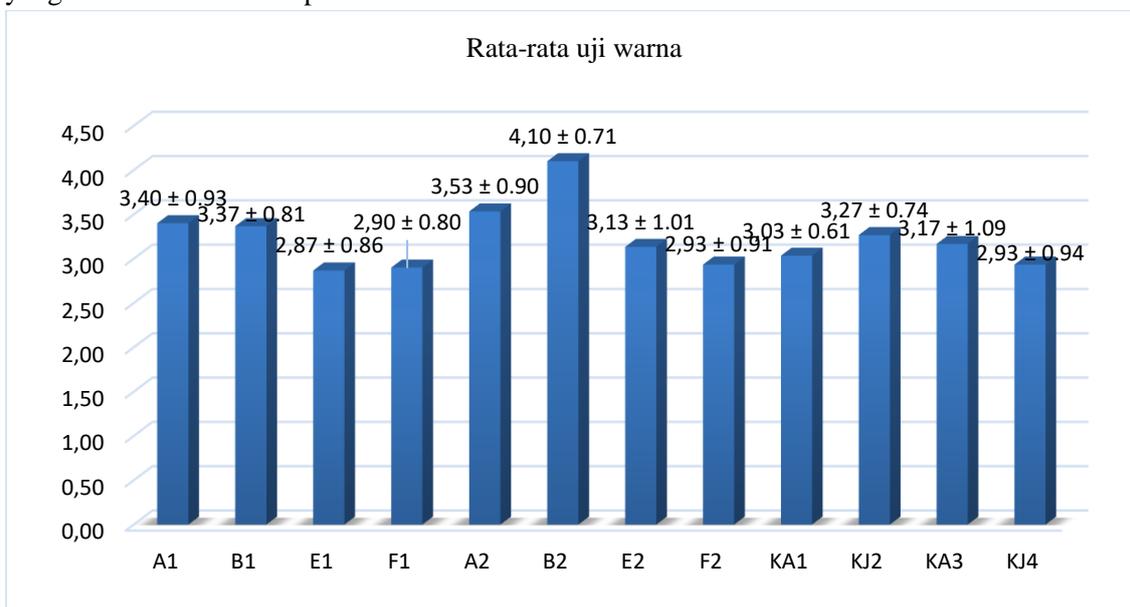
+ 200 gram gula + 30 gram susu bubuk instan rasa vanila dalam 700 ml air rebusan bunga telang (B2). Wadhani et al., [8] menjelaskan bahwa cita rasa dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti senyawa kimia, suhu, konsentrasi, dan interaksi dengan komponen rasa yang lain. Selain itu, penilaian terhadap rasa juga dipengaruhi oleh tekstur dan warna hingga hal ini mempengaruhi subyektifitas dalam penilaian rasa dalam suatu produk pangan.

Ekstrak bunga telang yang ditambahkan ke dalam puding baik dengan proses perebusan atau perendaman tidak menimbulkan rasa pada puding. Hal ini didukung oleh teori menurut Andarwulan et al. [10] dan Rahayuningsih et al. [11] yang menyatakan bahwa penggunaan ekstrak bunga telang tidak akan mempengaruhi rasa, aroma, dan cita rasa masakan sebab bunga telang hanya mengandung zat warna antosianin.

b. Warna

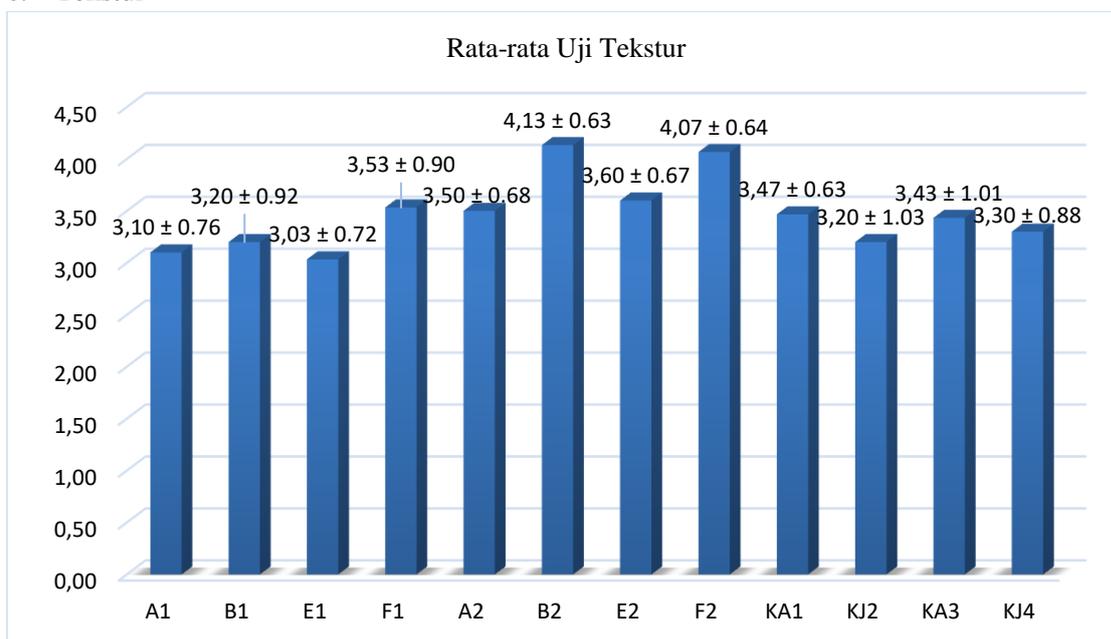
Giyatmi [12] menjelaskan bahwa warna merupakan kesan pertama yang ditangkap panelis sebelum mengenali rangsangan-rangsangan yang lain. Uji hedonic pada warna bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis pada warna puding telang yang dihasilkan.

Berdasarkan gambar 4 uji hedonic warna puding berkisar dari 2.80 – 4.10, dapat diketahui bahwa sampel puding yang menggunakan air rebusan telang memiliki nilai rata-rata yang lebih tinggi (kode sampel A1, B1, A2, B2, KA1, KJ2) dibandingkan sampel puding yang menggunakan air rendaman telang dengan kode sampel E1, E2, F1, F2, KA3, KJ 4), hal ini mungkin disebabkan karena perbedaan perlakuan terhadap bunga telang yang digunakan. Warna puding yang dihasilkan lebih disukai mungkin disebabkan karena telang yang digunakan direbus sehingga warna yang dihasilkan lebih pekat daripada yang hanya direndam, hal ini sejalan dengan penelitian Kushargina et al. [6] bahwa semakin tinggi suhu yang digunakan maka hasil warna yang dihasilkan semakin pekat.



Gambar 4. Hasil Nilai Rata-rata Uji Warna

c. Tekstur



Gambar 5. Hasil Nilai Rata-rata Uji Tekstur

Penelitian Melati & Rahmadani [7] menjelaskan bahwa persepsi terhadap tekstur pangan adalah merupakan proses yang dinamik, hal ini disebabkan karena sifat-sifat fisik pangan berubah-ubah secara terus menerus dengan adanya proses pengunyahan, pembalutan dengan air liur dan perubahan suhu tubuh.

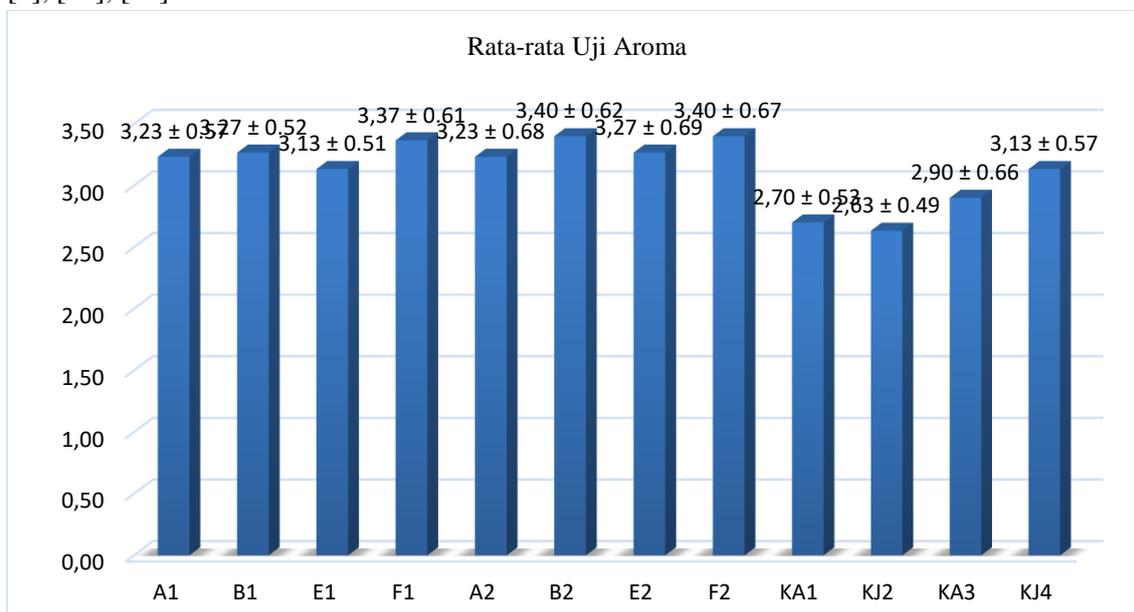
Skor penilaian panelis terhadap nilai tekstur puding telang dengan variasi kombinasi penggunaan bahan baku agar-agar dan jeli serta kombinasi penambahan susu bubuk dan santan yang menggunakan air rendaman dan air rebusan bunga telang termasuk kategori cukup suka sampai dengan sangat suka dengan nilai rata-rata yang berkisar antara 3.03 – 4.13. Nilai terendah diperoleh pada perlakuan E1 (7 gram tepung agar-agar + 120 gram gula + 25 gram santan bubuk dalam 900 ml air rendaman telang) dan nilai tertinggi diperoleh pada perlakuan B2 (15 gram serbuk jeli + 200 gram gula + 30 gram susu bubuk instan rasa vanila dalam 700 ml air rebusan bunga telang).

Berdasarkan gambar 5 memperlihatkan bahwa tingkat kesukaan panelis dengan sampel yang menggunakan tepung agar – agar sebagai bahan dasar puding memiliki nilai rata-rata yang lebih rendah dibandingkan dengan sampel yang menggunakan tepung jeli sebagai bahan dasar puding. Hal ini diduga disebabkan pengaruh pemanasan membuat campuran puding yang dihasilkan lebih lunak Giyatmi [12]. Ruksanan, Hastian, [9] menjelaskan bahwa cita rasa dan tekstur bahan pangan dipengaruhi oleh beberapa factor seperti senyawa kimia, suhu, konsentrasi, dan interaksi dengan komponen bahan yang lain.

d. Aroma

Berdasarkan gambar 4 dapat diketahui bahwa nilai rata-rata panelis terhadap aroma puding telang dengan berbagai kombinasi berkisar antara 2.63 – 3.40 yang termasuk dalam kategori cukup suka sampai suka. Hal ini menunjukkan bahwa aroma puding telang berbagai konsentrasi tidak dipengaruhi dari perbedaan hasil ekstraksi bunga telang yang digunakan. Berbeda seperti bunga mawar atau melati yang juga digunakan sebagai bahan baku minuman teh, secara

karakteristik bunga telang tidak memiliki aroma khusus [6], [9]. Pada penelitian sebelumnya bunga telang lebih digunakan sebagai pewarna makanan, seperti pada olahan cendol dan yogurt. Penambahan ekstrak bunga telang tidak memengaruhi aroma dari puding, cendol dan yogurt [6], [7], [13], [14].



Gambar 6. Hasil Nilai rata-rata Uji Aroma

Dari hasil uji hedonik yang dilakukan meliputi rasa, warna, tekstur dan aroma puding dengan kode B2 memiliki nilai rata-rata yang lebih tinggi dari kode sampel puding yang lain baik dari cira rasa, warna, tekstur ataupun aroma, sehingga puding dengan kode B2 (15 gram serbuk jeli + 200 gram gula + 30 gram susu bubuk instan rasa vanila dalam 700 ml air rebusan bunga telang) yang dipergunakan dalam kegiatan sosialisasi di SDN 2 Kedok Turen.

3.2 Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dimulai dengan edukasi mengenai jenis-jenis jajanan, pentingnya jajanan yang sehat dan contoh dari jajanan yang sehat untuk lingkungan sekolah dasar, dalam hal ini Teknik yang digunakan dalam penyampaian adalah dengan metode ceramah aktif oleh tim pengabdian kepada masyarakat (gambar 7). Interaksi yang dilakukan oleh tim pengabdian kepada masyarakat tergolong *flexible*, yang dimaksud adalah penyampaian materi mengenai jenis jajanan serta pentingnya jajanan yang sehat dan bentuk jajanan sehat yang ada dalam lingkungan sekolah tidak monoton dan diselingi dengan tanya jawab yang secara aktif diberikan oleh peserta pengabdian kepada masyarakat baik oleh siswa maupun penjaga kantin dan guru.



Gambar 7, Penyampaian materi pengabdian kepada masyarakat

Kegiatan berikutnya adalah pembuatan puding telang dan teh telang yang melibatkan keaktifan secara langsung dari siswa (gambar 8), praktek pembuatan puding telang sesuai dengan formula yang memiliki nilai rata-rata uji kesukaan tertinggi yaitu kode sampel B2 dengan komposisi 15 gram serbuk jeli + 200 gram gula + 30 gram susu bubuk instan rasa vanila dalam 700 ml air rebusan bunga telang, sedangkan teh telang sesuai dengan prosedur dalam sub-bab metode.



Gambar 8. Pelaksanaan kegiatan kepada masyarakat yang melibatkan keaktifan peserta

Pelaksanaan kegiatan kepada masyarakat ini diakhiri dengan sesi foto bersama setelah itu tim pengabdian kepada masyarakat secara khusus memberikan informasi mengenai teh telang dan puding telang kepada penjaga sekolah dengan harapan bahwasannya ada penambahan menu yang berbeda yang termasuk dalam kategori sehat pada jenis jajanan yang dijual di kantin sekolah. Tim pengabdian kepada masyarakat juga membagikan kuesioner tentang kepuasan pelaksanaan kegiatan kepada penjaga kantin dan 8 guru yang hadir dan melihat antusiasme pelaksanaan kegiatan kepada masyarakat yang telah berlangsung yang tertulis dalam kuesioner dimana salah satu saran nya adalah pihak sekolah meminta adanya penyebarluasan mengenai jajanan sekolah ini tidak hanya pada siswa namun juga dengan pihak orang tua, maka sesuai dengan diskusi yang telah dilakukan telah disepakati bahwa salah satu produk jajanan sehat yang telah disampaikan pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dalam hal ini disepakati bersama yaitu teh telang dihadirkan dalam acara yang melibatkan rang tua yaitu pengambilan rapat pada tanggal 21 Juni 2022.

Pada tanggal yang telah disepakati, tim pengabdian kepada masyarakat membagikan teh telang pada peserta dalam acara pengambilan rapat (gambar 10), hal ini merupakan dampak positif dari pelaksanaan kegiatan pada masyarakat sebelumnya yaitu pada tanggal 16 Juni 2022 yang bertujuan untuk semakin mengenalkan potensi bahan alam yang berkhasiat kepada warga sekitar serta contoh nyata dari pemanfaatan bahan alam yang ada disekitar lingkungan tempat

tinggal, selain itu sebagai upaya pengenalan ide usaha baru bagi orang tua wali murid di SDN 2 Kedok Turen.



Gambar 10. Pembagian teh telang pada kegiatan pembagian rapor

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Pengabdian kepada masyarakat ini secara umum dapat meningkatkan pengetahuan siswa, guru terlebih penjaga kantin terhadap jenis dan contoh serta pentingnya jajanan yang sehat. Teh dan puding susu berbahan alam bunga telang diharapkan tidak hanya dapat meningkatkan minat terhadap jajanan sehat namun juga bermanfaat karena mengandung antosianin yang dapat meningkatkan imunitas tubuh selama masa pembelajaran luring TA. 2021/2022 di SDN 2 Kedok turen Kabupaten Malang sebagai salah satu upaya pencegahan penyebaran Covid-19.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim Pengabdian kepada masyarakat mengucapkan terima kasih kepada LPPM AKAFARMA PIM yang telah memberikan dukungan financial terhadap pengabdian ini dan SDN 2 Kedok Turen Kabupaten Malang sebagai mitra yang sudah bekerjasama dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Kemendikbudristek, "Penyesuaian SKB 4 Menteri tentang Panduan Pembelajaran di masa Pandemi Covid-19," pp. 1–24, 2022.
- [2] J. ling Ren, A. H. Zhang, and X. J. Wang, "Traditional Chinese medicine for COVID-19 treatment," *Pharmacol. Res.*, vol. 155, no. March, p. 104743, 2020, doi: 10.1016/j.phrs.2020.104743.
- [3] E. C. Purba, "Kembang Talang (*Clitoria ternatea* L.): Pemanfaatan dan Bioaktivitas," *J. EduMatSains*, vol. 4, no. 2, pp. 111–124, 2020.
- [4] N. Rahay, L. Sa'diyah, and G. G. K., "UJI AKTIVITAS EKTRAK INFUSA BUNGA TELANG(*Clitoria ternatea* L) TERHADAP DAYA HAMBAT *Candida albicans*," *NASKAH Publ.*, 2020.
- [5] E. F. Riyanto, A. N. Nurjanah, S. N. Ismi, and R. Suhartati, "DAYA HAMBAT EKSTRAK ETANOL BUNGA TELANG(*Clitoria Ternatea* L) TERHADAP BAKTERI PERUSAK PANGAN," *J. Kesehat. Bakti Tunas Husada Jurnal Ilmu Ilmu Keperawatan, Anal. Kesehat. dan Farm.*, vol. 19, no. 2, pp. 218–225, 2019.
- [6] R. Kushargina, W. Kusumaningati, and A. E. Yunianto, "PENGARUH BENTUK, SUHU, DAN LAMA PENYEDUHAN TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN TEH HERBAL BUNGA TELANG (*Clitoria Ternatea* L.)," *GIZI Indones. J. Indones. Nutr. Assoc. J. Indones. Nutr. Assoc.*, vol. 45, no. 1, pp. 11–22, 2022, doi: 10.36457/gizindo.v45i1.633.

- [7] R. Melati and S. N. Rahmadani, "DIVERSIFIKASI DAN PREFERENSI OLAHANPANGAN DARI PEWARNA ALAMI KEMBANG TELANG(*Clitoria ternatea*) DI KOTA TERNATE," *Pros. Semin. Nas. Agribisnis 2020*, no. November, pp. 1–9, 2020.
- [8] L. P. P. Wadhani, N. Ratnaningsih, and B. Lastariwati, "Kandungan Gizi, Aktivitas Antioksidan dan Uji Organoleptik Puding Berbasis Kembang Kol (*Brassica oleracea* var. *botrytis*) dan Strawberry (*Fragaria x ananassa*)," *J. Apl. Teknol. Pangan*, vol. 10, no. 1, pp. 194–200, 2021, doi: 10.17728/jatp.7061.
- [9] A. bakar Ruksanan, Hastian, "Pengaruh Konsentrasi Gula dan Agar – Agar Terhadap Kualitas Produk Puding Labu kuning," vol. 2, no. 2, pp. 1–16, 2021.
- [10] N. Andarwulan, F. Kusnandar, and D. Herawati, *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat, 2013.
- [11] T. Rahayuningsih, M. Revitriani, and E. Noerhartati, "Kajian suhu ekstraksi panas dan konsentrasi bunga telang kering terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik pudding," *Agrointek J. Teknol. Ind. Pertan.*, vol. 16, no. 2, pp. 285–295, 2022, doi: 10.21107/agrointek.v16i2.11046.
- [12] D. Giyatmi, "Karakteristik Mutu Puding Pada Berbagai Perbandingan Tepung Agar-Agar Dan Jus Okra," *J. Teknol. Pangan Kesehat.*, pp. 11–19, 2022.
- [13] A. Fizriani, A. A. Quddus, and H. Hariadi, "Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik pada Produk Minuman Cendol," *J. Ilmu Pangan dan Has. Pertan.*, vol. 4, no. 2, pp. 136–145, 2021, doi: 10.26877/jiphp.v4i2.7516.
- [14] L. Nadia, A. Sutakwa, and S. Suharman, "Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) terhadap Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat pada Pembuatan Yogurt Telang," *J Food Culin*, vol. 3, no. 1, p. 10, 2020.