

Pelatihan Teknologi Tepat Guna dan Pemasaran Digital melalui Inovasi Teh Telang dan Nugget Tempe untuk Mewujudkan Usaha Pangan Lokal Berkelanjutan

Training in Appropriate Technology and Digital Marketing through Innovations in Telang Tea and Tempeh Nuggets to Foster Sustainable Local Food Businesses

Wuryan Andayani ^{1*}

Dian Anugerah Pancasona ²

Sendi Nopita Sari ²

Departement of Accounting, Faculty of Economics and Business, Brawijaya University, Malang, Indonesia

email: andayani@ub.ac.id

Kata Kunci

UMKM
Teh Telang
Nugget Tempe
PKM
Pemasaran Digital

Keywords:

MSMEs
Butterfly Pea Tea
Nugget Tempe
PKM
Digital Marketing

Received: July 2026

Accepted: July 2026

Published: September 2026

Abstrak

Program Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini bertujuan untuk meningkatkan kemampuan dan keterampilan pada UMKM Desa Mulyoagung, Kabupaten Malang melalui pelatihan serta pengolahan teh telang dan nugget tempe. Daerah Mulyoagung memiliki peluang bisnis dalam mendorong inovasi produk yang berkualitas dan meningkatkan nilai jual dari produk lokal. Program ini disusun secara holistik untuk memberdayakan pelaku Usaha Mikro, Makro, dan Menengah (UMKM) melalui pelatihan yang mencakup kewirausahaan dan teknik pengolahan produk pangan lokal menjadi produk bernilai jual tinggi yang dikenal hingga internasional. Selain itu, melalui pelatihan pemasaran digital diharapkan dapat menjadi penunjang bagi masyarakat dalam peningkatan penjualan berkelanjutan. Metode yang digunakan dalam pelatihan meliputi pemaparan materi dan praktik langsung mengenai pemanfaatan teknologi digital dalam pemasaran dan memanfaatkan produk pangan lokal. Hasil survei menunjukkan bahwa pelatihan pengolahan teh telang dan nugget tempe memberikan manfaat secara maksimal dan mendapatkan apresiasi tinggi dari peserta. Sebagian besar peserta menilai bahwa materi dan praktik yang disampaikan sangat bermanfaat, relevan, dan signifikan sesuai kebutuhan dan ekspektasi peserta. Keberhasilan program ini menunjukkan pentingnya inisiatif dalam memberdayakan komunitas lokal, meningkatkan kapasitas UMKM, serta mendukung keberlanjutan secara luas dengan adanya inovasi teh telang dan nugget tempe. Disamping itu, tantangan yang dihadapi perlu adanya upaya memperkuat budidaya bunga telang dan kualitas tempe yang berkelanjutan dalam meningkatkan perekonomian masyarakat.

Abstract

This Community Service Program (PKM) aims to improve the capabilities and skills of MSMEs in Mulyoagung Village, Malang Regency, through training in the processing of "Teh Telang" and "Nugget Tempe". The Mulyoagung area has the potential to foster high-quality product innovation and increase the market value of local products. This program is designed holistically to empower Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) through training covering entrepreneurship and techniques for processing local food products into high-value, internationally recognized products. Additionally, training in digital marketing is hoped to support the community in achieving sustainable sales growth. The training methods included lectures and hands-on practice with digital technology in marketing and the use of local food products. Survey results showed that the training on the telang processing and nuggets tempe provided maximum benefits and received high praise from participants. Most participants felt that the material and practical sessions presented were very useful, relevant, and meaningful in meeting their needs and expectations. The success of this program highlights the importance of initiatives that empower local communities, build MSME capacity, and support broader sustainability through innovations such as telang tea and tempeh nuggets. Furthermore, the challenges faced require efforts to strengthen the cultivation of butterfly pea flowers and ensure the sustainable quality of tempe to boost the local economy.



© 2026 Wuryan Andayani, Dian Anugerah Pancasona, Sendi Nopita Sari. Published by [Institute for Research and Community Services Universitas Muhammadiyah Palangkaraya](#). This is Open Access article under the CC-BY-SA License (<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>). DOI: <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v11i9.13496>

PENDAHULUAN

Desa Mulyoagung, Kecamatan Dau, Kabupaten Malang, Jawa Timur merupakan kawasan strategis yang berbatasan langsung dengan pusat-pusat pendidikan tinggi. Kondisi tersebut mendorong perubahan demografis yang ditandai dengan dominasi mahasiswa dari generasi Z, sehingga membentuk potensi pasar yang besar, terutama pada sektor kuliner dan produk pangan lokal. Kelompok Ibu-ibu Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) telah melakukan mengembangkan inovasi produk olahan pangan lokal, yaitu Teh Telang dan Nugget Tempe. Produk inovasi yang dipilih oleh Ibu-Ibu PKK memiliki manfaat dan daya jual tinggi. Pertama, produk teh telang berasal dari bunga telang kaya akan antioksidan yang mudah dibudidayakan di pekarangan (urban farming). Kedua, produk nugget tempe berasal dari tempe dengan sumber protein nabati lokal unggulan Malang yang diinovasikan menjadi bentuk nugget agar lebih praktis dan modern.



Gambar 1. UMKM Desa Mulyoagung, Kabupaten Malang.

Bunga telang (*Clitoria Ternatea* L.) semakin populer di Indonesia dengan berbagai manfaat bagi Kesehatan (Widjajanti *et al.*, 2023). Menurut Purba (2020), bunga telang memiliki berbagai manfaat bagi kesehatan, misalnya sebagai antioksidan, anti mikroba, anti depresan, antelmintik, anti kanker, dan diabetes. Selain itu, Marpaung (2020) menjelaskan bahwa bunga telang memiliki bahan bioaktif flavonol glikosida, antosianin, flavon, flavonol, asam fenolat, senyawa-senyawa terpenoid dan alkaloid, serta senyawa peptide siklik atau siklotida. Inovasi produk dari bunga telang sebagai sajian minuman dan makanan semakin mudah dijumpai di restoran. Selain itu, bunga telang di budidaya oleh beberapa masyarakat untuk memperoleh manfaat secara langsung. Teh telang menjadi salah satu inovasi produk dari olahan bunga telang dengan campuran beberapa bahan-bahan lainnya, seperti serei, daun mint, apel, lemon, teh hijau, dan lainnya yang menambah khasiat dari olahan bunga telang. Menurut Ekowati *et al.*, (2024) pengembangan pemasaran produk teh telang perlu dilakukan dengan diversifikasi produk dalam bentuk teh celup agar lebih banyak diminati oleh konsumen. Hal ini menunjukkan bahwa inovasi produk teh telang dengan bentuk kemasan teh celup menjadi produk yang dikembangkan dalam pengabdian kepada masyarakat di Desa Mulyoagung ini.

Nugget tempe menjadi inovasi kedua Ibu-Ibu PKK Desa Mulyoagung dalam mengembangkan produk. Nugget tempe berasal dari bahan dasar tempe yang memiliki kandungan gizi dan protein tinggi. Tempe merupakan makanan fermentasi dengan jamur *Rhizopus oligosporus* yang terbuat dari biji kedelai dengan daya simpan yang singkat dan perlu pengolahan lanjutan agar awet dikonsumsi (Kudadiri & Afriandi, 2023). Nugget tempe menjadi Solusi agar tempe dapat bertahan lama dan dijadikan konsumsi setiap hari. Selain itu, tempe yang memiliki harga jual rendah dapat menjadi produk yang bernilai jual tinggi ketika berkembang menjadi produk inovasi baru. Hal ini dapat memberikan peluang, terutama bagi Ibu-Ibu PKK dalam mengembangkan inovasi produk berbahan dasar tempe.

Ibu-Ibu PKK Desa Mulyoagung menghadapi kendala hilirisasi yang cukup serius. Permasalahan utama terletak pada stagnasi komersialisasi. Hingga saat ini, sistem pemasaran masih bersifat konvensional, mengandalkan jaringan dari mulut ke mulut (*word of mouth*), dan terbatas pada pesanan internal warga desa. Kelompok PKK belum memiliki jejak digital (*digital footprint*) sama sekali. Di era ekonomi digital, ketidakmampuan beradaptasi dengan teknologi pemasaran daring

menyebabkan produk mitra gagal menembus pangsa pasar mahasiswa dan ritel modern yang berada tepat di lingkungan mereka sendiri (Kusuma & Lestari, 2025).

Minimnya pengetahuan tentang teknologi digital menghambat distribusi produk inovatif. Artinya, digital marketing memperluas distribusi dan akses pasar terhadap produk pangan lokal (Pratama & Paransa, 2024). Kondisi ini berarti hilangnya kesempatan untuk menyediakan alternatif pangan sehat bagi masyarakat luas yang relevan dengan pencapaian target SDG 3 (Kehidupan Sehat dan Sejahtera), khususnya pada target 3.4 yang berfokus pada promosi Kesehatan fisik melalui penyediaan gizi lokal yang aman dan berkelanjutan. Di sisi lain, kurangnya pengetahuan teknologi yang dialami Ibu-Ibu PKK Desa Mulyoagung mengindikasikan adanya kesenjangan literasi digital (Helmi *et al.*, 2025). Oleh karena itu, intervensi melalui edukasi pemasaran digital tidak hanya sekadar strategi jualan, melainkan sebuah bentuk pendidikan non-formal. Hal ini secara konkret mengimplementasikan SDG 4 (Pendidikan Bermutu). Spesifik pada target 4.4 mengarah pada meningkatkan persentase orang dewasa yang memiliki keterampilan relevan (termasuk keterampilan teknologi informasi dan komunikasi) untuk mendukung kewirausahaan mandiri. Secara akumulatif, kendala ini mengakibatkan inisiatif wirausaha kelompok perempuan tersebut tidak mampu memberikan dampak ekonomi yang signifikan bagi pendapatan keluarga. Intervensi komersialisasi digital ini dirancang sebagai implementasi untuk menjawab SDGs 8 (Pertumbuhan Ekonomi Inklusif), secara khusus pada target 8.2 terkait peningkatan produktivitas ekonomi melalui penerapan teknologi pemasaran, serta target 8.3 yang mendorong formalisasi dan pertumbuhan skala Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) kelompok perempuan melalui perluasan akses pasar (Syarief *et al.*, 2026; Dayar *et al.*, 2024; Styawati & Rahayuningsih, 2025).

Teh telang dan nugget tempe sebagai Solusi usaha bagi Ibu-Ibu PKK Desa Mulyoagung, terutama meningkatkan peluang bisnis dan nilai gizi. Dalam pengabdian ini, tim pengabdian akan memberikan pelatihan dan pendampingan dalam membuat teh telang dan nugget tempe kepada Ibu-Ibu PKK Desa Mulyoagung. Selain itu, penyampaian materi tambahan terkait strategi pemasaran dan inovasi produk menjadi penunjang tambahan bagi Ibu-Ibu PKK dalam meningkatkan nilai jual dan inovasi produk yang dikembangkan.

METODE

Pendekatan

Kegiatan pelatihan pengolahan teh telang dan nugget tempe diikuti sebanyak 60 peserta dari UMKM Desa Mulyoagung, Kab. Malang. Kegiatan ini dilakukan dengan metode partisipatif dengan adanya kombinasi antara Participatory Action Research (PAR), pelatihan, pendampingan, dan Evaluasi. Pertama, *Participatory Action Research* (PAR), pelatihan ini melibatkan Ibu-Ibu PKK Desa Mulyoagung secara aktif berperan dalam mengidentifikasi masalah, perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi. Kedua, pelatihan diawali dengan pemaparan materi yang disampaikan oleh TIM Universitas Brawijaya tentang pengolahan bunga telang dan tempe menjadi produk bernilai jual tinggi, serta strategi pemasaran produk digital. Pelatihan disampaikan melalui ceramah interaktif dan praktik langsung kepada kelompok UMKM Desa Mulyoagung. Setelah pemaparan materi, dilanjutkan pelatihan pembuatan produk langsung kepada Ibu-Ibu PKK didampingi langsung oleh TIM Mitra dari Madrasah Aliyah Unggulan Techno Scientist Malang. Ketiga, evaluasi dilakukan pada akhir sesi untuk mengukur peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dengan adanya sesi diskusi dan tanya jawab mengenai materi yang disampaikan. Evaluasi merupakan kegiatan mencari informasi yang bermanfaat dalam mengenali suatu hal atau kegiatan, produksi, prosedur, dan alternatif strategi yang diajukan untuk mencapai tujuan (Arikunto, 2009).

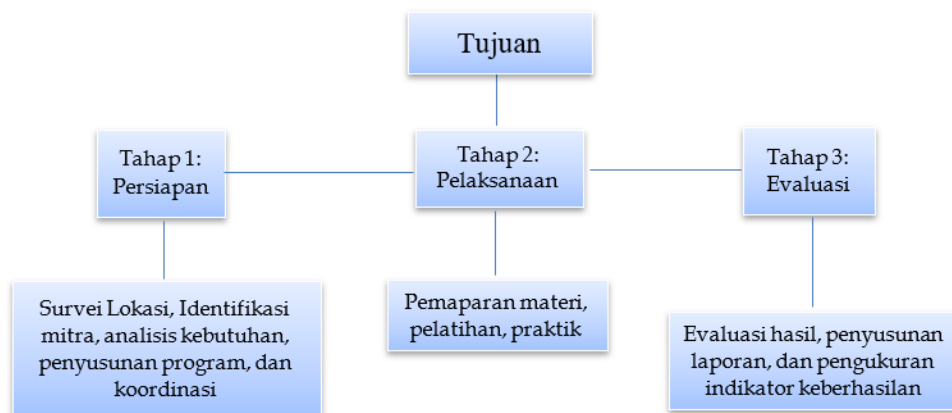
Subjek dan lokasi penelitian

Pelaksanaan pelatihan pengolahan teh telang dan nugget tempe bersama Ibu-Ibu PKK dilaksanakan pada 18 Juni 2025 di Kantor Desa Mulyoagung, Kecamatan Dau, Kabupaten Malang. Pelatihan dilakukan bekerja sama dengan TIM dari Madrasah Aliyah Unggulan Techno Scientist Malang. Bantuan administrasi dilakukan pada tanggal 01 April – 10 Juni 2026

di Kantor Desa Mulyoagung, Kecamatan Dau. Bantuan diberikan berupa administrasi umum berkaitan dengan pembuatan surat-menyurat

Teknis pelaksanaan kegiatan

Pelaksanaan pengabdian kepada Masyarakat di Desa Mulyoagung khususnya pada Ibu-Ibu PKK dilakukan dalam bentuk pelatihan pembuatan teh telang dan nugget tempe serta pemaparan materi tentang strategi pemasaran digital. Metode pelaksanaan dilakukan melalui penyuluhan dan praktek. Adapun tahapan pelaksanaan kegiatan meliputi (1) Persiapan, tahap awal dilakukan persiapan mulai dari survei Lokasi kegiatan, identifikasi mitra yang menjadi pemateri pelatihan pengolahan teh telang dan nugget tempe, analisis bahan dan alat yang dibutuhkan, penyusunan jadwal kegiatan dan rancangan secara keseluruhan, serta koordinasi antar tim. (2) Pelaksanaan, diawali dengan sambutan-sambutan dari Kepala Desa Mulyoagung, Ketua PKK Desa Mulyoagung, dan Penanggung jawab kegiatan. Selanjutnya, pemaparan materi dari salah satu TIM Pengabdian Universitas Brawijaya dan pelatihan pengolahan teh telang dan nugget tempe oleh mitra. (3) Evaluasi dilakukan setelah kegiatan dalam penyusunan laporan, pengukuran indikator hasil kegiatan dari Ibu-Ibu PKK Desa Mulyoagung, serta melihat hasil produk yang dibuat. Alur kegiatan terlampir pada Gambar 2.



Gambar 2. Alur Pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) dari Universitas Brawijaya, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Departemen Akuntansi di Desa Mulyoagung berhasil mencapai tujuan utama berupa memberikan pengetahuan dan memperkenalkan kepada Usaha Mikro, Makro, dan Menengah (UMKM) yaitu Ibu-Ibu PKK Desa Mulyoagung pentingnya inovasi produk dan pemasaran di era digitalisasi. Pelatihan bertujuan untuk meningkatkan daya saing UMKM dan memberikan bimbingan langsung dalam pemanfaatan produk bunga telang dan tempe menjadi olahan yang bervariasi dan diminati oleh pasar. Pelatihan ini bekerjasama dengan TIM dari Madrasah Aliyah Unggulan Techno Scientist Malang untuk memberikan pelatihan yang relevan dan bermanfaat bagi seluruh peserta pengabdian kepada Masyarakat dalam pengembangan ide bisnis yang berkelanjutan.



Gambar 3. Pelaksanaan Program Pengabdian Kepada Masyarakat.

Langkah awal kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui koordinasi yang dilakukan untuk menyamakan persepsi antar pihak yang terkait serta menyusun langkah strategis untuk pelaksanaan program. Koordinasi dilakukan di Kantor Desa Mulyoagung dengan Ibu Sri Nur Handayani selaku Ketua PKK Desa Mulyoagung pada tanggal 01 Maret 2026. Hasil kesepakatan memutuskan bahwa kegiatan akan dilaksanakan pada tanggal 18 Juni 2026 dengan melakukan pelatihan langsung kepada Ibu-Ibu PKK Desa Mulyoagung. Pemberian Materi dan Pelatihan Langsung Produk Teh Telang dan Nugget Tempe lebih rinci disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Jadwal Pelatihan Pemasaran Digital dan Pengolahan Produk.

Waktu Sesi	Topik Materi	Narasumber
10.00-10.30	Strategi pemasaran digital dan pengenalan produk inovasi teh telang dan nugget tempe	Sendi Nopita Sari, S.Ak Prof. Wuryan Andayani, S.E., Ak., M.Si.
10.30-13.00	Pengolahan teh telang dan nugget tempe, cara produksi bahan hingga pengemasan.	Dian Anugerah Pancasona, S.Ak TIM MA Unggulan Techno Scientist

Penyampaian materi sesi 1 untuk menambah pengetahuan dan wawasan Ibu-Ibu PKK mengenai diversifikasi olahan produk teh telang dan nugget tempe serta proses pemasaran digital. Ibu-Ibu PKK sangat antusias dalam sesi tanya jawab berkaitan dengan bagaimana promosi yang baik di sosial media. Salah satu aspek kendala Ibu-Ibu PKK Desa Mulyoagung dalam mengembangkan produk adalah promosi yang kurang menarik. Hal ini menarik perhatian peserta pelatihan untuk mengasah skill dalam meningkatkan promosi terutama di sosial media melalui promosi secara real time. Selain itu, Ibu-Ibu PKK belum pernah sebelumnya mengolah bunga telang menjadi teh dan tempe menjadi nugget. TIM PKM Universitas Brawijaya berharap dengan adanya pelatihan ini dapat memberikan bekal kepada Ibu-Ibu PKK dalam meningkatkan keterampilan, kemampuan, dan penghasilan tambahan. Melalui produk yang mudah dibudidayakan dan harga yang terjangkau dapat meningkatkan inovasi pangan yang baik terutama dilingkungan Desa Mulyoagung.

Sesi 2 dilanjutkan dengan praktik langsung pembuatan teh telang dan nugget tempe yang terbagi menjadi 2 kelompok Ibu-Ibu PKK Desa Mulyoagung. Masing-masing kelompok diberikan pelatihan langsung oleh TIM dari Madrasah Aliyah Unggulan Techno Scientist yang didampingi oleh TIM dari Universitas Brawijaya. Pada sesi ini, secara langsung memberikan pelatihan pengolahan teh telang dan nugget tempe yang berkualitas dan memiliki nilai jual tinggi. Hal tersebut dilakukan dengan memperhatikan standard mutu pangan dari bahan baku hingga pengemasan



Gambar 4. Mitra Pengabdian Kepada Masyarakat.

Pertama, pemilihan bahan baku pokok, yaitu bunga telang dan tempe. Bunga telang dibudidayakan sebagai tanaman hias dan tanaman pangan karena dapat dikonsumsi dan dimanfaatkan sebagai sumber antosianin alami untuk industri pangan, minuman, dan farmasi (Gamage *et al.*, 2021). Pemilihan bunga telang yang baik dilihat melalui tekstur, aroma, dan warna dari bunga telang yang telah melalui proses pengeringan. Selain itu, dalam pembuatan teh telang diperhatikan juga bahan-bahan pelengkap lainnya memiliki kualitas yang baik. Bunga telang yang mengandung komposisi fenolik dan stabilitas antosianin mendukung pemanfaatannya sebagai pewarna alami dengan kualitas yang stabil pada produk pangan (Escher *et al.*, 2020). Untuk pembuatan nugget tempe perlu memperhatikan bahan dasar tempe yang memiliki tekstur padat, warna

putih merata, aroma, dan pengemasannya (Romulo & Surya, 2021). Kedua, penanganan awal atau disebut pre-processing dengan melakukan pembersihan terhadap semua bahan-bahan dan memastikan tidak ada kotoran yang menempel. Ketiga, proses pembuatan teh telang dan nugget tempe dengan tahapan yang tepat. Proses ini menentukan rasa dan kualitas produk yang dihasilkan. Keempat, pengemasan yang tepat dan higienis menggunakan kemasan kedap udara (vacuum seal) atau plastik food grade dengan diberi label produk, tanggal produksi dan kadaluwarsa yang diatur pada Undang-Undang Pangan Nomor 18 Tahun 2012. Kelima, adanya konsistensi rasa dan bentuk akan meningkatkan loyalitas konsumen, serta menguji rasa, aroma dan tekstur produk yang telah siap dikonsumsi. Tahapan pengolahan kedua produk dijelaskan melalui resep yang telah disediakan, yaitu:

a. Teh Telang



Gambar 5. Pengolahan Teh Telang.

Produk teh telang menjadi inovasi baru bagi Ibu-Ibu PKK Desa Mulyoagung. Peralatan yang digunakan merupakan peralatan dapur yang sesuai Badan Standardisasi Nasional (SNI). Peralatan yang digunakan meliputi timbangan, gelas, sendok, dan cooper. Pemilihan bahan baku bunga telang dengan bahan tambahan lainnya, yaitu sereh, daun mint, teh hijau, apel, dan lemon yang telah dikeringkan sebelumnya. Bahan baku yang kering harus memiliki tingkat kekeringan yang tepat sehingga dapat menghasilkan produk teh telang yang baik. Ukuran masing-masing bahan sesuai takaran yang ditimbang agar menghasilkan kualitas rasa dan aroma yang dapat dinikmati konsumen. Berikut Langkah-langkah pembuatan produk teh telang:

1. Langkah awal siapkan alat dan bahan yang akan dibutuhkan untuk membuat Mastea
2. Timbang sereh, bunga telang, teh hijau, daun mint, dan apel sesuai dengan takaran yang sudah ditentukan
3. Setelah ditimbang campur menjadi satu lalu haluskan dengan chopper atau blender (opsional)
4. Masukkan kedalam kantong teh celup/jika ingin diseduh secara langsung maka dapat menggunakan saringan teh
5. Rebus air hingga mendidih, lalu diamkan 1-2 menit sebelum menuangkannya, agar tidak merusak bahan dan tidak membuatnya menjadi pahit
6. Seduh bahan-bahan yang telah dihaluskan tadi dengan air panas dan tunggu beberapa saat hingga warna air berubah biru keunguan.
7. Teh telang juga bisa ditambahkan dengan lemon/pemanis alami/ es batu sesuai selera.

b. Nugget Tempe



Gambar 6. Pengolahan Nugget Tempe.

Produk nugget tempe menjadi inovasi baru bagi Ibu-Ibu PKK Desa Mulyoagung. Peralatan yang digunakan telah memenuhi standar higienis, yaitu pisau, talenan, ulekan, baskom, wajan penggorengan, saringan minyak, sendok, dan panci kukusan. Bahan baku utama adalah tempe yang memiliki kualitas terbaik dilihat dari tekstur, aroma, dan warna. Bahan baku tambahan lainnya, yaitu telur, tepung terigu, tepung kanji, tepung panir, tepung maizena, bawang putih, kelapa parut, merica bubuk, bawang merah goreng, cabai bubuk, kaldu jamur, dan perasa makanan lainnya. Langkah-langkah pembuatan produk nugget tempe sebagai berikut.

1. Potong tempe berbentuk dadu untuk memudahkan proses penghalusan.
2. Kukus tempe yang telah dipotong dengan ukuran kecil.
3. Setelah tempe yang dikukus matang, haluskan tempe hingga dirasa teksturnya cukup halus.
4. Masukkan telur pada bahan yang telah dihaluskan kemudian aduk hingga tercampur merata.
5. Masukkan bahan kering (tepung terigu, tepung kanji, tepung maizena) dimasukan secara bertahap sambil terus di aduk.
6. Campur adonan yang sudah diaduk sebelumnya dengan kelapa halus.
7. Tambahkan air secukupnya.
8. Masukkan semua bumbu ke dalam adonan dan pastikan semua bumbu telah tercampur merata.
9. Bentuk adonan dengan ukuran dan bentuk sesuai selera.
10. Kukus adonan yang telah dibentuk tadi selama kurang lebih 45 menit dengan api sedang lalu Angkat kukusan yang sudah matang lalu tiriskan, tunggu sampai dingin.
11. Buat adonan tepung terigu sebagai perekat tepung panir. (tepung dan air)
12. Celupkan nugget ke dalam adonan perekat, lalu baluri dengan tepung panir
13. Goreng nugget yang telah dilapisi tepung panir kedalam minyak yang sudah dipanaskan sebelumnya,
14. Masak nugget hingga warnanya berubah kuning kecoklatan angkat lalu tiriskan

Hasil pembuatan kedua produk menunjukkan bahwa produk yang dihasilkan memenuhi standar kelayakan konsumsi. Teh telang memiliki rasa yang netral dan ringan ditenggorkan, dengan aroma floral yang lembut dan sedikit herbal, serta warna biru keunguan memberikan sensasi sejuk bagi konsumen. Nugget tempe memiliki rasa yang gurih menyerupai daging ayam. Meskipun praktik secara langsung memiliki keterbatasan waktu, peserta pelatihan tetap mendapatkan kesempatan untuk mencicipi semua makanan yang telah diolah. Hal ini agar peserta dapat memahami rasa dan kualitas produk yang dibuat, memberikan Kesan terhadap masakan, dan menjadi bahan evaluasi bersama, terkhusus bagi Ibu-Ibu PKK Desa Mulyoagung. Selama pelatihan pengolahan, TIM bersama peserta aktif berdiskusi dan memiliki antusias untuk bertanya. Diskusi berjalan dengan lancar dan TIM memberikan jawaban yang mudah dipahami oleh peserta pelatihan. Kondisi ini memberikan peluang bagi Ibu-Ibu PKK untuk mengembangkan inovasi dan kreatifitas.

Keberhasilan pembuatan produk teh telang dan nugget tempe ditunjukkan melalui survei yang telah dilakukan setelah pelaksanaan kegiatan. Tolak ukur keberhasilan ditunjukkan melalui instrument pre-test dan post-test yang diberikan kepada 60 peserta. Hasil survei menunjukkan sebesar 85% peserta menganggap program ini telah memenuhi harapan mereka dan 15% merasa cukup terpenuhi. 80% peserta menganggap materi yang disampaikan sangat bermanfaat dan sebesar 20% lainnya menganggap cukup. Pengetahuan dan penyampaian materi oleh pelatih dinilai sangat baik oleh 79% peserta dan 21% menganggapnya baik. Sebanyak 64% peserta menganggap bahwa kemampuan mereka sangat meningkat dan 36% lainnya menyatakan mengalami peningkatan signifikan. Sebanyak 67% peserta menganggap bahwa bimbingan instruktur sangat memadai selama praktik pembuatan produk olahan teh telang dan nugget tempe, sementara 33% menganggap bimbingan memadai, Secara keseluruhan, sebanyak 78% peserta program sangat puas dan 22% menyatakan puas. Kesuksesan program ini menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan yang direncanakan dengan baik sesuai kebutuhan masyarakat dan memiliki pengaruh terhadap kesuksesan kegiatan. Selain itu, pelatihan ini didukung oleh pelatih profesional dan berpengalaman yang dapat membantu meningkatkan kapasitas kemampuan peserta dalam mengolah produk inovatif yang berkelanjutan.

KESIMPULAN

Pelatihan strategi pemasaran digital dan pengembangan produk lokal UMKM Desa Mulyoagung, Kabupaten Malang memiliki potensi besar agar mencapai keberlanjutan bisnis wirausaha. Kurangnya pelatihan kepada Masyarakat yang menjadi kendala bagi Ibu-Ibu PKK. Adanya pelatihan pembuatan olahan teh telang dan nugget tempe terbukti efektif dalam meningkatkan pemahaman peserta mengenai pentingnya inovasi produk lokal yang terjangkau dan memiliki nilai gizi tinggi. Hal ini akan menunjang produk olahan yang lebih bervariasi dan bernilai jual tinggi. Selain itu, terbukti melalui survei yang dilakukan bahwa secara keseluruhan peserta sangat puas dengan adanya pelatihan yang diselenggarakan. Penting bagi Masyarakat, terutama Ibu-Ibu PKK Desa Mulyoagung untuk mengimplementasikan pelatihan yang telah diikuti. Pelatihan diharapkan dapat mendorong Masyarakat untuk mengelola bunga telang dan tempe atau produk lokal lainnya lebih baik lagi dan menghasilkan inovasi bisnis lainnya. Oleh karena itu, inovasi dan kreativitas Masyarakat penting untuk meningkatkan perekonomian keluarga dan produk yang dihasilkan dapat berkembang hingga tingkat internasional.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah berkontribusi dalam pelaksanaan program Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM), terutama kepada yang memberikan Dana Pengabdian Kepada Masyarakat yaitu Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Brawijaya dengan Nomor Kontrak: 07015/DST/UN10.F0201/B/PG/2026. Penghargaan setinggi-tingginya kami sampaikan kepada para pemateri dan mitra dalam kegiatan PKM yang telah bekerja keras untuk menyelenggarakan kegiatan dengan sukses. Rasa terima kasih juga kami haturkan kepada seluruh peserta pelatihan, khususnya Ibu-Ibu PKK Desa Mulyoagung yang telah menunjukkan antusiasme tinggi dan partisipasi aktif selama kegiatan berlangsung. Dukungan dan partisipasi seluruh peserta sangat berarti bagi kami dalam menciptakan pengalaman pelatihan yang berharga dan bermanfaat.

REFERENSI

- Arikunto, S. (2009). *Dasar-dasar evaluasi pendidikan* (Edisi revisi). Bumi Aksara.
- Syarief, Y. A., Gitosaputro, S., Ibnu, M., Syafani, T. S., Rara, Putri, A., & Febyanti, F. (2026). Go digital UMKM perempuan: Penguatan literasi digital di Kabupaten Pesawaran. *Journal Social Science and Technology for Community Service*, 7(1), 115–128. <https://doi.org/10.33365/jsstcs.v7i1.1620>
- Dayar, M. B., Syafitri, A. D. A., Damayanti, T., Wirapradipta, I. M., Ningrum, H. I., & Margaretha, J. A. (2024). Digitalisasi marketing UMKM (usaha mikro, kecil, dan menengah) pangan lokal desa mendukung ketahanan pangan. *International Journal of Community Service Learning*, 8(4), 455–466. <https://doi.org/10.23887/ijcs.v8i4.84705>
- Ekowati, J., Prawitasari, N., Ifadotunnikmah, F., Bastiana, B., Yuwono, M., Suzana, S., Susanto, J. D., Ulvan, A. M., Hartono, T. V., Shihab, F., Afandi, R., Setiawan, A. A., & Febrianti, W. R. (2024). Peningkatan kualitas produksi dan keamanan pemasaran minuman kesehatan berbasis bunga telang pada ibu PKK Kecamatan Rungkut Surabaya dalam mendukung SDGs-3 *good health and well-being*. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 9(2), 347–355. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v9i2.5984>
- Styawati, E., & Rahayuningsih, E. (2025). Community-based digital marketing empowerment: A holistic strategy for empowering rural women MSMEs in Southeast Asia. *Jurnal Ekonomi dan Manajemen*, 4(1), 12–20. <https://doi.org/10.56127/jekma.v4i1.2530>
- Escher, G. B., Wen, M., Zhang, L., Rosso, N. D., & Granato, D. (2020). Phenolic composition by UHPLC-Q-TOF-MS/MS and stability of anthocyanins from *Clitoria ternatea* L. (butterfly pea) blue petals. *Food Chemistry*, 331, Article 127341. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.127341>

- Helmi, S., Setyadi, B., Wedadjati, R. S., Asriadi, M., & Yahya, N. (2025). Empowering MSME women: A community-based approach to digital literacy and marketing skills. *Jurnal Ilmiah Ilmu Terapan Universitas Jambi*, 9(1), 313–322. <https://doi.org/10.22437/jiituj.v9i1.32670>
- Marpaung, A. M. (2020). Tinjauan manfaat bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) bagi kesehatan manusia. *Journal of Functional Food and Nutraceutical*, 1(2), 63–85. <https://doi.org/10.33555/jffn.v1i2.30>
- Paransa, R. P. J. (2024). Optimalisasi pertumbuhan UMKM di Indonesia melalui pemasaran digital. *Efisiensi: Kajian Ilmu Administrasi*, 21(2), 164–181. <https://doi.org/10.21831/efisiensi.v21i2.77042>
- Purba, E. C. (2020). Kembang telang (*Clitoria ternatea* L.): Pemanfaatan dan bioaktivitas. *EduMatSains: Jurnal Pendidikan, Matematika dan Sains*, 4(2), 111–124.
- Republik Indonesia. (2012). *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan*. <https://peraturan.bpk.go.id/Details/39100>
- Kudadiri, R., & Afriandi, F. (2023). Pemanfaatan pangan unggul daerah dalam pencegahan stunting: Pembuatan nugget berbahan daun kelor dan tempe. *PaKMas: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 3(2), 139–145. <https://doi.org/10.54259/pakmas.v3i2.2087>
- Romulo, A., & Surya, R. (2021). Tempe: A traditional fermented food of Indonesia and its health benefits. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 26, Article 100413. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100413>
- Vidana Gamage, G. C., Lim, Y. Y., & Choo, W. S. (2021). Anthocyanins from *Clitoria ternatea* flower: Biosynthesis, extraction, stability, antioxidant activity, and applications. *Frontiers in Plant Science*, 12, Article 792303. <https://doi.org/10.3389/fpls.2021.792303>
- Widjajanti, H., Aminasih, N., Muharni, M., & Arwinsyah, A. (2023). Pengolahan bunga telang (*Clitoria ternatea*) sebagai minuman kaya antioksidan dan pewarna alami makanan. *Jurnal Altifani Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat*, 3(3), 423–431. <https://doi.org/10.59395/altifani.v3i3.399>

