

BAB II. EDIBLE FLOWER (BUNGA YANG DAPAT DIMAKAN) DI INDONESIA

II.1. Landasan Teori

Dalam bab ini, menjelaskan landasan-landasan teori berupa kumpulan tulisan atau bahan pustaka yang mendukung dan berhubungan dengan perancangan ini. Beberapa landasan teori yang digunakan dalam perancangan ini, adalah sebagai berikut:

II.1.1. Makanan

Makanan merupakan kebutuhan pokok bagi kehidupan manusia, karena diperlukan untuk keberlangsungan hidup. Fungsi makanan adalah untuk tetap memelihara proses tubuh sebagai perkembangan dan pertumbuhan. Serta mengganti jaringan tubuh apabila rusak. Memberikan energi, mengatur metabolisme dan keseimbangan air, mineral, dan cairan yang diperlukan tubuh. Serta berperan dalam mekanisme pertahanan dan perindungan tubuh terhadap penyakit, (Notoatmodjo 2003). Menurut (Prasetyono 2009), makan sehat itu terdiri dari mengumpulkan berbagai macam makanan yang seimbang, sehingga segala kebutuhan nutrisi pada tubuh dapat terpenuhi secara fisik dan mental.

Berdasarkan definisi-definisi di atas, maka yang dimaksud dengan makanan adalah semua bahan yang dimakan oleh manusia dan berfungsi untuk memberikan tenaga memelihara kesehatan, mengatur semua proses dalam tubuh serta untuk kelangsungan hidup. Makanan memenuhi segala kebutuhan nutrisi yang diperlukan oleh tubuh.

II.1.2. Bunga

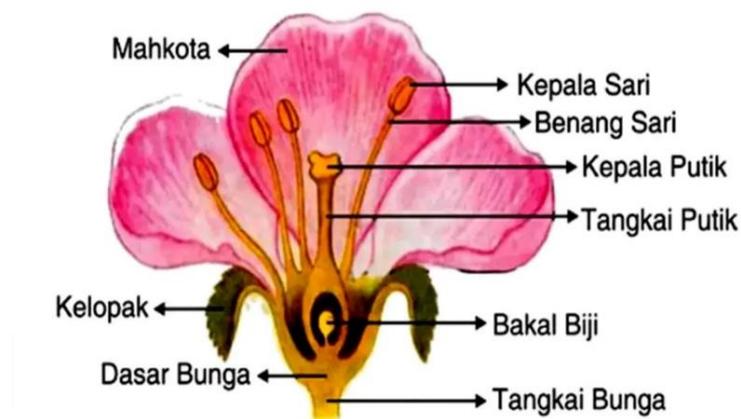
Bunga (*flos*) merupakan bagian dari tumbuhan yang paling menarik. Bunga memiliki warna-warna yang indah dan memiliki aroma. Bunga merupakan alat kelamin berupa putik dan benang sari pada tumbuhan yang berfungsi sebagai alat perkembangbiakan secara generatif. Bunga merupakan tempat terjadinya peristiwa penyerbukan dan pembuahan yang nantinya akan menghasilkan buah dan biji. Biji

akan tumbuh menjadi tumbuhan baru, (Machin & Scopes 2005). “Seratus juta tahun lalu, bunga pertama kali muncul di bumi, menutupi tanah dengan berbagai bentuk, warna, dan wewangian yang indah. Suatu saat di masa lalu yang berkabut itu, manusia menemukan bahwa bunga tidak hanya indah, tetapi juga memiliki banyak kegunaan praktis. Ciri-ciri bunga yang menarik, seperti warna-warna cerah dan wewangiannya...” (Kirker, & Newman 2016). Bunga menjadi salah satu penentu nilai suatu tumbuhan sebagai tanaman hias.

Bunga memiliki bentuk, susunan, fungsi dan bagian-bagian yang berbeda setiap jenisnya. Fungsi utama bunga adalah untuk alat reproduksi, proses penyatuan gamet jantan dan betina pada tumbuhan. Pada dasarnya, tumbuhan sangat membutuhkan bunga untuk berkembang biak. Dalam proses reproduksi, beberapa bunga memiliki warna cerah dan aroma yang khas, sebagai pemikat hewan untuk membantu penyerbukan.

II.1.3. Bagian-Bagian Bunga

Bunga memiliki struktur atau bagian-bagian yang beragam. Menurut ahli botani, bunga adalah bagian dari batang atau cabang dengan kumpulan daun. (Tjitrosoma 1984). Berikut merupakan gambar dari bagian-bagian pada bunga:



Gambar II.1 Bagian-Bagian Bunga

Sumber: <https://www.ayoksinau.com/bagian-bagian-bunga/.jpg>
(Diakses pada 01/06/2022)

Berikut adalah penjelasan dari gambar II.1 diatas terkait bagian-bagian yang terdapat pada bunga:

1. Perhiasan Bunga

Perhiasan bunga adalah bagian dari bunga yang berbentuk lembaran daun. Terdiri dari mahkota dan kelopak bunga yang berwarna-warni, berfungsi untuk menarik serangga penyerbuk.

2. Benang Sari Pada Bunga

Benang sari terdiri dari kepala dan tangkai sari. Didalam kepala sari terjadilah pembentukan disebut serbuk sari. Benang sari pada beberapa jenis bunga tidak sama panjangnya.

3. Kelamin Pada Bunga

Alat kelamin pada bunga (alat reproduksi) terdiri dari alat pembiakan jantan, yang disebut benang sari dan alat pembiakan betina yang disebut putik. Benang sari biasanya terletak pada lingkaran bagian sebelah luar putik.

4. Dasar Bunga (*Receptaculum*)

Fungsi utama dasar bunga adalah untuk mendukung bagian-bagian bunga. Bentuk dari dasar bunga terdiri bermacam-macam ada yang berbentuk rata, kerucut, cawan, atau mangkuk.

5. Kelopak Bunga (*Calyx*)

- Kelopak bunga (*calyx*) digunakan untuk melindungi bunga saat masih kuncup.
- Mahkota bunga/tajuk bunga (*corolla*) sebagai daya tarik untuk mendatangkan hewan atau serangga agar melakukan penyerbukan.

6. Putik Bunga (*Pistillum*)

Putik biasanya terletak pada bagian tengah bunga dan dikelilingi oleh banyak benang sari. Bagian-bagian dari putik yaitu kepala putik, tangkai putik dan bakal buah.

Berdasarkan data diatas, dapat disimpulkan bahwa bunga merupakan sebuah objek yang memiliki beberapa bagian-bagian dan memiliki fungsi yang berbeda di setiap bagiannya.

II.2. Uraian Data Objek *Edible Flower*

Penjelasan mengenai objek utama, mengenai *edible flower*, cara memilih dan menggunakan *edible flower*, definisi, jenis-jenis, serta khasiat, dan manfaat menggunakan *edible flower*.

II.2.1. Bunga yang Dapat Dimakan (*Edible Flower*)

Bunga yang dapat dimakan atau *edible flower* adalah bunga yang dapat dikonsumsi dengan aman, karena tidak mengandung pestisida atau racun baik dari jenis tanaman maupun cara penanamannya. Penambahan *edible flower* dapat memberikan pengaruh tekstur, dan menambah estetika pada sebuah sajian makanan. Penggunaan *edible flower*, juga dapat memberikan rasa dan aroma tambahan berbeda bagi makanan. Selain itu, *edible flower* juga memiliki berbagai khasiat dan manfaat kesehatan bagi tubuh sebagai makanan manusia. *Edible flower* terdiri dari berbagai jenis yang berbeda, namun tidak semua jenis bunga dapat dikonsumsi. Karena beberapa jenis bunga mengandung racun dan bakteri yang jika dikonsumsi, akan membahayakan bagi kesehatan tubuh. *Edible flower* biasa ditemukan di restoran-restoran *fine dining*, hotel-hotel, *online shop* dan supermarket-supermarket tertentu. *Edible flower* kerap digunakan sebagai *garnish* pada sebuah sajian makanan.



Gambar II.2 *Edible Flower*

Sumber: <https://www.kompas.com/food/read/2020/08/30/080800875/16-jenis-edible-flower-di-indonesia-bunga-yang-bisa-dimakan?page=all.jpg>
(Diakses pada 01/06/2022)

Pada gambar II.2 diatas, merupakan salah satu contoh gambar jenis-jenis bunga yang disajikan dan dapat dimakan. Memakan bunga, adalah hal yang biasa bagi

bangsa Eropa pada abad pertengahan, yang memiliki tujuan sebagai pengobatan dan juga nutrisi yang diperlukan oleh tubuh. Di Indonesia sendiri, penggunaan *edible flower* sebagai bahan makanan baru mulai ramai sejak tahun 2016 (Madarona 2020). Penggunaan bunga dalam makanan telah menjadi hal yang istimewa dan luar biasa. Penggunaan bunga itu sendiri selalu disertakan dengan tujuan dan perhatian. Bunga digunakan dalam makanan oleh seseorang yang peduli dengan keindahan dari yang akan dimakan. Bunga santapan ini tidak hanya indah dipandang, tetapi juga memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Sejak awal, bunga juga telah dijadikan sebagai obat tradisional bagi kesehatan. Dalam makalah "*Fresh Edible Flowers of Ornamental Plants: A New Source of Nutraceutical Foods*" yang dimuat di *Journal of Food Science & Technology* melaporkan bahwa bunga mempunyai kandungan protein, flavonoid, zat besi, mineral, antioksidan, dan vitamin A. Para peneliti ilmu perilaku juga telah menunjukkan bahwa pemberian bunga kepada seseorang, hampir selalu menjamin senyum dari orang tersebut. Makanan yang disajikan dengan indah, akan menimbulkan senyuman setelah memakannya. (Kirker, & Newman 2016).

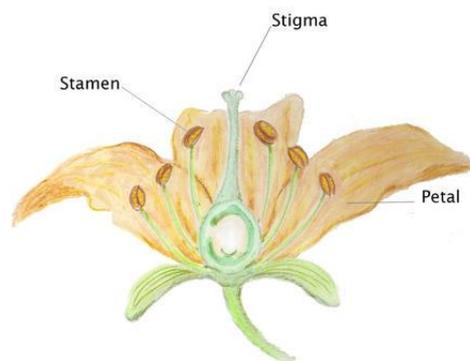
Edible flower memiliki banyak kegunaan kuliner karena memiliki rasa, aroma, tekstur dan warnanya, dapat dimakan. Biasa digunakan menjadi hidangan seperti pasta, salad, sup, dan makanan penutup. Beberapa bentuk umum dari *edible flower* dapat ditemukan dalam hiasan seperti manisan, permen dan jeli, bunga acar atau cuka bunga; perasa seperti esens dan campuran rempah-rempah; pewarna dan pewarna makanan; teh, infus, dan tisan; air beraroma dan sirup; serta minuman keras, minuman manis, pahit, anggur, bir, dan madu.

Koki restoran biasanya menggunakan satu atau dua kelopak yang dapat dimakan sebagai hiasan terakhir untuk hidangan, sementara koki *pastry*, mengandalkan bunga yang mengkristal untuk menambahkan sentuhan nostalgia manis pada makanan penutup. Setiap jenis bunga yang dapat dimakan, sama seperti halnya sayuran, yang masing-masing memiliki karakteristiknya sendiri. Bunga telah lama menjadi bahan rahasia dalam pembuatan ramuan dan minuman eksotis. (Kirker, & Newman 2016).

Berdasarkan data diatas, *edible flower* merupakan jenis-jenis bunga yang dapat dimakan, serta memiliki berbagai manfaat dan kandungan yang baik bagi tubuh. *Edible flower* tidak hanya dapat dimakan secara langsung, namun juga dapat diolah menjadi makanan dan minuman juga.

II.2.2. Cara Memilih dan Menggunakan *Edible Flower*

Sebagai penggagas budidaya *edible flower* di Indonesia, (Madarona 2020) mengingatkan tidak semua bunga layak dikonsumsi. Ada persyaratan-persyaratan yang harus dipenuhi, mulai dari jenis tanaman, bebas pestisida hingga cara budidayanya. Karena tidak semua bunga layak untuk dikonsumsi sebagai *edible flower*, maka sebelum mengonsumsinya teliti terlebih dahulu. Beberapa bunga ditempatkan dan digunakan khusus terhadap beberapa makanan tertentu. *Edible flower* ada bermacam-macam. Ada yang dapat langsung dikonsumsi setelah dipetik, ada pula yang butuh pengolahan terlebih dahulu. Beberapa *edible flower* juga memiliki rasa yang cukup kuat, sehingga harus dapat menentukan porsi bunga yang akan digunakan, agar rasa makanan yang ingin diolah menggunakan bunga, rasanya tidak akan berubah. Oleh karena itu, dalam memilih dan menggunakan *edible flower*, tidak dapat secara sembarangan.



Gambar II.3 Memilih dan Menggunakan *Edible Flower*
Sumber: <https://extension.umn.edu/flowers/edible-flowers.jpg>
(Diakses pada 01/06/2022)

Gambar II.3 menunjukkan bagian-bagian pada bunga, untuk sebagian besar bunga yang dapat dimakan. Bagian bunga yang terbaik untuk dimakan adalah bagian kelopaknya. Dalam memilih bunga yang aman untuk dikonsumsi, sebaiknya perhatikan terlebih dahulu bagian-bagian bunga dengan baik dan benar. Walaupun

satu bagian aman untuk dikonsumsi belum tentu bagian yang lainnya aman. Benang sari dan putik bunga dapat dilepas terlebih dahulu sebelum dikonsumsi dan hanya mengonsumsi bagian kelopaknya. Sebelum mengonsumsi *edible flower*, lebih baik memeriksa terlebih dahulu tanaman yang akan dikonsumsi, tidak terkena pestisida. Hal tersebut karena jika pestisida yang disebarkan tertinggal di daun atau diserap oleh akar maka dapat disebarkan ke seluruh tanaman sehingga membuat tanaman tersebut beracun. Merupakan hal yang penting untuk memastikan tanaman yang akan diambil bunganya adalah tanaman yang organik. Bunga dengan jenis yang sama, tetapi tumbuh di daerah berbeda, dapat memiliki rasa yang berbeda pula.

Mengonsumsi *edible flower* jika baru pada tahap awal dalam memakan bunga, lebih baik untuk mengonsumsi dalam jumlah kecil terlebih dahulu, dan dilakukan secara bertahap. Apabila menderita demam, asma, atau alergi, sebaiknya hindari memakan bunga, karena banyak alergi yang disebabkan kepekaan terhadap serbuk sari tanaman tertentu. Bunga dapat menjadi salah satu bahan yang dapat membuat makanan memiliki rasa yang unik.

Bunga yang akan dikonsumsi dipetik di hari yang sama saat akan dikonsumsi. Sebelum mengonsumsi bunga, langkah awal yang harus dilakukan adalah mencucinya terlebih dahulu kemudian mengeringkannya. Setelah itu, menaruh bunga-bunga tersebut ke sebuah wadah plastik kemudian memasukkannya ke dalam kulkas untuk memastikan kesegaran bunga. Sebelum mengonsumsi, bagian benang sari dan putik dari bunga serta bagian bawah kelopak yang dekat dengan tangkainya lebih baik dihilangkan atau dilepas terlebih dahulu karena dapat memberikan rasa pahit ketika dikonsumsi.

II.2.3. Pengaplikasian *Edible Flower*

Menurut (Newman & Kirker 2016) dalam bukunya yang berjudul “*Edible Flowers: A Global History*”, “we invite you to create your own memorable flower-power menu with suggestions below for each course.”. Newman dan Kirker mengajak pembacanya untuk menciptakan resep dan menu dari *edible flower* dengan menggunakan beberapa saran pengaplikasian *edible flower* diantaranya, yaitu

cocktails, hidangan pembuka (*starters*), salad, sup (*soup*), hidangan utama (*main course*), hidangan sampingan (*side dishes*), *wine*, hidangan penutup (*dessert*), dan minuman setelah makan (*after dinner drinks*).



Gambar II.4 Pengaplikasian *Edible Flower*
Sumber: <https://id.pinterest.com/pin/548313323383153367/>.jpg
(Diakses pada 07/01/2022)

Gambar II.4 menunjukkan pengaplikasian *edible flower* yang dijadikan sebagai bahan dan hiasan pada makanan puding sebagai hidangan penutup (*dessert*). Penyajian puding dengan tambahan bunga, dapat mempercantik tampilannya sehingga menimbulkan selera. Beberapa bunga mungkin memberikan jenis rasa dan aroma tertentu. Penentuan porsi bunga yang digunakan, juga dapat mempengaruhi rasa.

II.2.4. Definisi *Edible Flower*

Menurut produsen, serta *pioneer edible flower*, (Madarona 2022), “*edible flower* merupakan bunga-bunga yang dapat dimakan. Namun untuk menjadi bunga yang aman dikonsumsi baik sebagai layaknya sayuran atau herbal, ada syarat-syarat yang harus dipenuhi dalam penanaman bunga-bunga tersebut. Bunga tersebut, tidak boleh beracun dari segi jenis tanaman, secara genetis tanaman tidak boleh beracun dan tidak mengandung pestisida, fungisida maupun bahan kimia lainnya, serta cara budidayanya pun harus hati-hati.”

Menurut (Kamus Collins 2015), bunga adalah bagian dari tumbuhan, biasanya berwarna cerah, tumbuh di ujung batang, dan hanya hidup dalam waktu yang singkat. *Edible* adalah suatu hal yang aman untuk dimakan dan tidak beracun,

sehingga *edible flower* memiliki arti bunga yang aman untuk dimakan dan tidak beracun. Menurut (University of Minnesota 2018), *edible flower* memiliki beberapa fungsi yaitu digunakan untuk sebagai penyedap atau bumbu dan menghias makanan, menambah variasi pada taman, dan menyediakan makanan serta habitat bagi penyerbuk serta serangga lainnya.

Berdasarkan data diatas, *edible flower* merupakan bunga-bunga yang dapat dimakan karena tidak beracun serta tidak mengandung pestisida, fungisida atau bahan kimia. Selain dapat dimakan secara langsung, *edible flower* juga dapat diolah menjadi bahan makanan dan minuman yang menyehatkan.

II.2.5. Jenis-Jenis *Edible Flower* di Indonesia

Jenis-jenis bunga *edible* yang ada di Indonesia diantaranya adalah bunga Telang, Sepatu, Krisan, Mawar, Melati, Matahari, Saffron, Pansy, Viola, Elderflower, Nasturtium, dan Turi. Berikut adalah penjelasan mengenai jenis-jenis bunga yang dapat dimakan:

1. Bunga Telang

Bunga Telang memiliki ciri-ciri yaitu berbentuk menyerupai kupu-kupu dan memiliki warna biru. Telang atau disebut juga Butterfly Pea dipakai sebagai pewarna makanan. Rasa yang dimiliki bunga telang dominan adalah rasa tawar. Bunga Telang dapat diolah menjadi minuman dalam bentuk bunga segar, kering maupun bubuk.



Gambar II.5 Bunga Telang

Sumber: <https://belitung.tribunnews.com/2020/08/30/mengenal-ragam-jenis-bunga-yang-bisa-dimakan-di-indonesia-termasuk-bunga-telang.jpg>
(Diakses pada 06/01/2022)

Gambar II.5 merupakan contoh gambar dari bunga Telang. Bunga Telang memiliki manfaat meningkatkan fungsi otak, serta dapat meredakan stress. Bunga Telang juga memiliki tingkat kandungan antioksidan yang sebanding dengan teh hijau.

2. Bunga Sepatu

Hibiscus atau kembang Sepatu memiliki getah pada kelopaknya yang mampu mengembalikan kilau sepatu kulit sehingga dikenal kembang sepatu. Bunga ini memiliki mampu mempercepat pertumbuhan rambut dan menjaga kesehatan folikel pada rambut. Selain itu, bunga sepatu kaya akan vitamin C sehingga mampu membantu menguatkan imun tubuh.



Gambar II.6 Bunga Sepatu

Sumber: <https://www.kibrispdr.org/dwn-4/gambar-bunga-sepatu-untuk-wallpaper.html.jpg>
(Diakses pada 06/01/2022)

Gambar II.6 merupakan contoh gambar dari bunga Sepatu. Bunga Sepatu bila dikonsumsi langsung, rasanya asam dan sedikit manis sekaligus segar seperti rasa jambu air.

3. Bunga Krisan

Bunga Krisan (*Chrysantemum* sp.) merupakan salah satu *edible flower* yang memiliki kelopak bunga paling beragam, mulai dari merah, putih, kuning, ungu, dan masih banyak lagi. Bunga Krisan mampu menjaga kesehatan tulang, serta pencegahan terhadap osteoporosis. Bunga ini mengandung kalium dan antioksidan yang baik untuk menjaga kesehatan jantung. Bunga

Krisan yang ditanam dalam ruangan mampu menghilangkan toksin di udara sebagai insektisida alami.



Gambar II.7 Bunga Krisan

Sumber: <https://id.pinterest.com/pin/811492426584552061/.jpg>
(Diakses pada 06/01/2022)

Gambar II.7 merupakan contoh gambar dari bunga Krisan. Rasa bunga krisan mirip dengan kol hingga agak pahit. Bunga Krisan dapat juga dimakan dengan menyeduhnya menjadi teh.

4. Bunga Mawar

Mawar memiliki aroma yang kuat, dan ketika dikonsumsi akan terasa lembut dan *fruity*, seperti rasa stroberi atau apel hijau.



Gambar II.8 Bunga Mawar

Sumber: <https://www.detik.com/edu/detikpedia/d-5754300/bagaimana-bunga-mawar-melindungi-dirinya-ini-jawabannya.jpg>
(Diakses pada 06/01/2022)

Gambar II.8 merupakan contoh gambar dari bunga Mawar. Kelopak Mawar sangat cocok ditambahkan pada masakan seperti sup, salad, selai hingga teh. Bunga Mawar juga telah lama dimanfaatkan sebagai bahan perawatan kecantikan dan kesehatan. Mengandung sifat antibakteri yang membantu

mengeringkan jerawat dan dapat membuat bibir menjadi lebih cerah dan lebih lembut.

5. Bunga Melati

Bunga Melati disebut juga Puspa Bangsa memiliki aroma yang khas dan tinggi akan antioksidan yang mampu mendorong pertumbuhan bakteri baik di usus. Bunga ini juga dijuluki sebagai Ratu Malam karena baunya yang lebih kuat saat malam hari.



Gambar II.9 Bunga Melati

Sumber: <https://www.kibrispdr.org/pre-6/gambar-bunga-melati-hd.html.jpg>
(Diakses pada 06/01/2022)

Gambar II.9 merupakan contoh gambar dari bunga melati. Bunga Melati biasa dikonsumsi dengan cara diseduh seperti teh. Bunga Melati dipercaya mampu mengatasi insomnia, dan membantu tidur lebih nyenyak.

6. Bunga Matahari

Kelopak bunga Matahari yang masih muda dapat direbus dan dimakan seperti sayuran. Bunga Matahari mengandung zat besi dalam jumlah yang tinggi serta mampu mencegah anemia. Bunga ini dapat membantu meningkatkan massa otot karena memiliki kandungan protein yang tinggi. Bunga Matahari dapat digunakan mulai dari akar hingga daun, dan dari tunas hingga tangkai. Bunga Matahari dapat digunakan untuk membuat berbagai olahan makanan mulai dari salad hingga minuman teh bunga Matahari. Bunga Matahari juga dapat digunakan dalam hidangan salad. Bunga ini dapat diproses menjadi *sunbutter* yang tak hanya aman bagi yang alergi kacang namun juga lebih sehat. Bunga Matahari memiliki rasa yang pahit. Tidak hanya bagian bunganya saja, biji bunga Matahari juga dapat

dikonsumsi dan biasa dijual di toko-toko biasa pada umumnya. Namun, sebelum mengonsumsinya, pastikan terlebih dahulu bunga Matahari yang akan dikonsumsi telah ditanam secara organik, dan terbebas dari bahan pestisida, atau zat beracun lainnya.



Gambar II.10 Bunga Matahari

Sumber: <https://www.wallpaperbetter.com/id/hd-wallpaper-ngdhm.jpg>
(Diakses pada 06/01/2022)

Gambar II.10 merupakan contoh gambar dari bunga Matahari. Sejak zaman dulu, kelopak bunga ini digunakan dalam sup, makanan berkuah dan mentega serta bahan pengobatan.

7. Bunga Saffron

Tumbuh di iklim sedang dan tropis, rasa dari bunga ini seperti rumput yang ditambahkan madu. Bunga saffron mengandung antioksidan sehingga mampu menurunkan berat badan. Bunga ini dipercaya mampu memperbaiki *mood* mulai dari gejala depresi ringan hingga sedang.



Gambar II.11 Bunga Saffron

Sumber: <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20210603154415-262650036/derita-saffron-kashmir-si-rempah-termahal-dunia/2.jpg>
(Diakses pada 06/01/2022)

Gambar II.11 merupakan contoh gambar dari bunga Saffron. Rasa bunganya seperti rasa rumput yang ditambahkan madu, dan biasa dibuat menjadi campuran puding, paella, dan biryani. Bunga Saffron beberapa tahun terakhir sedang menjadi *trend* Sehingga memiliki harga yang mahal. Hal tersebut disebabkan karena bunga Saffron memiliki banyak manfaat beragam yang baik untuk kesehatan tubuh maupun untuk kecantikan.

8. Bunga Pansy

Bunga cantik dengan aneka warna ini punya rasa mirip dengan selada dan sedikit manis. Bunga Pansy dikenal dengan bunga ceria karena memiliki tampilan wajah yang ceria.



Gambar II.12 Bunga Pansy

Sumber: <https://wallpaperaccess.com/pansy-flowers.jpg>
(Diakses pada 06/01/2022)

Gambar II.12 merupakan contoh gambar dari bunga Pansy. Bunga Pansy biasa digunakan dalam berbagai hidangan baik manis atau gurih karena rasanya yang lembut. Bunga Pansy mengandung asam salisilat yang mampu meredakan masalah kulit serta mampu mengurangi masalah kesehatan seperti asma.

9. Bunga Viola

Beberapa jenis bunga Viola yang dapat dimakan punya manfaat untuk kesehatan tubuh. Bunga ini memiliki ciri khas karakteristik tanaman yang pendek.



Gambar II.13 Bunga Viola

Sumber: <https://1freewallpapers.com/viola-tricolor-flowers-petals-plant-macro/id.jpg>
(Diakses pada 06/01/2022)

Gambar II.13 merupakan contoh gambar dari bunga Viola. Rasanya manis dan beraroma menjadikan bunga ini sebagai pelengkap salad, masakan ayam dan ikan, manisan, dan *garnish* kue dan *pastry*. Bunga ini mengandung asam salisilat yang mampu mengatasi sakit kepala dan migrain. Bunga Viola juga dapat mengatasi gangguan pencernaan. Bunga ini juga sangat populer, memiliki wangi yang harum sehingga juga digunakan dalam industri parfum.

10. Bunga Elderflower

Elderflower, atau yang juga dikenal sebagai European Elderberry memiliki aroma yang khas seperti madu cocok digunakan sebagai perasa sirup. Elderflower memiliki rasa yang manis seperti buah leci. Bunga ini juga digunakan untuk menghiasi kue pengantin pangeran Harry dan Meghan Markle. Elderflower juga dapat diolah menjadi cuka, jeli dan bunga elder goreng. Bunga Elderflower sebaiknya digunakan langsung setelah ia mekar jika terlalu lama, rasa bunga akan menjadi pahit. Tangkai bunga Elderflower juga beracun ketika diolah, maka dari itu harus berhati-hati dalam mengolahnya. Bunga Elderflower mengandung vitamin C untuk mencegah penyakit yang disebabkan infeksi virus dan bakteri. Bunga ini juga memiliki kandungan flavonoid untuk menghancurkan virus pilek dan flu.



Gambar II.14 Bunga Elderflower

Sumber: <https://travel.kompas.com/read/2018/05/19/131000127/rasa-kue-pernikahan-harry-dan-meghan-adalah-elderflower-apakah-itu?page=all.jpg>
(Diakses pada 06/01/2022)

Gambar II.14 merupakan contoh gambar dari bunga Elderflower. Untuk mengonsumsinya, cukup dengan mengeringkan bunga Elderflower kemudian rendam atau masak ke dalam minuman.

11. Bunga Nasturtium

Bunga nasturtium memiliki rasa yang manis, dan setelah mekar akan memiliki rasa yang sedikit pedas seperti lada. Bunga Nasturtium dapat diolah menjadi berbagai macam jenis makanan bahkan digunakan sebagai bumbu penyedap rasa pada makanan.



Gambar II.15 Bunga Nasturtium

Sumber: <https://id.pinterest.com/pin/1970393556722246/.jpg>
(Diakses pada 06/01/2022)

Gambar II.15 merupakan contoh gambar dari bunga Nasturtium. Bunga ini banyak digunakan sebagai sentuhan pada *plating* atau hiasan piring sebuah masakan, sebagai bahan tambahan salad, dicampur ke *sandwich*, pasta, dan makanan pembuka lainnya. Kuncup bunga nasturtium juga dapat dibuat

sebagai acar dan penyedap rasa. Bunga Nasturtium merupakan tanaman pengusir nyamuk, kutu dan juga kumbang. Bunga Nasturtium memiliki zat desinfektan alami untuk mencuci luka dan menghindari infeksi. Bunga ini juga memiliki kandungan zat ekspektoran untuk mengeluarkan dahak.

12. Bunga Turi

Bunga Turi adalah bunga yang berasal dari pohon Turi. Bunga Turi dapat dikonsumsi setelah mekar dengan sempurna dan berukuran cukup besar. Di pulau Jawa masyarakat biasanya kerap menggunakan bunga Turi untuk tujuan konsumsi. Misalnya sebagai lalapan hingga pelengkap pada hidangan pecel. Bunga Turi biasa digunakan sebagai sayuran serta cara pengolahannya pun mudah, yakni hanya perlu diolah dengan direbus saja. Bunga Turi memiliki banyak kandungan vitamin serta mengandung karbohidrat, kalium, zat besi, natrium juga kalsium. Bunga Turi memiliki rasa yang agak pahit dan juga gurih. Bunga Turi dapat dengan mudah ditemukan, dan biasa ditemukan di perkarangan-perkarangan rumah sebagai tanaman hias. Bunga Turi dapat digunakan sebagai ramuan untuk mengatasi pegal linu. Bunga Turi juga mengandung asam folat yang berperan penting menjaga kesehatan janin.



Gambar II.16 Bunga Turi

Sumber: <https://tandaseru.id/2019/09/22/khasiat-kembang-turi/3/>.jpg
(Diakses pada 06/01/2022)

Pada gambar II.16 diatas, merupakan contoh gambar dari bunga Turi. Bunga ini secara umum juga digunakan sebagai obat sariawan, yaitu dengan cara merebusnya dan berkumur menggunakan air rebusan tersebut.

13. Bunga Borage

Bunga Borage memiliki perpaduan rasa antara mint dan timun. Bunga bernama lain Starflower ini berbentuk bintang dengan warna biru, dan beberapa juga berwarna pink. Bunga Borage memiliki kandungan minyak alami, yang sama dengan essential oil.



Gambar II.17 Bunga Borage

Sumber: https://id.wikipedia.org/wiki/Bunga_pangan.jpg
(Diakses pada 06/01/2022)

Untuk penyajiannya sendiri, bunga ini lebih sering digunakan untuk hidangan bercita rasa gurih, terutama hidangan laut karena rasanya mirip seperti tiram.

II.2.6. Khasiat dan Manfaat *Edible Flower*

Mengonsumsi bunga sebagai makanan terjadi di berbagai budaya di seluruh dunia sebagai bagian dari masakan tradisional atau pengobatan alternatif. Namun, banyak spesies bunga yang dapat dimakan dan dianggap lebih dari sekadar kelezatan atau hiasan saja karena nilai gizi yang terkandung didalamnya berfungsi sebagai sumber protein dan asam amino esensial.

Bunga yang dapat dimakan memiliki kandungan vitamin, protein, minyak atsiri, dan antioksidan terutama ketika dikonsumsi secara alami atau diproses secara minimal. Bunga-bunga ini telah dikaitkan dengan profil nutrisi yang baik, menjadi sumber serat atau bahkan protein, dengan kandungan lipid yang sangat rendah, oleh

karena itu mengonsumsi bunga dapat membantu program diet dan termasuk vegetarian dan vegan. Selain itu, daya tarik visual karena variasi warna dan bentuk serta antioksidan yang terkandung didalamnya, membuat *edible flower* menjadi tren pencarian makanan alami dan sehat saat ini.

Bunga mengandung antioksidan. Kandungan antioksidan pada beberapa bunga *edible* di Indonesia diantaranya senyawa fenolik, antosianin, flavonoid dan karotenoid dan minyak atsiri. Kandungan antioksidan tersebut berkontribusi terhadap sifat antidiabetes dan antikanker.



Gambar II.18 Khasiat dan Manfaat *Edible Flower*
Sumber: <https://www.tokopedia.com/kusumadewistore/>.jpg
(Diakses pada 07/01/2022)

Gambar II.18 menunjukkan pemanfaatan bunga Telang yang dijadikan sebagai bahan untuk teh herbal yang kaya akan manfaat dan baik untuk kesehatan tubuh. Sebuah penelitian yang diterbitkan dalam *International Journal of Molecular Sciences* tentang komposisi nutrisi dan kemampuan antioksidan bunga yang dapat dimakan melaporkan bahwa *edible flower* memiliki komponen nutrisi yang mirip dengan tanaman lain dengan jumlah serat makanan dan air total yang tinggi, kandungan protein dan lemak total yang rendah, (Navarro-González dkk. 2015).

Sebagai salah satu contoh khasiat yang terkandung dalam bunga contohnya yakni pada bunga Krisan yang memiliki kandungan glikosida, adenine, asam amino, dan kaya akan mineral. Bunga Krisan juga mengandung vitamin, seperti vitamin B dan C, dan ada B-karoten yang merupakan bagian dari vitamin A pada setiap warnanya. Jenis *edible flower* yang satu ini mempunyai khasiat, seperti membantu kesehatan

jantung, melindungi infeksi dari bakteri, meningkatkan fungsi otak, menyehatkan mata dan telinga, membantu menyeimbangkan kadar kolesterol, meringankan sakit kepala, serta detoksifikasi racun di dalam hati. Contoh lainnya yaitu pada bunga Nasturtium yang memiliki kandungan vitamin C dan lutein. Bunga Nasturtium juga memiliki banyak nutrisi yang berkhasiat untuk mengantisipasi gangguan mata, diabetes, penyakit jantung, dan kanker.

Bunga Pansy juga memiliki sifat anti-bakteri, anti-jamur, antioksidan, dan memiliki senyawa bioaktif seperti beta sitosterol, stigmasterol, dan lupeol yang berkhasiat sebagai agen anti HIV, membantu menurunkan tekanan darah, dan mengobati gangguan saraf. Bunga Mawar juga dipercaya dapat meningkatkan kesehatan tubuh, bahkan bunga ini juga dapat membantu meningkatkan sistem kekebalan tubuh agar terhindar dari berbagai penyakit. Selain itu pada bunga Matahari juga dipercaya mampu mencegah obesitas dan diabetes tipe dua, serta menyehatkan sistem pencernaan.

Contoh lainnya yakni pada bunga Melati yang juga merupakan bunga yang kaya manfaat. Diantaranya mencegah penuaan, mengobati sengatan lebah atau serangga, mengobati sesak napas, mengobati demam, sakit kepala, mengobati sakit mata, dan untuk mencegah kolesterol, serta menurunkan berat badan dan mengobati stres.

II.3. Opini dan Tanggapan Masyarakat Terkait *Edible Flower*

Masyarakat masih menganggap jika mengonsumsi *edible flower* merupakan hal atau kebiasaan yang aneh. Mengonsumsi *edible flower* masih dianggap tabu bagi sebagian besar masyarakat. Awalnya masyarakat merasa ragu dan enggan untuk memakan bunga, karena menurut masyarakat hal itu berlebihan dan tidak masuk akal, sebab masih banyak makanan lain yang bisa dimakan selain bunga. Namun pada akhirnya ketika masyarakat mencoba, kemudian masyarakat tetap menikmatinya, dan menurutnya pengalaman mengonsumsi bunga sulit untuk diungkapkan, (Creasy 1999).

Menurut sebagian masyarakat, bunga harus menjadi salah satu bagian atau bahan tetap dari suatu masakan. Penggunaan bunga dalam masakan dapat digunakan sebagai penawaran alternatif lain untuk pengganti garam dan gula sebagai bumbu. Bunga tidak hanya dapat membuat bumbu yang menarik bagi masakan, untuk meningkatkan kualitas makanan yang disajikan, tetapi nilai estetika pada bunga, sebagai hiasan jelas adanya.

Dalam budaya yang berbeda, bunga juga hadir dalam hidangan khas sebagai bagian dari ritual dan festival. Dalam beberapa budaya, bunga tertentu digunakan sebagai ritual untuk menandai festival dan acara-acara khusus. Dengan cara ini, penampilan bunga dalam sebuah hidangan mengangkatnya menjadi sesuatu yang dapat menarik perhatian. Arti budaya di balik pewarisan tradisi ini, adalah bahwa orang-orang biasanya ingin menjadi lebih cantik dan kuat dengan memakan bunga.

Sayangnya, seiring dengan urbanisasi dan adopsi makanan cepat saji yang semakin berkembang dalam populasi makanan zaman sekarang, data tentang penggunaan bunga yang dapat dimakan secara tradisional dan budaya perlahan cenderung menghilang. Gagasan memakan bunga juga masih dipandang dengan ketidakpercayaan, meskipun potensi agronominya dan juga sebagian besar bunga yang dapat dimakan dikonsumsi oleh penduduk suku di negara manapun yang dikumpulkan dari sumber daya alam, (Pinakin et al. 2020).

Faktor utama yang mempengaruhi sikap konsumen terhadap konsumsi bunga yang dapat dimakan adalah rasa ingin tahu yang spesifik, aroma dan seringkali kesadaran akan kesehatan, (Chen & Wei 2017). (Rodrigues et al. 2017) menyelidiki sikap konsumen terhadap bunga yang dapat dimakan dan menyimpulkan bahwa konsumen menghubungkan ungkapan “produk makanan yang dibuat dengan bunga” dengan manfaat kesehatan.

II.4 Analisa Objek

Data yang didapatkan yaitu dengan melakukan pengumpulan data yang bersumber dari buku-buku, jurnal penelitian, dan juga *website*. Data yang dikumpulkan

berhubungan dengan literasi, media, digital, dan disinformasi. Selain bersumber data buku dan *website*, data juga didapat melalui observasi, wawancara dan kuesioner.

II.4.1 Studi Literatur

Studi Literatur adalah merupakan penelitian yang dilakukan dengan mengumpulkan sejumlah buku-buku, atau majalah yang berkaitan dengan masalah dan tujuan penelitian Danial & Warsiah (2009,80). Dengan menggunakan studi literatur, dapat mencari informasi dan mengkaji sejumlah teori dasar yang relevan terkait *edible flower*. Studi literatur diperoleh dari pencarian data melalui internet serta buku-buku dengan kata kunci pencarian *edible flower*; bunga yang dapat dimakan; khasiat *edible flower*.

II.4.1.1 Hasil Studi Literatur

Makanan sehat terdiri dari makanan yang seimbang sehingga segala kebutuhan dan nutrisi tubuh terpenuhi secara fisik dan mental nyata (Prasetyono 2009). Menurut ahli gizi Leona Victoria, MND makanan lokal Indonesia sehat dan lebih bervariasi salah satu makanan sehat asli Indonesia adalah bunga Telang karena mengandung antioksidan dan antiasmatik yang dapat mengurangi iritasi organ pernapasan serta dapat mencegah penuaan dini dan menjaga kesehatan jantung.

Bunga yang dapat dimakan disebut dengan *edible flower*. Menurut produsen *edible flower*, *edible flower* merupakan bunga-bunga yang dapat dimakan dengan syarat tidak boleh beracun dari segi jenis tanaman serta budidayanya (Madarona 2022). Menurut Kamus Collins *edible flower* memiliki arti bunga yang aman untuk dimakan dan tidak beracun. Secara umum pengertian *edible flower* merupakan bunga yang aman untuk dikonsumsi, karena dari segi budidayanya dan jenis tanamannya tidak mengandung bahan pestisida sehingga tidak beracun jika dikonsumsi.

Alasan orang yang ingin memakan bunga, menurut Newman & Kirker (2016), karena sudah menjadi kebiasaan bahwa orang-orang biasanya makan untuk

bertahan hidup, tetapi orang juga makan untuk kesenangan. Orang-orang biasa makan dengan mata dan hidung serta indera perasanya. Menambahkan bunga ke masakan apa pun, menjadi hal yang menarik bagi indra. Bunga biasanya tidak ditemukan dalam makanan sehari-hari, jadi penyertaannya yang disengaja dalam hidangan membuat hidangan itu menjadi sesuatu yang istimewa, suguhan bagi penerimanya. Tujuannya ingin menyampaikan pesan kesegaran dan kepedulian.

Bunga bersifat musiman seperti banyak tanaman lain dan oleh karena itu, bunga berumur pendek. Akibatnya, hidangan bunga yang dapat dimakan adalah proposisi yang mahal, dan disajikan bagi orang yang mampu saja. Bahkan saat ini hidangan bunga yang dapat dimakan lebih mungkin ditemukan di restoran kelas atas yang modis daripada di restoran lingkungan setempat. Namun pada kenyataannya untuk saat ini, *edible flower* sudah dapat ditemukan di supermarket-supermarket tertentu yang menyuplai *edible flower*. Selain itu restoran *fine dining* atau restoran-restoran bintang empat juga menyediakan *edible flower* untuk hidangan makanan restorannya. *Edible flower* juga dapat ditemukan pada aplikasi-aplikasi penjualan *online* seperti di Tokopedia, Shopee dan lainnya.

Bunga yang dapat dimakan memiliki banyak kegunaan kuliner. Dicari karena rasa, aroma, tekstur dan warnanya, bunga yang dapat dimakan harus yang segar dan dijadikan dalam hidangan seperti pasta, salad, sup, hiasan pada kue tart, tambahan rasa pada es krim dan makanan penutup. Beberapa bentuk umum dari bunga yang dapat dimakan juga biasa ditemukan dalam hiasan seperti manisan, permen dan jeli, bunga acar atau cuka bunga; perasa seperti *esens* dan campuran rempah-rempah; pewarna dan pewarna makanan; teh, infus, dan tisan; air beraroma dan sirup; serta minuman keras, minuman manis, pahit, anggur, bir, dan madu. Dalam hal ini, dapat disimpulkan bahwa banyak cara yang dapat digunakan untuk pengaplikasian *edible flower* dalam olahan makanan dan minuman. Selain itu untuk mempercantik tampilan, *edible flower* juga dapat menambah estetika dan menambah rasa yang unik pada makanan.

Konsumen *edible flower* biasanya adalah orang-orang yang menyukai vegetarian atau orang-orang yang tertarik dengan sesuatu yang baru. *Edible flower* memiliki banyak khasiat dan manfaat bagi kesehatan salah satunya yakni kandungan antioksidan pada bunga Telang yang mampu meringankan gejala asma serta bronkitis. Bunga yang dapat dimakan sebagai cara baru untuk kesehatan nutrisi. Bunga yang dapat dimakan tidak beracun, memberikan warna, tekstur, dan kesegaran baru pada hidangan apapun, dan selain dari faktor "memikat", *edible flower* adalah sumber potensial fitokimia sehingga bunga yang dapat dimakan memiliki sifat obat yang kuat, yaitu, antidiabetes, anti-kanker, anti-kecemasan, antiinflamasi, dan antimikroba. Dalam hal ini, dapat disimpulkan bahwa pemanfaatan bunga yang dapat dimakan untuk mengembangkan makanan secara fungsional, telah meningkat dari hari ke hari dalam industri makanan dan farmasi global. Hal tersebut juga telah membuka peluang besar bagi kebangkitan pasar *edible flower*. Oleh karena itu *edible flower* telah membuka kemungkinan baru dalam pengentasan kekurangan gizi, diversifikasi pertanian, serta sebagai sumber pendapatan alternatif.

II.4.2. Studi Observasi

Observasi merupakan pengamatan sebuah studi kasus atau pembelajaran yang dilakukan dengan sengaja, terarah, urut, dan sesuai pada tujuan Heru (2017). Dengan observasi, dapat memberikan gambaran yang lebih realistis terhadap suatu masalah atau perilaku. Observasi dilakukan dengan pencarian data atau studi kasus secara digital melalui internet dan juga dengan observasi lapangan yakni dilakukan dengan datang langsung ke lapangan tempat produksi atau budidaya *edible flower*.

II.4.2.1 Observasi Data

Dalam observasi data, ditemukan data bahwa ada orang yang memakan bunga dan menjadikannya sebagai lauk pauk dalam makanan kesehariannya.



Gambar II.19 Ayuna Memakan Bunga
Sumber: <https://youtu.be/0WUNZO2aV9Q.mp4>
(Diakses pada 16/01/2022)

Gambar II.19 merupakan foto saat Ayuna memakan bunga sebagai lalapan dalam saluran Youtubnya di Ayuna's Life. Ayuna merupakan selebgram TikTok dan juga Youtubers yang sedang hits saat ini yang mempunyai kebiasaan makan bunga yang unik. Ayuna memiliki hobi memakan nasi dengan lalapan bunga segar. Ayuna mulai mengonsumsi bunga sejak tahun 2016 setelah mengetahui manfaat dari mengonsumsi bunga. Alasan Ayuna memakan bunga karena kandungan nutrisinya serta mengandung antioksidan, vit E, vit C serta kandungan lainnya yang memiliki manfaat baik bagi tubuh. Selain itu, Mega Fortuna seorang penyanyi dangdut yang juga melakukan ritual memakan bunga mawar setiap malam Jumat. Hal tersebut diyakini Mega dapat membuatnya awet muda dan tetap cantik. Mega sudah memakan bunga sejak tahun 2001.

Selebriti di Indonesia juga banyak yang mengonsumsi bunga salah satunya yakni Roro Fitria. Roro Fitria mengonsumsi bunga untuk menjalankan ritual kejawen, kebiasaan mengonsumsi bunga tersebut sudah dijalankan selama belasan tahun. Selain itu ada selebriti Andi Soraya yang mengonsumsi bunga mawar. Soraya mempercayai bahwa bunga mawar dapat membuat wajahnya menjadi tetap awet muda serta membuat tubuhnya menjadi harum. Selebriti Ayu Laksmi juga mengonsumsi bunga untuk menjaga kesehatan pencernaannya. Selain itu Lucky Hakim juga mengonsumsi bunga untuk program dietnya.

II.4.2.1.1 Data Media-Media yang Menginformasikan *Edible Flower*

Berikut merupakan beberapa media yang pernah menginformasikan mengenai *edible flower* diantaranya ada media televisi dan juga media poster.



Gambar II.20 Media Informasi *Edible Flower*
Sumber: <https://youtu.be/SI44L37CLrI.mp4>
(Diakses pada 16/01/2022)

Gambar II.20 diatas merupakan tampilan informasi mengenai *edible flower* melalui media televisi. Informasi mengenai *edible flower*, pernah disiarkan secara langsung melalui media elektronik televisi di stasiun televisi Trans 7 dalam program Redaksi. Dalam program tersebut menginformasikan mengenai jenis-jenis, rasa-rasa *edible flower* dan bagaimana cara membudidayakan *edible flower* serta pemanfaatan atau pengaplikasian *edible flower* dalam sebuah hidangan makanan.



Gambar II.21 Media Informasi *Edible Flower*
Sumber: <https://youtu.be/Pa7oxdcBJ94.mp4>
(Diakses pada 16/01/2022)

Gambar II.21 diatas merupakan tampilan informasi mengenai *edible flower* melalui media televisi. Informasi mengenai *edible flower*, pernah disiarkan secara langsung melalui media elektronik televisi di stasiun televisi TransTV dalam program CNN Indonesia. Dalam program tersebut menginformasikan mengenai bunga tidak

hanya sebagai hiasan saja, bunga *edible flower* dapat dimanfaatkan sebagai kreasi makanan puding. Berfungsi sebagai hiasan untuk mempercantik tampilan makanan serta cara pengolahan *edible flower* menjadi puding dan menjadikannya sebagai usaha yang dapat meningkatkan nilai ekonomi dengan penghasilan pemasukan perbulan yang cukup menggiurkan.



Gambar II.22 Media Informasi *Edible Flower*
Sumber: <https://www.facebook.com/pustakakementan/posts/.jpg>
(Diakses pada 16/01/2022)

Gambar II.21 diatas merupakan tampilan informasi mengenai *edible flower* melalui media poster yang diposting melalui Facebook Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian. Dalam poster tersebut memuat informasi mengenai *edible flower*, dan jenis-jenis serta pengaplikasian *edible flower* pada makanan.

II.4.2.2. Observasi Lapangan

Observasi lapangan dilakukan di tempat produksi atau penjual *edible flower* yakni di Ijo Edible Flowers. yang terletak di Jalan Cipaku Indah 2 Komplek Setiabudhi Terrace Blok D No. 4B. Kegiatan observasi dilakukan pada hari Kamis, 6 Januari 2022. Kegiatan observasi lapangan perlu dilakukan untuk mencari tahu jenis-jenis bunga dan juga manfaat bunga-bunga tersebut secara umumnya serta proses pembudidayaan bunga-bunga. Kegiatan observasi lapangan ini, dilakukan dengan melakukan pengamatan dan juga mendokumentasikan tempat dan jenis bunga apa saja yang terdapat di Ijo Edible Flowers. Pengamatan dilakukan secara langsung ke lapangan, untuk memperkuat dan memperoleh data yang akan diperlukan dalam perancangan ini. Hasil observasi ini, sekaligus untuk menginformasikan data yang telah terkumpul melalui wawancara dengan kenyataan lapangan yang sebenarnya.



Gambar II.23 Lokasi Observasi
Sumber: Pribadi.jpg
(Pada 06/01/2022)

Gambar II.23 merupakan tempat budidaya atau kebun hidroponik aneka *edible flower* yang ditanam secara organik di Ijo Edible Flowers milik Eva Lasti Apriyani Madarona. *Edible flower* dibudidayakan secara hidroponik karena benih-benih bunga yang dipakai didatangkan langsung dari negara-negara subtropis. Agar benih-benih tersebut dapat beradaptasi di Indonesia, oleh karena itu, di Ijo Edible Flowers memilih menggunakan hidroponik untuk konsep budidayanya.



Gambar II.24 Foto Saat Observasi
Sumber: Pribadi.jpg
(Pada 06/01/2022)

Gambar II.24 merupakan foto dokumentasi saat melakukan observasi lapangan di Ijo Edible Flowers.



Gambar II.25 Foto Bunga di Tempat Observasi
Sumber: Pribadi.jpg
(Pada 06/01/2022)

Gambar II.25 merupakan foto dokumentasi salah satu jenis bunga yang dibudidayakan di Ijo Edible Flowers yakni bunga Viola. Di Ijo Edible Flowers membudidayakan beberapa jenis bunga diantaranya ada bunga Pansy, bunga Viola, bunga Dianthus, bunga Elderflower, bunga Nasturtium, bunga Cosmos, dan bunga Borage.



Gambar II.26 Foto Sayuran di Tempat Observasi
Sumber: Pribadi.jpg
(Pada 06/01/2022)

Gambar II.26 merupakan foto dokumentasi salah satu jenis sayur yang dibudidayakan di Ijo Edible Flowers. Selain menanam bunga, di Ijo Edible Flowers juga membudidayakan sayuran.



Gambar II.27 Foto Pengemasan Bunga
Sumber: Pribadi.jpg
(Pada 06/01/2022)

Gambar II.27 merupakan foto dokumentasi saat pengemasan bunga untuk dikirim ke pelanggan Ijo Edible Flowers.

II.4.2.3 Hasil Studi Observasi

Setelah melakukan observasi data mengenai kasus-kasus yang pernah terjadi terkait *edible flower*, dapat ditemukan bahwa kasus orang yang memakan bunga dikarenakan telah memahami banyaknya manfaat yang akan diperoleh setelah mengonsumsi bunga. Dalam observasi data juga ditemukan kasus orang yang memakan bunga untuk melakukan ritual kejawen dengan berbagai syarat yang harus dipenuhi diantaranya bunga hanya dikonsumsi setiap malam Jumat dan bunga dikonsumsi dalam jumlah yang ganjil. Selain masyarakat umum, kalangan artis Indonesia pun juga mengonsumsi bunga serta memiliki berbagai alasan tersendiri mengapa mengonsumsi bunga. Diantaranya ada yang memakan bunga untuk menjalankan ritual kejawen, ada yang mengonsumsi bunga untuk tetap awet muda dan membuat tubuhnya harum, untuk menjaga kesehatan pencernaannya serta untuk melakukan program diet. Dalam hal ini, dapat disimpulkan bahwa masyarakat yang mengonsumsi bunga, memiliki alasan tersendiri masing-masing. Salah satu alasan yang paling mendominasi yakni dikarenakan kandungan manfaat dan khasiat yang terdapat pada bunga-bunga itu sendiri.

Dalam observasi terkait data, juga ditemukan mengenai media-media apa saja yang telah menginformasikan mengenai *edible flower*. Informasi mengenai *edible flower* terkadang dapat ditemukan pada media digital cetak maupun media digital televisi melalui program-program yang ada pada stasiun pertelevisian. Diantaranya stasiun televisi Trans7 pada program Redaksi pernah ditayangkan secara langsung mengenai pengertian *edible flower* dan cara budidaya serta pemanfaatannya. Selain itu pada stasiun televisi TransTV pada program CNN Indonesia juga pernah ditayangkan secara langsung mengenai pemanfaatan serta cara mengolah *edible flower* menjadi kreasi makanan puding dan menjualnya untuk membantu meningkatkan nilai ekonomi. Dalam hal ini dapat disimpulkan bahwa, *edible flower* tidak hanya berfungsi sebagai bunga yang dapat dimakan saja, namun *edible flower* juga dapat dijadikan sebagai usaha serta dapat menghasilkan omzet yang cukup menggiurkan. Sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomi.

Dalam pencarian data secara digital, ditemukan informasi mengenai *edible flower* yang ditemukan melalui postingan sosial media berupa poster. Salah satunya terdapat pada postingan Facebook Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian. Dalam poster tersebut memuat informasi mengenai *edible flower*, dan jenis-jenis serta pengaplikasian *edible flower* pada makanan.

Setelah melakukan pencarian secara digital, mengenai media yang menginformasikan tentang *edible flower*, pada dasarnya ada namun hanya terbatas pada pengertian dan beberapa jenis *edible flower* saja. Sehingga dapat disimpulkan bahwa informasi mengenai *edible flower* untuk saat ini mungkin memang belum begitu banyak, hanya beberapa media dan dalam waktu tertentu saja yang memberikan informasi mengenai *edible flower*. Jika ingin mengetahui informasi lebih dalam mengenai *edible flower*, maka masyarakat harus mencari informasi yang diinginkan secara terpisah melalui pencarian di internet, dikarenakan masih jarang ditemukan media yang memberikan informasi terkait *edible flower* secara lengkap dan hanya pada satu media saja.

Berdasarkan data observasi yang dilakukan secara lapangan, dapat diperoleh jenis-jenis bunga apa saja yang dibudidayakan di Ijo Edible Flowers. Berikut adalah tabel yang akan menunjukkan beberapa jenis bunga yang dibudidayakan di Ijo Edible Flowers:

Tabel II.1 Studi Observasi
Sumber: Pribadi.jpg
(Pada 07/01/2022)

No	Jenis <i>Edible Flower</i>
1.	Bunga Pansy
2.	Bunga Viola
3.	Bunga Dianthus
4.	Bunga Elderflower
5.	Bunga Nasturtium
6.	Bunga Cosmos
7.	Bunga Borage

Berdasarkan tabel III.2 diatas, saat melakukan observasi lapangan, hanya ditemukan 7 jenis *edible flower* yang dibudidayakan di Ijo Edible Flowers. Bunga-bunga tersebut dijual secara satuan. Untuk harga satuan per bunganya adalah Rp. 2.000,00 untuk 1 kuntum bunga. Untuk pengiriman permintaan bunga yang berada diluar pulau, maka pengemasan dan pengiriman bunga dilakukan dengan cara di *press* dan dikirim melalui jasa pengiriman.

II.4.2.4 Hasil Pengamatan Lapangan

Berdasarkan hasil pengamatan lapangan melalui observasi yang dilakukan di Ijo Edible Flowers tanaman *edible flower* telah dibudidayakan di Ijo Edible Flowers sejak tahun 2016.



Gambar II.28 Pengamatan Lapangan
Sumber: <https://youtu.be/CxeyT6ZG5Dw.Mp4>
(Pada 17/01/2022)

Gambar II.28 menunjukkan kondisi lokasi tempat penanaman *edible flower*. Berdasarkan pengamatan yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa penanaman *edible flower* di Ijo Edible Flowers begitu diperhatikan misalnya terkait dengan kelembapan udara pada ruangan dimana tempat penanaman *edible flower* benar-benar dijaga untuk suhunya. Selain menanam *edible flower* di Ijo Edible Flowers juga menanam berbagai jenis sayuran. Ijo Edible Flowers cenderung membudidayakan bunga-bunga yang hanya membutuhkan *space* yang sedikit, namun produktivitasnya dapat meningkat, sehingga setiap hari bunga dapat dipanen hingga ratusan kuntum.

Budidaya *edible flower* dilakukan secara hidroponik, benih-benih *edible flower* juga didatangkan dari negara-negara subtropis. Penanaman dilakukan dengan cara disemai kemudian dipindahkan ke busa yang steril atau *rockwool* kemudian dipindahkan ke media tanam pot. Dengan penanaman secara hidroponik, maka dapat mengontrol nutrisi yang terdapat pada bunga, sesuai negara asal benih-benih bunga tersebut. Karena dengan begitu, segala nutrisi akan terpenuhi dengan baik. *Edible flower* dapat ditanam pada cuaca apapun dan dimana saja, termasuk pada dataran tinggi maupun dataran rendah. Membudidayakan *edible flower* dapat dikatakan mudah namun agak sulit. Ada beberapa syarat dan tantangan yang harus dihadapi ketika ingin membudidayakan *edible flower*. Salah satunya adalah pada hama dan berbagai jenis penyakit. *Edible flower* harus terhindar dan bebas dari racun untuk dapat dikatakan layak konsumsi.

Panen bunga umumnya akan dilakukan setiap hari untuk mendapatkan bunga-bunga yang masih segar. Namun jika tanaman terkena bahan pestisida maka panen boleh dilakukan setelah dua minggu kemudian. Dalam hal ini, maka dapat diperoleh kesimpulan bahwa dalam membudidayakan *edible flower*, tidak disarankan untuk menggunakan bahan-bahan seperti pestisida, fungisida maupun bahan kimia lainnya. Cara agar tanaman terhindar dari hama adalah dengan dilakukan pengecekan untuk setiap harinya. Apabila ada salah satu bunga yang terkena hama, maka bunga tersebut harus segera disingkirkan segera mungkin sehingga tidak menulari bunga-bunga yang lainnya.



Gambar II.29 Pengamatan Lapangan
Sumber: Pribadi.jpg
(Pada 07/01/2022)

Gambar II.29 diatas, merupakan proses yang dilakukan oleh para tenaga kerja untuk pengemasan bunga yang akan dikirim ke konsumen. Pengiriman biasa dilakukan melalui jasa kirim seperti via travel untuk daerah Jakarta, via Parcel untuk daerah Surabaya kemudian dengan JNE untuk daerah Balikpapan.



Gambar II.30 Pengamatan Lapangan
Sumber: https://instagram.com/eva_1_a_madarona.jpg
(Pada 17/01/2022)

Gambar II.30 diatas merupakan gambar bunga yang di *press* atau biasa disebut oshibana. Merupakan salah satu cara pengemasan bunga untuk pengiriman yang dilakukan ke luar pulau.

II.4.3. Wawancara

Wawancara menurut Esterberg (2002), merupakan pertemuan dua orang untuk bertukar informasi dan ide melalui tanya jawab, yang menghasilkan komunikasi dan konstruksi makna mengenai topik tertentu, Kusuma (2014, 14). Wawancara dipilih sebagai salah satu teknik pengambilan data karena memiliki keakuratan data yang baik karena penulis berhubungan langsung dengan narasumber. Pengambilan data melalui wawancara bersama narasumber juga berfungsi untuk mengkonfirmasi tentang data yang didapatkan dari masyarakat dan literatur lain. Dengan wawancara dapat langsung mendiskusikan masalah yang muncul, dan memperoleh informasi segera. Proses wawancara dilakukan dengan narasumber produsen atau *pioneer* penggagas *edible flower* yakni Eva Lasti Apriyani Madarona. Wawancara dilakukan di rumah Madarona yang sekaligus juga merupakan tempat budidaya tanaman *edible flower* yakni di Ijo Edible Flowers, yang bertempat di Jalan Cipaku Indah 2 Komp. Setiabudhi Terrace Blok D No. 4B. Kegiatan wawancara dilakukan pada hari Kamis, 6 Januari 2022 pada pukul 09:00 WIB.



Gambar II.31 Lokasi Wawancara
Sumber: Pribadi.jpg
(Pada 06/01/2022)

Gambar II.31 merupakan lokasi atau tempat dilakukannya wawancara. Menurut hasil studi wawancara dengan Madarona, *edible flower* merupakan bunga-bunga yang dapat dimakan, namun untuk menjadi bunga yang aman dikonsumsi baik sebagai layaknya sayuran atau herbal, ada syarat-syarat tertentu yang harus

dipenuhi dalam penanaman bunga-bunga tersebut. Syaratnya yang pertama yakni bunga tersebut, tidak boleh beracun dari segi jenis tanaman, secara genetis tanaman tidak beracun dan syarat yang kedua adalah tidak beracun dari cara budidayanya.



Gambar II.32 Foto Wawancara
Sumber: Pribadi.jpg
(Pada 06/01/2022)

Gambar II.32 merupakan foto saat melakukan wawancara dengan Madarona. Menurut Madarona (2022), sebagian besar masyarakat saat ini belum mengetahui tentang *edible flower*. Selain cantik, *edible flower* secara gizi dan kesehatan juga memiliki banyak manfaat. Secara kesehatan, *edible flower* memiliki banyak manfaat karena warna-warna yang ada pada bunga. Pigmen warna-warna yang dimiliki bunga secara umum bagus untuk antioksidan. Tiap jenis bunga memiliki manfaat kesehatan masing-masing yang berbeda sesuai dengan jenis warna pigmen yang dimiliki oleh bunga tersebut. Jenis tanaman dan jenis bunganya itu sendiri juga memiliki manfaat yang berbeda. Namun jika dilihat dari cara penggunaan, *edible flower* biasa digunakan sebagai *garnish* atau penghias pada makanan.

Berbagai jenis makanan saat ini juga sudah banyak yang menggunakan *edible flower* bahkan menu utama makanan *western*, *italian* di resto-resto *fine dining* dan *dessert-dessert* di hotel bintang empat, serta kafe-kafe pun juga sudah menggunakan *edible flower* untuk penyajian hidangan makanan. Jenis bunga yang biasanya secara umum sering digunakan, seperti yang diproduksi oleh Madarona diantaranya yakni bunga Pansy, bunga Viola, bunga Dianthus, bunga Elderflower, bunga Nasturtium, bunga Cosmos, dan bunga Borage. Untuk rasanya bervariasi ada yang *plain* lebih cenderung ke netral kemudian ada yang netral namun sedikit *bitter*

diakhir, ada yang sedikit manis dan asem kemudian ada juga yang *sweet peppery* seperti Nasturtium ada manis dan pedasnya, dan ada yang rasanya seperti timun yakni bunga Borage.

Pembudidayaan *edible flower* tidaklah susah namun juga tidak mudah. Pembudidayaan bunga-bunga pada umumnya, biasanya tidak lepas dari pestisida, dan fungisida sementara untuk *edible flower* hal tersebut tidak dapat dilakukan karena bunga-bunga akan dipanen setiap harinya hal tersebut yang membuat dan membedakan *edible flower* sehingga *edible flower* menjadi bunga yang mahal. Dalam pembudidayaannya, benar-benar harus melakukan pengecekan setiap hari apabila ada hama atau jamur dan lainnya bunga yang rusak dan banyak hamanya atau kena jamur maka harus dibuang dan tidak dapat dikonsumsi. Hal tersebut yang membedakan budidaya *edible flower* berbeda dari budidaya bunga potong. Selain itu, karena bunga-bunga berbau harum dan warna-warni sehingga segala jenis hewan pasti akan tertarik. Dan biasanya bunga-bunga tersebut rimbun, sehingga dapat memberikan kelembapan yang tinggi dan rentan jamur oleh karena itu bunga-bunga tersebut harus dicek setiap harinya.

Syarat-syarat untuk penanaman *edible flower* lebih fleksibel, dapat ditanam ditanah, hidroponik atau campuran kombinasi atau modifikasi sistem keduanya hal tersebut tidak masalah yang penting penggunaan pestisida, fungisida, dan kimia harus benar-benar diperhatikan. Hal tersebut belum tentu tidak boleh dipakai, karena panen dilakukan setiap hari jika ingin dikonsumsi maka selama dua minggu kedepan tidak boleh dipanen, karena semua yang telah dipanen setelah disimpan biasanya masih mengandung racun, sehingga itu yang menyebabkan tidak boleh menggunakan bahan pestisida, fungisida maupun kimia. Sehingga bunga bebas dari racun dalam hal semuanya, dari cara budidaya dan genetis tanamannya.

Menurut Madarona (2022), masyarakat yang awam juga dapat melakukan penanaman bunga sendiri di rumahnya. Syaratnya yang penting tekun dan dijaga sehingga bebas dari racun budidaya dan jenisnya. Pada awalnya Madarona juga berasal dari masyarakat awam bukan dari bidang pertanian dan tidak memiliki latar

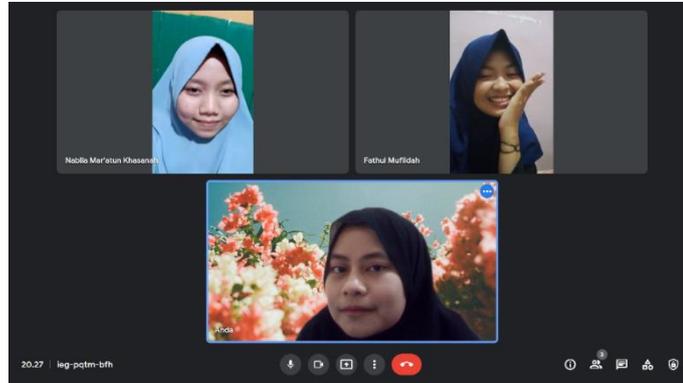
belakang apapun sebelumnya mengenai *edible flower*, hanya berawal dari hobi yang kemudian ditekuni.

Edible flower saat ini lebih mudah ditemukan, karena saat ini di toko *online shop* seperti Shopee atau Tokopedia juga sudah banyak yang menjualnya. Pengiriman dapat melalui jasa kirim seperti via travel untuk daerah Jakarta, via Parcel untuk daerah Surabaya kemudian dengan JNE untuk daerah Balikpapan. Pengiriman membutuhkan waktu dua hari, dengan dilapisi styrofoam dan bunga dalam keadaan aman meskipun tidak segar. Selain itu, ada beberapa supermarket tertentu yang juga menyediakan *edible flower* yang disuplai langsung oleh Madarona salah satunya supermarket di Grand Lucky SCBD di Jakarta.

Tanggapan Madarona, terhadap masyarakat yang memiliki pola pikir yang negatif terhadap konsumsi bunga yang selalu dikaitkan dengan hal/kebiasaan mistis/kejawen yakni, sebaiknya masyarakat seharusnya lebih banyak bersosialisasi.

Produksi Ijo Flower milik Madarona, mulai berdiri sejak lima tahun yang lalu pada tahun 2016. Setiap kali melaksanakan pameran, terkadang masyarakat antusias untuk mencoba dan mencicipi mengonsumsi bunga. Memang untuk saat ini banyak masyarakat yang tidak mengetahui tentang *edible flower* ini, bahkan jika ada masyarakat yang mengetahui pun, masyarakat tidak memperhatikan. sehingga dengan sering diadakannya pameran, liputan TV dan sosialisasi terhadap masyarakat, diharapkan masyarakat mampu dan akhirnya mulai mengetahui tentang *edible flower* ini. Menurut Madarona, ketidaktahuan masyarakat mengenai *edible flower* saat ini, adalah hal yang wajar, namun lama-kelamaan masyarakat pun pasti juga akan mengetahuinya.

Wawancara juga dilakukan dengan narasumber yang pernah memakan bunga yakni Nabila Khasanah. Wawancara dilakukan secara *online* melalui aplikasi Google Meet. Kegiatan wawancara dilakukan pada hari Jumat, 7 Januari 2022 pada pukul 19:30 WIB.



Gambar II.33 Foto Wawancara
Sumber: Pribadi.jpg
(Pada 07/01/2022)

Gambar II.33 merupakan foto saat melakukan wawancara. Menurut hasil studi wawancara dengan Khasanah, *edible flower* adalah bunga-bunga yang dapat menggantikan atau hampir serupa dengan sayuran, berwarna-warni dan memiliki berbagai macam rasa serta aman untuk dimakan. Khasanah memperoleh informasi mengenai *edible flower* pertama kali dari saudaranya. Khasanah pertama kali mengonsumsi *edible flower* pada lima tahun yang lalu. Alasan Khasanah ingin memakan bunga karena rasa keingintahuan dan penasaran akan rasa dari bunga-bunga tersebut. Jenis bunga yang pernah Khasanah makan diantaranya ada bunga Melati, bunga Mawar, dan Jantung Pisang. Khasanah mengungkapkan bahwa rasa yang dimiliki setiap bunga berbeda-beda ada yang rasanya pahit dan agak keset, ada rasa campuran antara mint dan timun serta ada yang terasa pedas. Manfaat yang dirasakan, dapat awet muda jika rutin mengonsumsi.

Menurut Khasanah, saat ini *edible flower* sulit untuk ditemukan dan biasanya hanya disajikan di restoran-restoran mahal saja. Akibat kurangnya informasi dan sosialisasi mengenai *edible flower* terkadang masyarakat kurang mengetahui mana bunga yang dapat dimakan dan mana bunga yang beracun atau tidak dapat dimakan. Akibat ketidaktahuan masyarakat awam mengenai bunga apa saja yang dapat

dimakan, biasanya bunga yang disajikan sebagai *garnish* di restoran-restoran hanya dianggap sebagai hiasan saja.

Banyak manfaat yang diperoleh ketika mengonsumsi bunga, tapi rasanya sayang banget jika untuk dimakan karena tampilan visual bunga yang indah, sehingga terkadang merasa tidak tega kalau ingin memakannya. Masyarakat merasa belum familiar dan merupakan kebiasaan yang aneh atau tidak lazim. Menurut Khasanah masyarakat tidak pernah sampai berpikiran kalau bunga itu ada yang untuk dimakan. Jika ada kesempatan dan menemukan bunganya, Khasanah merasa ingin mencoba memakan bunga Bawang dan Nasturtium.

Wawancara juga dilakukan dengan narasumber yang belum pernah memakan bunga yakni Fathul Mufiidah. Wawancara dilakukan secara *online* melalui aplikasi Google Meet. Kegiatan wawancara dilakukan pada hari Jumat, 7 Januari 2022 pada pukul 19:30 WIB. Menurut hasil studi wawancara dengan Mufiidah, *edible flower* adalah bunga yang dapat dimakan, *edible* artinya dapat dimakan dan sebagai pengganti pewarna makanan atau pemanis makanan. Menurut Mufiidah, saat ini, *edible flower* tidak sulit untuk ditemukan namun hanya saja belum banyak yang menjualnya. Tanggapan Mufiidah mengenai orang yang mengonsumsi bunga yakni menjadi hal atau kebiasaan yang aneh, dan menurutnya kenapa orang-orang menyukai mengonsumsi bunga, padahal memiliki rasa yang pahit. Mufiidah merasa tidak ingin mencoba untuk mengonsumsi bunga. Menurut Mufiidah, mengonsumsi bunga yakni maka mulut akan menjadi harum dan rasanya yang aneh serta harus menahan rasa pahitnya.

II.4.3.1 Hasil Wawancara

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan dengan narasumber produsen *edible flower* yakni dengan Madarona, dapat disimpulkan bahwa bunga dapat dikonsumsi apabila memenuhi syarat-syarat tertentu. Syaratnya adalah dari jenis tanaman tidak boleh beracun secara genetisnya tanaman dipastikan tidak boleh mengandung racun serta tidak mengandung racun dari cara membudidayakan bunga-bunga tersebut.

Edible flower memiliki banyak manfaat kesehatan karena kandungan pigmen warna-warna yang ada pada bunga. Setiap jenis bunga memiliki kandungan pigmen warna-warna yang berbeda. Karena kandungan pigmen warna-warna yang berbeda pada bunga tersebut, maka manfaat yang dihasilkan pun berbeda. Pigmen warna-warna yang dihasilkan oleh bunga, secara umum mengandung antioksidan yang baik bagi tubuh. Dalam hal ini, dapat disimpulkan bahwa setiap jenis tanaman dan jenis bunga serta pigmen warna yang terkandung pada masing-masing bunga, memiliki manfaat yang berbeda-beda antara satu dengan yang lainnya. Untuk rasanya, *edible flower* memiliki rasa yang berbeda-beda pula sesuai jenis bunganya. Ada yang memiliki rasa *plain*, netral, mint, *bitter*, manis, pedas, *sweet peppery*, dan ada yang memiliki rasa seperti timun. Menurut jurnal *Horticultural Science* mengenai *Choosing and Using Edible Flowers* juga menjelaskan bahwa rasa pada bunga dapat bervariasi dengan kondisi tumbuh dan kultivar. Sebaiknya lakukan uji rasa terlebih dahulu, sebelum memanen bunga tertentu dalam jumlah besar.

Kurangnya media informasi yang menginformasikan mengenai *edible flower* dan kurangnya sosialisasi terkait *edible flower* kepada masyarakat yang awam, membuat sebagian besar masyarakat saat ini belum banyak yang mengetahui tentang *edible flower* bahkan jika ada masyarakat yang mengetahui pun, masyarakat tidak memperhatikan dengan baik. Namun setiap diadakannya pameran terkait *edible flower* masyarakat senantiasa antusias untuk mencoba dan mencicipi bunga. Dalam hal ini dapat disimpulkan bahwa, rasa penasaran dan juga keingintahuan masyarakat mengenai *edible flower*, dapat mengubah pola pikir dan sudut pandang masyarakat terkait *edible flower*.

Edible flower untuk saat ini, tergolong lebih mudah ditemukan karena telah tersedia di supermarket serta di toko-toko *online shop* seperti Shopee atau Tokopedia juga sudah banyak yang menjualnya. Selain itu, *edible flower* dapat ditemukan dalam berbagai jenis kreasi makanan, karena saat ini sudah banyak restoran-restoran, hotel bintang empat serta kafe-kafe pun juga menggunakan *edible flower* untuk penyajian hidangan makanannya. Bahkan *edible flower* menjadi menu utama untuk makanan

western, dan *italian* di resto-resto *fine dining*. Dalam hal ini, dapat disimpulkan bahwa menemukan *edible flower* untuk saat ini tidak sulit.

Membudidayakan *edible flower* tidak sama halnya dengan membudidayakan bunga-bunga potong biasa pada umumnya. *Edible flower* tidak menggunakan bahan pestisida fungisida maupun bahan kimia lainnya. Hal tersebut karena digunakan sebagai makanan manusia, sehingga cara penanamannya pun juga harus secara hati-hati. Sehat dan juga bebas dari racun serta terhindar dari hama, jamur dan serangga yang biasa hinggap pada bunga yang harum. Cara penanaman *edible flower* lebih fleksibel. *Edible flower* dapat ditanam di media tanah, hidroponik, maupun kombinasi antara tanah dan hidroponik. Penanaman dan perawatan yang khusus, membuat *edible flower* menjadi bunga yang mahal. Dalam hal ini, tidak heran jika *edible flower* hanya dapat ditemukan di restoran-restoran kelas atas saja. Sehingga dapat disimpulkan bahwa bagi masyarakat yang awam, dapat saja menanam bunga-bunga tersebut dirumah dengan memenuhi syarat-syarat penanaman *edible flower*. Serta harus tekun, dan dijaga untuk penanamannya dan jenis tanamannya agar terhindar dari racun serta bunga dapat dipanen setiap hari jika ingin dikonsumsi.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan dengan narasumber yang pernah mengonsumsi bunga, dapat disimpulkan bahwa pengertian *edible flower* menurut Khasanah, merupakan bunga yang dapat menggantikan atau serupa dengan sayuran berwarna-warni memiliki rasa serta aman untuk dimakan. Hal tersebut menunjukkan jika bunga juga dapat berperan sebagai pengganti sayuran dalam sebuah makanan, karena sayuran dan bunga sama-sama memiliki manfaat yang baik bagi kesehatan tubuh. Alasan Khasanah ingin memakan bunga karena rasa keingintahuan dan penasaran akan rasa dari bunga-bunga tersebut. Hal ini menunjukkan bahwa rasa ingin tahu akan senantiasa memotivasi diri untuk mengetahui dan terus mencari hal-hal baru, sehingga akan memperbanyak ilmu pengetahuan dan pengalaman. Psikolog juga menyetujui bahwa keingintahuan bukan tentang memuaskan kebutuhan pokok, melainkan pada dasarnya adalah termotivasi.

Setelah memakan jenis bunga yang berbeda, Khasanah mengungkapkan bahwa setiap jenis bunga memiliki rasa yang berbeda dan manfaat yang berbeda pula. Selain untuk manfaat kesehatan manfaat lain yang pada umumnya juga dirasakan oleh orang lainnya yang mengonsumsi bunga, adalah dapat membuat tubuh menjadi awet muda jika mengonsumsi bunga dilakukan secara rutin. Dari hasil wawancara juga ditemukan jika orang yang mengonsumsi bunga merasa sayang dan tidak tega jika mengonsumsi bunga dikarenakan keindahan visual yang dimiliki oleh bunga. Hal tersebut karena bunga merupakan salah satu penentu nilai estetika visual pada suatu tumbuhan. Menurut (Kelley et al. 2001), warna bunga menjadi salah satu hal yang dapat mempengaruhi keputusan konsumen. Konsumen cenderung melihat makanan dari tampilannya dulu sebelum mempertimbangkan untuk memakannya atau tidak (Little 1980).

Dari hasil wawancara dapat disimpulkan bahwa kurangnya media dan sosialisasi yang menginformasikan mengenai fakta-fakta tentang *edible flower* membuat Khasanah kurang mengetahui mana bunga yang memang dapat dimakan dan mana bunga yang tidak dapat dimakan atau memiliki racun. Khasanah juga menganggap bahwa bunga yang biasa disajikan sebagai *garnish* pada restoran-restoran hanya dianggap sebagai hiasan untuk mempercantik tampilan makanan saja, karena tidak mengetahui bahwa bunga tersebut dapat dimakan. Oleh karena itu, diperlukan adanya sebuah media informasi yang menginformasikan terkait *edible flower* dan juga sosialisasi sejenis pameran untuk menyebarluaskan pengetahuan informasi terkait *edible flower* kepada masyarakat luas secara umum.

Dalam hal ini, dapat disimpulkan bahwa masyarakat masih merasa belum familiar terhadap *edible flower*. Masyarakat masih menganggap hal tersebut merupakan kebiasaan yang aneh atau tidak lazim. Masyarakat tidak pernah sampai berpikiran jika bunga itu untuk dimakan.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan dengan narasumber yang belum pernah mengonsumsi bunga, dapat disimpulkan bahwa pengertian *edible flower* menurut Mufiidah adalah bunga yang dapat dimakan dan sebagai pengganti warna

makanan atau pewarna makanan atau dapat menjadi pemanis atau perasa pada makanan. Hal tersebut menunjukkan bahwa pigmen warna-warna yang dikandung bunga dapat dijadikan sebagai pewarna dan juga perasa alami pada sebuah makanan.

Menurut Mufiidah, saat ini, *edible flower* tidak cukup sulit untuk ditemukan namun hanya saja belum banyak yang menjualnya. Menurut Mufiidah mengenai orang yang mengonsumsi bunga yakni menjadi hal atau kebiasaan yang aneh, dan menurutnya kenapa orang-orang menyukai mengonsumsi bunga, padahal memiliki rasa yang pahit. Dapat disimpulkan bahwa, sebagian orang masih menganggap jika mengonsumsi bunga masih menjadi hal yang tabu dan merupakan suatu kebiasaan yang masih dianggap aneh.

II.4.4. Kuesioner

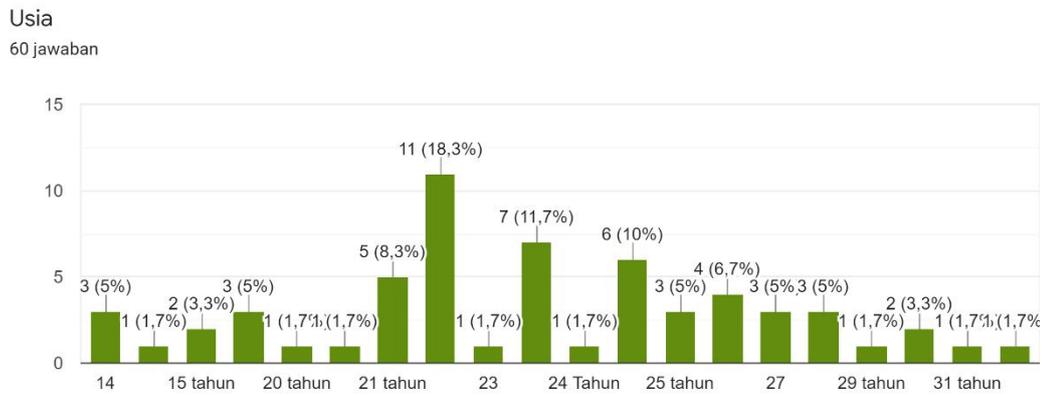
(Sugiyono 2014) menjelaskan, “kuesioner adalah teknik pengumpulan data dengan cara peneliti memberikan daftar pertanyaan atau pernyataan yang tertulis untuk dijawab oleh responden”. Dengan kuesioner, dapat disebarkan untuk responden yang berjumlah banyak dengan waktu yang relatif singkat. Kuesioner dibagikan kepada masyarakat umum untuk mengetahui pola pikir dan pendapat masyarakat mengenai *edible flower*. Kuesioner dilakukan secara *online* dan disebar secara acak kepada masyarakat umum, dengan jumlah responden sebanyak 60 orang responden.



Gambar II.34 Kuesioner *Online*

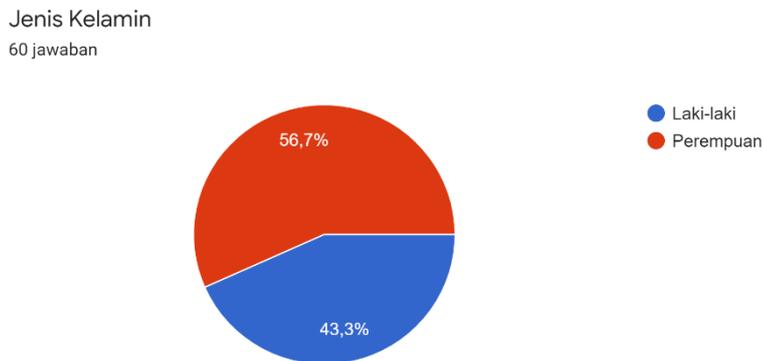
Sumber: Pribadi.jpg
(Pada 07/01/2022)

Gambar II.34 merupakan foto dokumentasi kuesioner *online* menggunakan Google Form.



Gambar II.35 Kuesioner *Online*
Sumber: Pribadi.jpg
(Pada 07/01/2022)

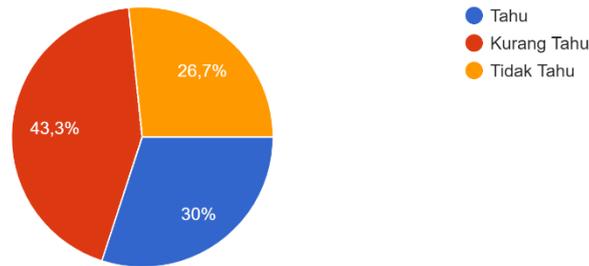
Gambar II.35 diatas merupakan presentase usia responden yang telah mengisi kuesioner *online* di Google Form. Presentase usia tertinggi berada pada usia 22 tahun sebanyak 18,3% responden. Usia responden, didominasi oleh tahapan usia dewasa awal yakni rentang usia 18 tahun hingga 40 tahun.



Gambar II.36 Kuesioner *Online*
Sumber: Pribadi.jpg
(Pada 07/01/2022)

Gambar II.36 diatas merupakan presentase jenis kelamin responden yang telah mengisi kuesioner *online* di Google Form. Sebanyak 56,7% kuesioner diisi oleh responden berjenis kelamin perempuan dan sebanyak 43,3% kuesioner diisi oleh responden berjenis kelamin laki-laki.

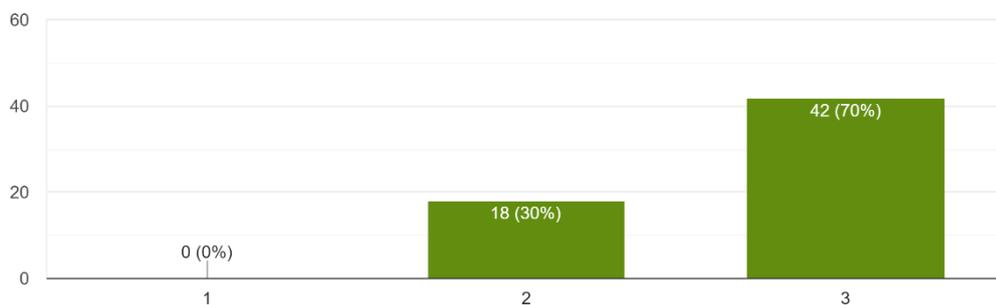
1. Apakah Anda mengetahui tentang edible flower? (terkait jenis-jenis, dan manfaatnya)
60 jawaban



Gambar II.37 Hasil Kuesioner *Online*
Sumber: Pribadi.jpg
(Pada 07/01/2022)

Gambar II.37 diatas, merupakan hasil studi pembagian kuesioner dengan presentase sebanyak 43,3%, responden belum mengetahui mengenai *edible flower*. Dan sebanyak 26,7% responden kurang tahu mengenai jenis-jenis maupun manfaat *edible flower*. Serta sebanyak 30% masyarakat yang mengetahui tentang *edible flower*.

2. Seberapa tertarik kah Anda mengenai edible flower?
60 jawaban

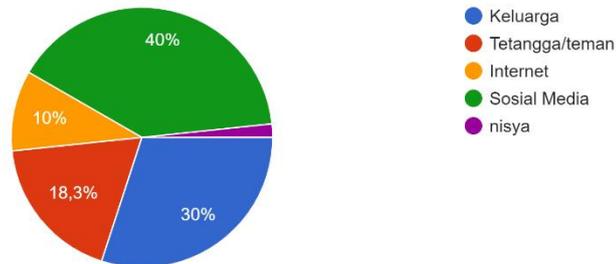


Gambar II.38 Hasil Kuesioner *Online*
Sumber: Pribadi.jpg
(Pada 07/01/2022)

Berdasarkan gambar II.38 diatas, sebanyak 70% responden tertarik akan *edible flower* dan sebanyak 30% responden cukup tertarik dengan *edible flower*.

3. Dari mana awalnya Anda mengetahui informasi mengenai edible flower?

60 jawaban



Gambar II.39 Hasil Kuesioner *Online*

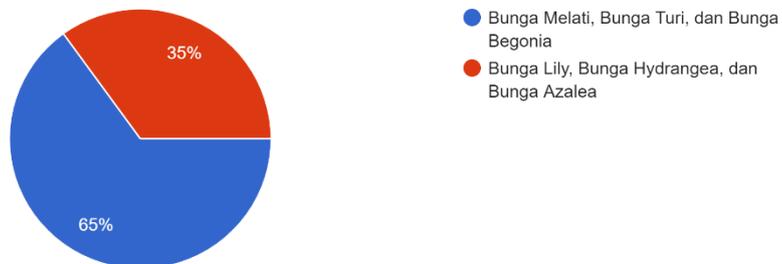
Sumber: Pribadi.jpg

(Pada 07/01/2022)

Berdasarkan gambar II.39 diatas, sebanyak 30% responden mengetahui informasi mengenai *edible flower* dari keluarga, 20% dari tetangga atau teman, dan 10% dari internet, serta 40% sosial media.

4. Dari gambar dibawah ini, bunga apa yang menurut Anda dapat dikonsumsi?

60 jawaban



Gambar II.40 Hasil Kuesioner *Online*

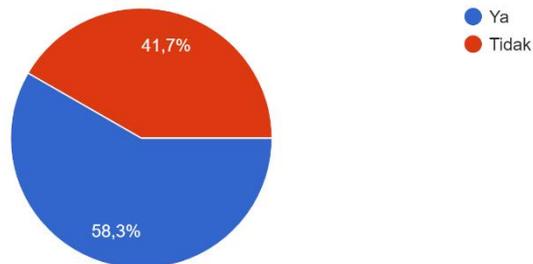
Sumber: Pribadi.jpg

(Pada 07/01/2022)

Berdasarkan gambar II.40 diatas, ketika disajikan sebuah gambar dari bunga yang *edible* yang bertujuan untuk mencari tau pengetahuan responden mengenai jenis bunga apa saja yang dapat dikonsumsi, sebanyak 65% menjawab benar dan sebanyak 35% menjawab salah.

5. Menurut Anda apakah edible flower sulit untuk ditemukan?

60 jawaban



Gambar II.41 Hasil Kuesioner *Online*

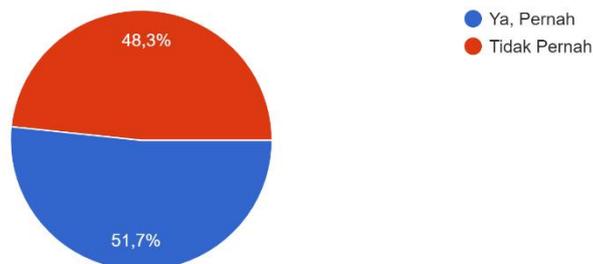
Sumber: Pribadi.jpg

(Pada 07/01/2022)

Berdasarkan gambar II.41 diatas, menurut 58,3% responden *edible flower* saat ini sulit ditemukan dan 41,7% responden menjawab tidak sulit untuk ditemukan.

6. Apakah Anda pernah mengonsumsi bunga?

60 jawaban



Gambar II.42 Hasil Kuesioner *Online*

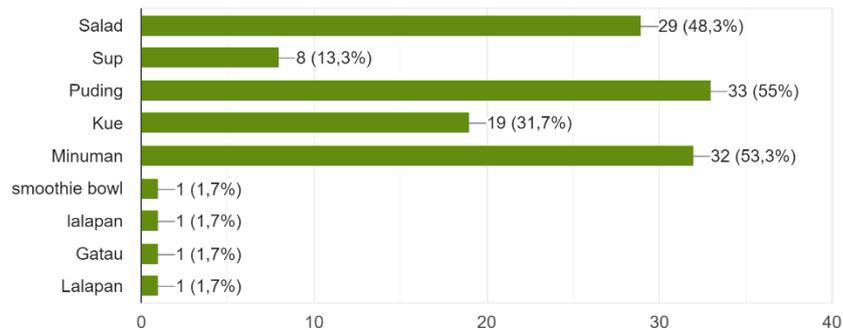
Sumber: Pribadi.jpg

(Pada 07/01/2022)

Berdasarkan gambar II.42 diatas, sebanyak 51,7% responden pernah mengonsumsi bunga dan sebanyak 48,3% responden belum pernah mengonsumsi bunga.

7. Menurut Anda edible flower dapat digunakan dimana saja?

60 jawaban



Gambar II.43 Hasil Kuesioner *Online*

Sumber: Pribadi.jpg

(Pada 07/01/2022)

Berdasarkan gambar II.43 menurut 48,3% 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% menurut responden *edible flower* dapat digunakan sebagai lalapan.

8. Bagaimana pendapat anda mengenai orang yang mengonsumsi bunga?

60 jawaban



Gambar II.44 Hasil Kuesioner *Online*

Sumber: Pribadi.jpg

(Pada 07/01/2022)

Pada gambar II.44 diatas merupakan hasil tanggapan responden mengenai orang yang mengonsumsi bunga.

II.4.4.1 Hasil Kuesioner

Berdasarkan hasil kuesioner *online* yang telah disebarakan secara acak kepada masyarakat umum, maka dapat diperoleh hasil karakteristik usia responden sebagai berikut:

Tabel II.2 Usia Responden
Sumber: Pribadi.jpg
(Pada 07/01/2022)

No	Usia	Jumlah Responden (orang)	Presentase (%)
1	<20 tahun	6 orang	10%
2	20-30 tahun	52 orang	86,8%
3	>30 tahun	2 orang	3,4%

Berdasarkan tabel II.2 presentase usia responden tertinggi berada pada rentang usia 20-30 tahun sebanyak 86,8%. Usia responden didominasi oleh usia pada tahap dewasa awal. Usia dewasa awal merupakan tahapan usia yang berada di rentang usia 18 tahun hingga 40 tahun. Pada tahapan usia dewasa awal, ditandai oleh eksperimen dan eksplorasi. Dimana pada tahapan ini, seseorang akan mencoba atau melakukan suatu hal yang baru dalam kehidupannya. Serta pada tahapan ini, pengelolaan informasi dapat dengan mudah dicerna dan diakses dengan adanya dukungan teknologi. Hal ini menunjukkan bahwa informasi mengenai *edible flower* lebih mudah diakses dan diterima.

Berdasarkan hasil kuesioner *online* yang telah disebarakan secara acak kepada masyarakat umum diperoleh hasil karakteristik jenis kelamin responden sebagai berikut:

Tabel II.3 Jenis Kelamin Responden
 Sumber: Pribadi.jpg
 (Pada 07/01/2022)

Jenis Kelamin	Jumlah Responden (orang)	Presentase (%)
Laki-laki	26 orang	43,3%
Perempuan	34 orang	56,7%

Berdasarkan tabel II.3 diatas, presentase jenis kelamin responden tertinggi didominasi oleh perempuan yakni sebanyak 56,7%. Menurut (Kelley et al) dalam (Fernandes et al. 2019), perempuan lebih dominan untuk melakukan pembelian *edible flower*. Dalam hal ini, dapat disimpulkan bahwa, perempuan cenderung memiliki ketertarikan terhadap *edible flower*. Mengacu pada jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis terkait sikap konsumen terhadap komoditas *edible flower* mengenai banyaknya konsumen *edible flower* hasilnya sesuai dengan data lapangan yang ditemukan. Sehingga dapat disarankan perancangan mengenai *edible flower* dapat disasarkan pada perempuan. Namun, laki-laki juga tetap termasuk.

Berdasarkan gambar II.36 terkait hasil kuesioner *online*, pengetahuan masyarakat terkait *edible flower* mengenai jenis-jenis dan manfaatnya memberikan hasil sebanyak 43,3%, responden belum mengetahui mengenai *edible flower*. Sebanyak 26,7% responden kurang tahu mengenai jenis-jenis maupun manfaat *edible flower*. Serta sebanyak 30% masyarakat yang mengetahui tentang *edible flower*. Dalam hal ini, dapat disimpulkan bahwa, masih banyak masyarakat yang belum mengetahui *edible flower* secara menyeluruh. Sebagian masyarakat hanya mengetahui bahwa bunga dapat dimakan tanpa mengetahui apa saja jenis-jenis bunga yang dapat dimakan dan bunga yang tidak dapat dimakan atau beracun, serta apa saja manfaat yang terdapat dalam bunga-bunga tersebut.

Berdasarkan gambar II.38, terkait hasil kuesioner *online*, sebanyak 70% responden memiliki ketertarikan terhadap *edible flower* dan sebanyak 30% responden merasa

cukup tertarik dengan *edible flower*. Dalam hal ini, dapat disimpulkan bahwa, masyarakat memiliki minat terhadap *edible flower*. Menurut (Ahmad Susanto 2013), “ketertarikan atau perhatian secara efektif yang menyebabkan dipilihnya suatu obyek atau kegiatan yang menguntungkan, menyenangkan dan lama kelamaan akan mendatangkan kepuasan dalam dirinya yang merupakan dorongan dari dalam dirinya merupakan sebuah minat.” Dengan adanya ketertarikan masyarakat terhadap *edible flower*, diharapkan dapat menjadikannya sebuah minat untuk mengonsumsi *edible flower*. Sikap responden yang cenderung lebih positif ini, dapat mendorong konsumen untuk berperilaku di kemudian hari seperti melakukan pembelian atau mengonsumsi *edible flowers*.

Berdasarkan gambar II.39 terkait hasil kuesioner *online*, sebanyak 30% responden mengetahui informasi mengenai *edible flower* dari keluarga, 20% dari tetangga atau teman, dan 10% dari internet. Presentase penyebaran informasi tertinggi terkait *edible flower* diakses melalui sosial media yakni sebanyak 40% responden yang mengetahui informasi mengenai *edible flower* melalui sosial media. Sehingga dapat disimpulkan bahwa, penyebaran informasi melalui teknologi sosial media menjadi salah satu cara yang efektif untuk menyebarkan suatu pengetahuan atau informasi. Hanya dengan menggunakan sosial media, masyarakat dapat dengan mudah memperoleh informasi yang diinginkan dimanapun dan kapanpun tempat keberadaannya, tanpa harus mengeluarkan banyak tenaga dan biaya yang besar.

Saat disajikan sebuah gambar terkait bunga yang dapat dikonsumsi serta bunga yang tidak dapat dikonsumsi, berdasarkan gambar II.40 terkait hasil kuesioner *online*, sebanyak 65% responden menjawab benar dan sebanyak 35% menjawab salah. Dari hasil yang diperoleh, sebagian masyarakat telah mengetahui beberapa jenis bunga yang dapat dikonsumsi. Hal tersebut menyimpulkan arti bahwa informasi terkait bunga apa saja yang dapat dikonsumsi, telah diterima dan dapat dipahami oleh sebagian masyarakat awam.

Berdasarkan gambar II.41 terkait hasil kuesioner *online*, menurut 58,3% responden *edible flower* saat ini sulit ditemukan dan 41,7% responden menjawab tidak sulit

untuk ditemukan. Dari hasil kuesioner yang diperoleh, saat ini sebagian masyarakat beranggapan jika *edible flower* sulit untuk diperoleh. Menurut *Founder Harvest Mountain Organic Farm*, Felia Kharissa, “Agak sulit untuk dapat dengan sukses menanam tanaman *edible flower* di Indonesia. Karena membutuhkan suhu khusus untuk dapat tumbuh dengan maksimal.” Dapat disimpulkan bahwa, peluang untuk memperoleh *edible flower* saat ini, memang agak sulit. Dikarenakan selain penanamannya yang memerlukan persyaratan, *edible flower* juga memerlukan suhu khusus untuk dapat tumbuh dengan baik. *Edible flower*, membutuhkan suhu udara sekitar 21-24 derajat Celsius. Hal tersebut membuat *edible flower* tidak cocok jika ditanam di kota-kota dengan suhu yang panas. Hal tersebut membuat harga *edible flower* menjadi mahal, dan hanya dapat ditemukan di restoran-restoran kelas atas saja. Serta sulit ditemukan untuk beberapa daerah tertentu. Namun kini, menurut Kharissa, peluang pasar *edible flower* di dunia kuliner Indonesia semakin meningkat. Sebab, semakin banyak orang-orang yang berkecimpung dalam bisnis *edible flower*.

Berdasarkan gambar II.42 terkait hasil kuesioner *online*, sebanyak 51,7% responden pernah mengonsumsi bunga dan sebanyak 48,3% responden belum pernah mengonsumsi bunga. Dari hasil data kuesioner menunjukkan bahwa sebagian besar masyarakat pernah mengonsumsi bunga. Hal tersebut menyimpulkan arti bahwa sebagian masyarakat telah memberikan sikap yang positif terhadap konsumsi bunga.

Berdasarkan gambar II.43 terkait hasil kuesioner *online*, telah diberikan beberapa jenis makanan dimana *edible flower* dapat digunakan, jawaban terbanyak adalah *edible flower* dapat digunakan di puding yakni sebanyak 55% responden yang menjawab, 53,3% responden menjawab dapat digunakan di minuman, sebanyak 48,3% menjawab di salad, sebanyak 31,7% menjawab dapat digunakan di kue, 13,3% menjawab dapat digunakan di sup, 3,4% responden menjawab dapat digunakan sebagai lalapan dan sebanyak 1,7% menjawab dapat digunakan di *smoothie bowl*. Sehingga, dapat disimpulkan bahwa, pemanfaatan *edible flower* tidak hanya terbatas pada konsumsi secara langsung saja, melainkan dapat diolah

menjadi berbagai macam kreasi makanan. Hal ini membuat *edible flower* menjadi salah satu ide yang bagus sebagai kreasi makanan.

Berdasarkan gambar II.44 terkait hasil kuesioner *online*, sebagian besar masyarakat masih menganggap jika mengonsumsi bunga masih dianggap tidak lazim, belum familiar dan merupakan kebiasaan yang aneh. Serta selalu disandingkan dengan hal-hal yang mistis, karena digunakan untuk tradisi atau sebuah ritual kejawaen. Dalam hal ini, dapat disimpulkan bahwa, 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.

Sebagian masyarakat yang mengonsumsi bunga dikarenakan telah mengetahui dan menyadari manfaat yang terkandung dalam bunga. Menurut masyarakat bunga sama halnya dengan sayuran hijau pada umumnya, yang kaya akan manfaat dan nutrisi jika dikonsumsi. Hal tersebut sesuai dengan pendapat (Morse, K 2015) yang menjelaskan bahwa setiap jenis bunga yang dapat dimakan, sama seperti setiap sayuran, yang masing-masing memiliki karakteristiknya sendiri. Menurut jurnal *Functional Foods* mengenai *Phytochemicals from edible flowers: Opening a New Arena for Healthy Lifestyle* juga menerangkan bahwa bunga yang dapat dimakan sebagai cara baru untuk kesehatan nutrisi. Bunga yang dapat dimakan tidak beracun, memberikan warna, tekstur, dan kesegaran baru pada hidangan apapun, dan selain dari faktor "memikat", *edible flower* adalah sumber potensial fitokimia.

Hal tersebut juga sesuai dengan jurnal *Food Research International* mengenai *Edible Flowers: Bioactive Profile and its Potential to be Used in Food Development* yang menjelaskan bahwa di sisi lain sifat nutrisi, dan manfaat farmakologis, serta komposisi kimia pada *edible flower* semakin dipelajari dan dicari, dengan meningkatnya pencarian makanan alami dan sehat. Dalam skenario ini, bunga merupakan segmen penting untuk memperluas pasar makanan, karena karakteristik

sensorik dan nutrisi yang sesuai, serta adanya senyawa bioaktif yang bermanfaat bagi kesehatan manusia. Faktor sosial budaya yang terlibat dalam konsumsi *edible flower* telah menjadi subyek dari beberapa penelitian. Bertujuan untuk mempopulerkan dan memperluas industri yang sedang berkembang ini. Serta mendorong penggunaan bunga tradisional lokal penting, untuk melestarikan tradisi yang terancam punah.

Banyak juga dari pendapat masyarakat terhadap orang yang mengonsumsi bunga merupakan suatu hal yang keren, sebuah eksplorasi, nyentrik, unik dan menantang. Bahkan beberapa masyarakat mengungkapkan bahwa masyarakat ingin mencoba untuk mengonsumsi bunga. Bagi masyarakat yang pernah mengonsumsi pun, mengatakan bahwa tidak seburuk pemikiran awal yang dibayangkan untuk mengonsumsi bunga. Tidak hanya itu, masyarakat juga memberikan pendapat jika mengonsumsi bunga merupakan orang yang menghargai budaya atau ritual tertentu.

Dari hasil pendapat masyarakat yang diperoleh dapat disimpulkan bahwa, terdapat masyarakat yang memberikan pendapat negatif, netral dan juga positif. Bagi sebagian pendapat masyarakat yang netral terkait konsumsi bunga menilai bahwa hal tersebut sah-sah saja, selagi tidak menimbulkan dampak yang serius, dan menyehatkan maka tidak apa untuk tetap mengonsumsi bunga. Dapat disimpulkan bahwa bunga di atas meja adalah suatu keharusan. Bunga sebagai hiasan di piring adalah kejutan yang menyenangkan. Namun gagasan tentang bunga sebagai bahan kuliner merupakan inovasi yang unik dan masih terdengar asing. Penggunaan bunga sebagai hal yang baru yang dapat dimakan dan menjelajahi tren baru dalam masakan bunga yang dapat dimakan yang sekarang sedang berlangsung. Bunga dapat mengeksplorasi rasa penyajian makanan yang merupakan inovasi baru serta dapat meningkatkan kualitas masakan dengan menggunakan bunga. (Morse, K 2015) menjelaskan bahwa saat ini, koki restoran biasanya menggunakan satu atau dua kelopak yang dapat dimakan sebagai hiasan terakhir untuk hidangan, sementara koki *pastry*, mengandalkan bunga untuk menambahkan sentuhan nostalgia manis pada makanan penutup.

Dalam hal bunga atau tanaman yang sudah dikonsumsi secara tradisional, ada kecenderungan untuk tidak berhati-hati dengan jumlah yang dikonsumsi, yang merupakan bahaya besar bagi kesehatan konsumen. Studi terbaru lainnya menunjukkan bahwa bakteri juga merupakan hal yang berbahaya yang paling banyak terdapat pada tanaman yang dapat dimakan. Konsumsi bunga yang dapat dimakan memiliki potensi besar untuk meningkat di tahun-tahun mendatang.

II.4.5 Dokumentasi

Teknik dokumentasi dalam perancangan ini, merupakan pelengkap dari penggunaan metode observasi dan wawancara. Studi dokumentasi dilakukan dengan cara mengumpulkan dokumen-dokumen yang dibutuhkan dalam perancangan ini. Dokumentasi diperlukan sebagai bahan informasi terkait penelitian sesuai dengan masalah penelitian yang diteliti. Studi dokumentasi dalam hal ini, digunakan sebagai alat pendukung dalam pemahaman suatu masalah pada penelitian. Dalam studi dokumentasi yang telah dilakukan, maka dapat diperoleh data sebagai berikut:



Gambar II.45 Dokumentasi

Sumber: https://instagram.com/eva_1_a_madarona.jpg
(Pada 17/01/2022)

Pada gambar II.45 di atas menerangkan bahwa Ijo Edible Flowers telah memiliki sistem jaminan halal yang diterbitkan langsung oleh Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia Jawa Barat. Dalam hal ini dapat disimpulkan bahwa secara garis besar, *edible flower* yang ada di Ijo Edible Flowers ini, telah dipastikan halal dan aman untuk dikonsumsi.



Gambar II.46 Dokumentasi
Sumber: https://instagram.com/eva_l_a_madarona.jpg
(Pada 17/01/2022)

Pada gambar II.46 diatas merupakan cara penanaman *edible flower* di Ijo Edible Flowers. Dalam hal ini dapat diketahui bahwa budidaya penanaman *edible flower* di Ijo Edible Flowers, menggunakan media hidroponik dan media pot.



Gambar II.47 Dokumentasi
Sumber: https://instagram.com/eva_l_a_madarona.jpg
(Pada 17/01/2022)

Pada gambar II.47 diatas, merupakan salah satu jenis *edible flower* yakni bunga Pansy yang dibudidayakan di Ijo Edible Flowers. Bunga Pansy juga merupakan salah satu bunga yang banyak dicari dan diminati oleh masyarakat terutama konsumen Ijo Edible Flowers.



Gambar II.48 Dokumentasi

Sumber: https://instagram.com/eva_1_a_madarona.jpg
(Pada 17/01/2022)

Pada gambar II.48 diatas, merupakan salah satu pemanfaatan *edible flower* yang diolah menjadi kreasi makanan yang unik. Dalam hal ini, dapat diketahui bahwa di Ijo Edible Flowers selain menjual bunga-bunga yang dapat dimakan, juga menjual kreasi olahan makanan yang unik dari *edible flower* diantaranya ada *cookies*, puding, dan kue.



Gambar II.49 Dokumentasi

Sumber: https://instagram.com/eva_1_a_madarona.jpg
(Pada 17/01/2022)

Pada gambar II.49 diatas merupakan jenis sayuran yang ditanam di Ijo Edible Flowers. Selain membudidayakan tanaman bunga, di Ijo Edible Flowers juga menanam tanaman sayur-sayuran diantaranya ada sayur Kangkung, Pakcoy, Bayam, Sawi serta *edible garnish microgreens* yang lain.

II.5 Resume

Edible flower merupakan bunga yang aman untuk dikonsumsi, karena dari segi budidayanya dan jenis tanamannya tidak mengandung bahan pestisida, fungisida maupun kimia, sehingga tidak beracun dan aman jika dikonsumsi. *Edible flower* juga memiliki berbagai khasiat dan manfaat bagi kesehatan tubuh. *Edible flower* biasa digunakan sebagai *garnish*. Selain dimakan secara langsung, *edible flower* juga dapat digunakan sebagai bahan pembuatan makanan bahkan digunakan sebagai bumbu dalam pembuatan suatu makanan. *Edible flower* memiliki banyak manfaat bagi penyajian suatu makanan selain untuk mempercantik tampilan makanan, *edible flower* juga dapat menambah estetika penyajian yang menarik pada sebuah makanan. Selain itu, pemberian *edible flower* pada makanan juga dapat menambah aroma, warna dan rasa yang unik dan berbeda bagi sajian hidangan sebuah makanan.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, menunjukkan hasil bahwa hampir sebagian dari masyarakat saat ini, masih banyak yang belum mengetahui tentang *edible flower*. Walaupun sebagian dari masyarakat tersebut mengetahui mengenai bunga yang dapat dimakan, namun masyarakat tidak mengetahui lebih dalam mengenai jenis-jenis bunga apa saja yang dapat dimakan, manfaat dan kegunaannya, serta cara pengaplikasiannya dengan baik dan tepat. Sehingga terkadang penyajian *edible flower* pada hidangan di resto-resto hanya dianggap sebagai hiasan untuk mempercantik makanan saja, tanpa mengetahui jika bunga tersebut dapat dimakan.

Terkait tanggapan dan pola pikir masyarakat mengenai konsumsi bunga, masyarakat memberikan penilaian dan pendapatnya masing-masing ada yang berpendapat positif, netral serta negatif. Bagi yang berpendapat positif, mengonsumsi bunga merupakan suatu hal yang keren, sebuah eksplorasi, nyentrik, unik dan menantang. Bahkan beberapa masyarakat mengungkapkan bahwa ingin mencoba untuk mengonsumsi bunga. Bagi masyarakat yang pernah mengonsumsi pun, mengatakan bahwa tidak seburuk pemikiran awal yang dibayangkan untuk mengonsumsi bunga. Tidak hanya itu, masyarakat juga memberikan pendapat jika

mengonsumsi bunga merupakan orang yang menghargai budaya atau ritual tertentu dan biasanya orang yang mengonsumsi bunga tersebut merupakan orang yang sehat alami dan menyukai vegetarian. Bagi pendapat yang negatif, sebagian besar masyarakat masih menganggap jika mengonsumsi bunga masih dianggap tidak lazim, belum familiar dan merupakan hal atau kebiasaan yang aneh serta selalu disandingkan dengan hal-hal yang mistis karena digunakan untuk tradisi atau sebuah ritual kejawan. Bagi masyarakat yang berpendapat netral, menilai bahwa hal tersebut sah-sah saja, selagi tidak menimbulkan dampak yang serius, dan menyehatkan maka tidak apa untuk tetap mengonsumsi bunga.

Informasi mengenai *edible flower* untuk saat ini mungkin memang belum begitu banyak, hanya beberapa media dan dalam waktu tertentu saja yang memberikan informasi mengenai *edible flower*. Jika ingin mengetahui informasi lebih dalam mengenai *edible flower*, masyarakat harus mencari informasi yang diinginkan secara terpisah melalui pencarian di internet, dikarenakan masih jarang ditemukan media yang memberikan informasi terkait *edible flower* secara lengkap hanya pada satu media saja. Kurangnya pemahaman masyarakat terhadap jenis-jenis *edible flower*, membuat masyarakat kurang mengetahui jika bunga yang disajikan pada hidangan *dessert* yang ada di restoran-restoran tertentu dapat dimakan.

II.6 Solusi Perancangan

Berdasarkan analisis resume di atas, maka solusi perancangan dari permasalahan ini adalah dengan membuat sebuah media informasi yang mampu menarik perhatian masyarakat agar mendapatkan informasi lebih lengkap mengenai *edible flower* yang jarang diketahui oleh masyarakat Indonesia. Oleh karena itu, diperlukan adanya sebuah perancangan media informasi yang menarik, agar dapat menginformasikan *edible flower* sehingga membuat masyarakat lebih tertarik untuk mengenal dan mengetahui lebih dalam mengenai *edible flower*. Dengan demikian, informasi mengenai *edible flower* dapat dikenal lebih luas lagi, sehingga dapat membantu masyarakat untuk mengeksplor inovasi unik di bidang kuliner. Dengan mengenal *edible flower*, dapat memberikan pengaruh yang positif bagi masyarakat, seperti mencoba hal – hal atau sesuatu yang baru, serta menyehatkan.