

## BAB I. PENDAHULUAN

### I.1. Latar Belakang Masalah

Perkembangan peradaban membuat aneka macam jenis hidangan kreatif di Indonesia, didukung menggunakan bahan yang unik. Hal ini tentunya untuk menambah estetika dan nilai jual pada sebuah hidangan. Salah satunya inovasi makanan dari tanaman bunga yang dapat dikonsumsi, yang pada umumnya biasanya hanya ditaruh sebagai hiasan makanan saja. Bunga-bunga yang aman dikonsumsi ini, disebut *edible flower*. Menurut Dewi dikutip dari (idntimes.com 2019), “*Edible flower* adalah bunga yang aman dimakan tetapi bukan makanan utama dan tampilannya pun memikat mata”. Jenis-jenis bunga ini, memiliki berbagai rasa yang berbeda mulai dari rasa yang ringan atau lembut hingga ada yang memiliki rasa yang tajam atau kuat. Rasa yang berbeda ini, dapat menjadi komponen bahan baru dalam produksi berbagai makanan dan minuman. *Edible flower* selain untuk mempercantik makanan juga memiliki berbagai manfaat bagi kesehatan. Salah satu contohnya, yakni pada bunga Dandelion yang dapat menurunkan tekanan darah, menurunkan kolesterol hingga mencegah kanker.



Gambar I.1 *Edible Flowers*

Sumber: <https://id.pinterest.com/pin/528187862538058855/>.jpg  
(Diakses pada 04/08/2022)

Di Indonesia, informasi mengenai *edible flower* sebagai bahan makanan baru mulai ramai sejak tahun 2016, (Madarona 2020). Kurangnya pengetahuan masyarakat dan tidak banyak pula media yang membahas mengenai jenis-jenis *edible flower* membuat sebagian masyarakat menganggap bahwa semua jenis bunga dapat

dimakan. Namun pada nyatanya tidak semua jenis bunga dapat dimakan, karena beberapa jenis bunga mengandung bahan-bahan yang berbahaya bagi kesehatan tubuh. Dari hasil wawancara bersama *pioneer* budidaya *edible flower* di Indonesia, (Madarona 2020) mengingatkan bahwa tidak semua bunga layak dikonsumsi. Terdapat beberapa persyaratan-persyaratan yang harus dipenuhi, mulai dari jenis tanaman yang bebas pestisida sampai cara budidaya. Berdasarkan kuesioner yang perancang lakukan pada September 2021, kepada 60 orang responden, ketika disajikan sebuah gambar dari bunga yang *edible* dan yang bukan *edible*, sebanyak 35% responden masih menjawab salah. Hal tersebut merupakan dampak dari kurangnya informasi mengenai *edible flower*, sehingga sebagian masyarakat masih menganggap bahwa bunga yang ternyata *non-edible* dapat dimakan.

Selain itu, *edible flower* juga diasosiasikan sebagai hiasan untuk mempercantik sajian hidangan kelas atas yang biasanya hanya dapat dijumpai di restoran-restoran bintang lima saja. Namun nyatanya, masih banyak makanan yang menggunakan *edible flower* tidak harus dari sajian restoran berkelas, kini banyak bisnis makanan *online* yang juga memanfaatkan *edible flower* dalam bahan produknya. Bahkan saat ini, *edible flower* menjadi salah satu tren di aplikasi TikTok. Dilansir dari Yahoo! saat ini orang-orang senang membuat es batu dengan tambahan *edible flower*. Berdasarkan hasil kuesioner yang dilakukan pada 25 September 2021, ditemukan sebanyak 48,3% menurut responden, *edible flower* dapat digunakan pada salad, 13,3% dapat digunakan pada sup, 55% dapat digunakan pada puding, 31,7% dapat digunakan pada kue, 53,3% dapat digunakan pada minuman, 1,7% dapat digunakan pada *smoothie bowl*, dan sebanyak 3,4% dapat digunakan sebagai lalapan.

Berdasarkan hasil survei kuesioner yang perancang lakukan pada September 2021 kepada 60 orang responden, ditemukan bahwa fakta-fakta mengenai *edible flower* juga masih kurang dipahami oleh masyarakat secara umum. Sebanyak 70% dari responden, masih belum mengetahui dan kurang mengetahui mengenai jenis-jenis dan manfaat dan kandungan *edible flower*. Berdasarkan observasi data yang dilakukan melalui pencarian secara digital di internet pada Januari 2022, mengenai media informasi yang membahas *edible flower* juga memang belum begitu banyak,

hanya ada pada beberapa media dan dalam waktu tertentu saja, serta masih jarang ditemukan media yang memberikan informasi terkait *edible flower* secara lengkap dan hanya pada satu media saja.

Tidak hanya itu, berdasarkan hasil kuesioner sebagian besar masyarakat, menganggap bahwa memakan bunga adalah hal atau kebiasaan yang aneh. Bahkan orang yang punya kebiasaan tersebut sering dikaitkan dengan ritual yang kejawen atau hal-hal yang mistis. Dalam hal ini, kemampuan bunga sebagai makanan manusia masih diremehkan, meskipun faktanya bunga baru-baru ini digunakan untuk memberikan rasa, bayangan, dan intrik visual pada makanan. Sebagian besar pengetahuan masyarakat, tentang bunga yang dapat dimakan berasal dari ritual herbal yakni yang biasa digunakan sebagai obat herbal untuk penyembuhan penyakit tertentu.

Dalam perspektif budaya, kondisi idealnya masyarakat di Indonesia sebenarnya juga telah terbiasa mengonsumsi bunga. Seperti masyarakat di Jawa Tengah atau Jawa Timur yang sudah biasa memasukkan bunga turi sebagai salah satu bahan untuk pecel. Begitu pula jantung pisang, biasa digunakan sebagai salah satu bahan masakan oleh etnis atau suku yang lain. Selain itu, salah satu aktris senior almarhumah Suzzanna juga memakan bunga melati dan mawar untuk kesehatan dan kecantikannya. Bunga krisan juga biasa dijadikan teh di Tiongkok. Menurut (Kirker, & Newman 2016:8) menjelaskan bahwa, “Dalam beberapa budaya, bunga tertentu secara ritual digunakan untuk menandai festival dan acara-acara khusus. Dengan cara ini, penampilan visual bunga dalam sebuah hidangan, mengangkatnya menjadi sesuatu yang unik dan luar biasa.” Selain dapat dimakan secara langsung, *edible flower* juga dapat diolah menjadi olahan makanan lainnya seperti pudding, *cookies*, minuman teh, kue-kue dan lainnya.



Gambar I.2 Pudding *Edible Flower*

Sumber: <https://id.pinterest.com/pin/532339618454987404/.jpg>  
(Diakses pada 04/08/2022)

Perancangan mengenai *edible flower* ini, merupakan masalah yang penting untuk dilaksanakan, agar masyarakat memahami pentingnya penggunaan bunga dalam dunia kuliner. Manfaat bunga, selain untuk menambah estetika penyajian, juga dapat menambahkan rasa pada hidangan yang disajikan. Menurut (Kirker, & Newman 2016:8) menerangkan bahwa penggunaan bunga sebagai santapan mampu membuat konsumennya tersenyum. Selain itu, agar masyarakat mengerti dan mengetahui jika *edible flower* tidak dapat ditanam dengan sembarangan. Cara penanaman *edible flower* pun harus hati-hati agar jauh dari asap kendaraan. *Edible flower* jelas tidak mengandung pestisida oleh karena itu, bunga-bunga ini aman untuk dikonsumsi. Namun masyarakat juga harus mengetahui bahwa tidak semua bunga dapat dikonsumsi. Beberapa jenis bunga, bahkan mengandung racun yang jika dikonsumsi sedikit saja dapat sangat berbahaya bagi tubuh.

## **I.2. Identifikasi Masalah**

Adapun identifikasi masalah mengacu berdasarkan latar belakang masalah diatas, adalah sebagai berikut:

- Penyajian informasi yang masih kurang menarik dan bersifat terlalu artikel.

- Fakta-fakta mengenai *edible flower* masih kurang dipahami oleh masyarakat Indonesia.
- Masih adanya pola pikir yang negatif dari masyarakat Indonesia mengenai *edible flower* karena identik dengan hal-hal yang mistis, kebiasaan aneh dan kejawen.

### **I.3. Rumusan Masalah**

Adapun rumusan masalah yang ada dalam perancangan ini adalah sebagai berikut: “Bagaimana merancang sebuah informasi terkait *edible flower* kepada masyarakat umum melalui media komunikasi visual yang menarik, dalam upaya meningkatkan pengetahuan dan pemahaman masyarakat mengenai *edible flower*?”

### **I.4. Batasan Masalah**

Adapun batasan masalah dalam perancangan ini adalah sebagai berikut:

- **Batasan Objek**

Batasan objek yang akan dibahas dalam perancangan informasi ini adalah mengenai jenis-jenis *edible flower* yang ada di Indonesia. Jenis bunga yang akan dibahas adalah bunga-bunga yang tumbuh secara alami, sehingga bukan merupakan jenis bunga yang tumbuh pada buah dan lainnya. Hal ini dilakukan agar tidak terjadi proses yang panjang dalam pencarian data dan menjaga agar perancangan tugas akhir ini tetap terarah. Jenis-jenis bunga yang akan dibahas diantaranya bunga Telang, bunga Sepatu, bunga Krisan, bunga Mawar, bunga Melati, bunga Matahari, bunga Saffron, bunga Pansy, bunga Viola, bunga Elderflower, bunga Nasturtium, dan bunga Turi. Selain hal itu, juga memberi wawasan lebih terkait stigma yang masih ada di masyarakat, mengenai konsumsi bunga yang dianggap kebiasaan aneh, mistis, atau kejawen.

- **Batasan Subjek**

Adapun batasan subjek pada perancangan ini, lebih difokuskan pada bahasan mengenai jenis-jenis *edible flower*, dan manfaat juga kandungan yang terdapat pada *edible flower* serta cara pengaplikasian *edible flower*.

- **Batasan Keterangan Tempat dan Waktu**

Terkait penelitian dan perancangan dilakukan di daerah Kec. Cidadap daerah Ledeng dan kota Bandung alasannya karena di daerah tersebut terdapat produsen *edible flower*. Untuk studi kasus pencarian data dalam perancangan ini, tempat dibatasi hanya untuk di daerah Bandung, namun tidak menutup kemungkinan di dalam pengaplikasian informasi, dapat diterapkan secara nasional. Penelitian dan perancangan akan dilaksanakan dari bulan September 2021 sampai dengan bulan Agustus 2022.

## **I.5. Tujuan dan Manfaat Perancangan**

Adapun tujuan dan manfaat dari perancangan ini adalah sebagai berikut:

### **I.5.1. Tujuan Perancangan**

Tujuan yang ingin dicapai dalam perancangan ini adalah sebagai berikut:

- Memberikan informasi terkait *edible flower* kepada masyarakat agar dapat mengetahui dan memahami mengenai manfaat serta kegunaan mengonsumsi bunga.
- Memberikan pengetahuan dan pemahaman kepada masyarakat mengenai cara pengaplikasian bunga-bunga pada sebuah makanan.
- Memberikan inovasi penyajian makanan yang unik dengan penggunaan *edible flower*, agar masyarakat mengetahui jika bunga yang disajikan pada *dessert-dessert* restoran bukan hanya sebagai hiasan saja, namun juga dapat dimakan.

### **I.5.2. Manfaat Perancangan**

Manfaat dari perancangan ini adalah sebagai berikut:

- Memberikan informasi bahwa jika memakan bunga, tidak selalu menjadi hal yang negatif. Dalam perancangan ini, masyarakat diharapkan dapat lebih terbuka pola pikirnya mengenai konsumsi *edible flower*.
- Masyarakat jadi memiliki lebih banyak pilihan dalam penyajian makanan maupun minuman.

- Masyarakat lebih mengapresiasi dan cinta terhadap *edible flower* sebagai bahan makanan yang alami dan menyehatkan.