
Berpadu dalam Harmoni: Pemanfaatan Elemen Floral dalam Bisnis Kuliner

Ni Ketut Iswarini¹, I Gusti Ayu Putu Wita Indrayani^{2*}

^{1,2}Program Studi Divisi Kamar, Jurusan Hospitaliti, Politeknik Pariwisata Bali
Jalan Dharmawangsa, Kampial, Nusa Dua, Kab Badung, Bali, Indonesia

wita.indrayani@ppb.ac.id

* Corresponding author

Received: May, 2023

Accepted: May, 2023

Published: June 2023

Abstract

Floral art has become an interesting element in the world of culinary arts because it can provide a unique and refreshing aesthetic touch to dishes and buffet table decorations. This article examines the use of floral elements in the culinary businesses and explores the trends and potentials associated with their use. Through a qualitative approach, this study identifies phenomena related to the use of floral elements in the culinary arts, including trends in the use of flowers as food and decoration ingredients, challenges in ensuring dish hygiene, and the potential to create unique and unforgettable culinary experiences. Data were collected through literature studies, observation, and unstructured interviews to determine consumer perceptions of the integration of floral elements for decorating dishes and serving rooms. Through a deep understanding of the use of floral art in culinary business, it is hoped that this article can provide insight for chefs, restaurateurs, and culinary enthusiasts to create interesting and innovative dishes that are reinforced with floral elements as decorative elements.

Keywords: art, culinary, decoration, flower, food

Abstrak

Seni floral telah menjadi elemen menarik dalam dunia seni kuliner karena dapat memberikan sentuhan estetika yang unik dan menyegarkan pada hidangan serta dekorasi meja buffet. Artikel ini membahas pemanfaatan elemen floral dalam bisnis kuliner, menggali tren, dan potensi yang terkait dengan penggunaannya. Melalui pendekatan kualitatif, studi ini mengidentifikasi fenomena terkait dengan penggunaan elemen floral dalam seni kuliner, termasuk tren penggunaan bunga sebagai bahan makanan dan dekorasi, tantangan dalam memastikan hygiene hidangan, serta potensi untuk menciptakan pengalaman kuliner yang unik dan tak terlupakan. Data dikumpulkan melalui studi literatur, observasi dan wawancara tidak terstruktur untuk mengetahui persepsi konsumen terhadap keterpaduan elemen floral

untuk dekorasi hidangan dan ruang pelayanan. Melalui pemahaman yang mendalam tentang pemanfaatan seni floral dalam bisnis kuliner, diharapkan artikel ini dapat memberikan wawasan bagi para chef, pengusaha restoran, dan penggemar kuliner untuk menciptakan hidangan menarik dan inovatif yang diperkuat dengan elemen floral sebagai unsur dekoratif.

Kata kunci: bunga, dekorasi, kuline, makanan, seni

1. PENDAHULUAN

Desain floral adalah seni dan teknik merangkai bunga dan bahan-bahan lainnya untuk menciptakan komposisi yang indah dan menarik secara visual. Desain floral melibatkan pemilihan bunga, daun, ranting, dan elemen dekoratif lainnya seperti batang, pot, vas, dan aksesoris tambahan (Adi *et al.*, 2021). Tujuan desain floral dapat bervariasi, mulai dari kebutuhan dekoratif di rumah atau acara khusus seperti pernikahan, acara perayaan, hingga penghormatan dan penghargaan. Desain floral juga dapat mencakup berbagai gaya, mulai dari desain klasik dan tradisional hingga gaya modern dan kontemporer. Pemilihan bunga dan bahan-bahan lainnya dalam desain floral biasanya mempertimbangkan faktor-faktor seperti warna, tekstur, bentuk, ukuran, dan keharmonisan keseluruhan. Selain itu, perancangan desain floral mempertimbangkan prinsip keseimbangan, proporsi, ritme, dan fokus visual untuk menciptakan kesan yang memikat (Indrayani *et al.*, 2022).

Desain floral dapat dimanfaatkan dalam berbagai bidang dalam industri pariwisata, termasuk dalam bisnis kuliner. Seni merangkai bunga dan elemen-elemen floral dapat dipadukan pada presentasi hidangan dan minuman untuk menciptakan pengalaman kuliner yang unik dan menarik. Hal yang umumnya dilakukan di restoran adalah memanfaatkan elemen floral sebagai unsur hiasan hidangan (*plating*), menambah aroma, dan memperkuat visualisasi tampilan makanan, bahkan sebagai komponen dekorasi ruang penyajian (Chen *et al.*, 2020). Bunga segar atau dedaunan hijau banyak dimanfaatkan sebagai hiasan piring untuk memberikan sentuhan estetika pada hidangan. Contohnya, kelopak bunga mawar dapat ditempatkan di atas hidangan daging panggang atau daun hijau dapat digunakan sebagai alas untuk hidangan laut. Hal ini mampu memberikan tampilan yang menarik dan menyegarkan pada hidangan yang disajikan.

Penggunaan elemen floral untuk meningkatkan visual dan cita rasa makanan merupakan tren yang diamati pada bisnis kuliner saat ini. Kreativitas dan pemilihan bunga yang tepat dapat memberikan tampilan yang menarik dan memikat pada hidangan, yang pada akhirnya dapat meningkatkan pengalaman kuliner secara keseluruhan (Chen & Wei, 2017). Wadah penyajian seperti piring, mangkuk, atau vas dapat dihiasi dengan bunga atau daun segar untuk memberikan sentuhan estetika pada hidangan. Rangkaian bunga segar dapat digunakan untuk menciptakan komposisi dekoratif di sekitar hidangan atau pada meja penyajian sebagai pusat perhatian. Selain dapat menunjang presentasi hidangan dan dekorasi ruangan, aroma yang dihasilkan dari elemen floral juga dapat meningkatkan pengalaman kuliner (Chen *et al.*, 2020).

Elemen floral pada hidangan mulai banyak dimanfaatkan oleh pengusaha kuliner karena dapat memberikan nilai tambah pada hidangan. Namun demikian, aspek kebersihan makanan (*hygiene*) juga perlu mendapat perhatian (Matyjaszczyk & Śmiechowska, 2019). Aspek kebersihan makanan sangat penting dalam hidangan yang dihias dengan elemen floral. Penggunaan bunga sebagai dekorasi pada hidangan memberikan sentuhan estetika yang menarik, namun juga memerlukan perhatian khusus terkait kebersihan untuk memastikan bahwa hidangan tersebut aman dikonsumsi dan tidak mengandung residu pestisida atau racun yang berbahaya. Dengan demikian, penelitian ini bertujuan untuk memberikan wawasan lebih jelas mengenai peran elemen

floral dalam bisnis kuliner, baik dari faktor estetika dan *hygiene*. Selain itu, studi ini juga berupaya untuk mengeksplorasi tren dan potensi pemanfaatan elemen floral pada hidangan dan dekorasi restoran di Bali.

2. METODE PENELITIAN

Studi ini menggunakan desain penelitian deskriptif kualitatif untuk mengeksplorasi pemanfaatan elemen floral dalam seni kuliner. Untuk memenuhi tujuan penelitian, data dikumpulkan melalui teknik observasi dan wawancara. Observasi dilakukan untuk mengamati secara langsung penggunaan elemen floral dalam praktik kuliner, seperti penggunaan bunga dalam dekorasi hidangan atau presentasi visual. Observasi juga mencakup pengamatan terhadap reaksi konsumen terhadap hidangan yang mengandung elemen floral atau hiasan bunga pada dekorasi restoran atau meja prasmanan (*buffet*). Selain itu, wawancara tidak terstruktur juga dilakukan dengan beberapa pelanggan restoran untuk mendapatkan pemahaman yang lebih mendalam tentang perpaduan elemen floral dalam makanan. Pemilihan informan dilakukan secara insidental dan acak terhadap pelanggan yang datang ke lokasi penelitian. Dari hasil wawancara, dapat diketahui persepsi mereka terhadap penggunaan elemen floral dalam hidangan yang disajikan atau pada meja presentasi. Kedua teknik ini memberikan informasi yang saling melengkapi dan memungkinkan peneliti untuk mendapatkan pemahaman yang komprehensif tentang penggunaan elemen floral dalam bisnis kuliner. Triangulasi dilakukan dengan membandingkan data wawancara dengan catatan observasi yang diambil selama periode pengamatan. Analisis data dilakukan dengan pendekatan kualitatif yang melibatkan proses reduksi data, kategorisasi, dan identifikasi kata kunci yang muncul secara berulang.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Deskripsi Data

Selama observasi, dilakukan pengamatan terhadap penggunaan elemen floral dalam seni kuliner pada beberapa restoran terkenal di Bali. Ditemukan bahwa para *chef* dengan cermat mengatur bunga yang dapat dikonsumsi seperti lavender, mawar, dan *nasturtium* sebagai hiasan pada hidangan (Gambar 1). Penggunaan bunga dalam dekorasi menambahkan sentuhan estetika yang elegan dan menyegarkan pada hidangan. Dalam beberapa hidangan, bunga juga digunakan untuk memberikan warna kontras yang menarik dan menambah dimensi visual pada hidangan. Selain itu, pengamatan juga melibatkan interaksi antara *chef* dan bahan floral, di mana mereka dengan hati-hati memilih, membersihkan, dan menyiapkan bunga sebelum digunakan dalam hidangan. Reaksi positif dari konsumen terlihat saat mereka menyajikan hidangan yang mengandung elemen floral, dengan beberapa mengambil foto sebagai kenang-kenangan sebelum mulai menikmati hidangan tersebut.



Gambar 1. Hidangan Pencuci Mulut dengan Hiasan Bunga Nasturtium

Wawancara dengan beberapa *chef* mengungkapkan beragam perspektif terkait penggunaan elemen floral dalam bisnis kuliner. Mayoritas *chef* menyatakan bahwa penggunaan bunga memberikan dimensi tambahan dalam hidangan, baik dari segi visual maupun rasa. Mereka mengungkapkan bahwa penggunaan bunga yang tepat dapat memberikan sentuhan eksklusif pada hidangan, menarik perhatian konsumen, dan membuat pengalaman kuliner menjadi lebih istimewa. Beberapa *chef* juga berbagi pengalaman kreatif dalam menggabungkan bunga ke dalam berbagai jenis hidangan (*edible flower*), seperti salad, mousse, atau minuman. Namun, tantangan yang dihadapi termasuk memastikan ketersediaan bunga yang segar, memperoleh varietas bunga yang aman dikonsumsi, dan menjaga keseimbangan rasa antara bunga dan bahan.

3.2 Pembahasan

3.2.1 Tren Penggunaan Elemen Floral dalam Kuliner

Tren penggunaan elemen floral, baik bunga atau daun, dalam kuliner telah menciptakan pengalaman makan yang lebih visual, menarik, dan eksklusif. Para *chef* berinovasi dengan menggabungkan berbagai jenis bunga yang aman dikonsumsi ke dalam hidangan mereka dengan harapan menciptakan kombinasi rasa dan estetika yang unik. Tren ini mencakup penggunaan bunga sebagai bahan makanan, seperti petal bunga yang digunakan sebagai hiasan pada hidangan, atau infus bunga yang memberikan aroma dan rasa khas pada es batu. Selain itu, penggunaan bunga sebagai dekorasi meja memberikan sentuhan elegan dan menyegarkan pada suasana restoran, menciptakan atmosfer yang indah dan berbeda (Rodrigues *et al.*, 2017). Desain floral pada restoran dan meja prasmanan dapat memberikan sentuhan dekoratif yang menarik dan menyegarkan bagi konsumen (Yan & Felicen, 2021).

Hasil observasi menemukan bahwa rangkaian bunga dan elemen floral dapat dimanfaatkan pada berbagai aspek di restoran, baik sebagai unsur hiasan pada makanan dan minuman atau komponen dekoratif ruangan. Bagian berikut menyajikan pemanfaatan elemen floral dalam usaha kuliner yang diperoleh dari hasil pengamatan pada tiga restoran favorit di area Ubud, dimana secara umum penggunaan elemen floral dapat dimanfaatkan sebagai penunjang desain interior pada suatu ruangan (komponen dekoratif) dan hiasan makanan (*garnish*).

1). Komponen Dekoratif Ruangan

Dekorasi dinding atau area lainnya: Rangkaian bunga, tanaman hias, atau elemen floral juga dapat dimanfaatkan untuk menghiasi dinding atau area lain dalam restoran. Untuk hiasan dinding, biasanya menggunakan bunga artifisial (*artificial flower*) atau bunga kering (*dried flower*) sehingga lebih tahan lama. Namun demikian, perawatan dan pembersihan hiasan bunga kering atau bunga artifisial juga perlu diperhatikan oleh pengelola restoran.

Rangkaian bunga segar sederhana ditempatkan di tengah-tengah meja makan sebagai pusat perhatian. Bunga yang dipilih biasanya bunga dengan tangkai yang tidak terlalu panjang sehingga tidak mengganggu pandangan pengunjung saat pelanggan duduk. Bunga-bunga ini diatur dalam vas atau keranjang yang sesuai dengan tema atau gaya restoran. Rangkaian bunga yang diletakkan merupakan rangkaian sederhana, tidak menggunakan banyak bunga, bahkan pada beberapa restoran hanya daun saja, dengan pilihan bunga yang tahan lama, seperti bunga *chrysanthemum* (krisan).

Pada beberapa restoran, rangkaian bunga atau tanaman hias kecil diletakkan sekitar area meja prasmanan atau meja makan. Selain bunga segar, elemen dekoratif lain yang terinspirasi oleh flora, seperti daun, ranting, atau bunga kering juga digunakan. Penempatan rangkaian ini di sekitar hidangan atau di sepanjang meja berfungsi untuk memberikan aksen visual yang menarik, memberikan sentuhan alami dan aroma menyegarkan, serta menciptakan suasana yang nyaman. Rangkaian yang ditempatkan di

meja prasmanan biasanya disesuaikan dengan hidangan yang disajikan, sehingga sesuai dari segi bentuk, warna, dan tema, seperti yang ditunjukkan pada Gambar 2.



Gambar 2. Desain Floral pada Meja Prasmanan (Buffet) Hotel

Pada Gambar 2 dapat dilihat bahwa pilihan desain floral disesuaikan dengan hidangan yang disajikan. Karena ditempatkan pada meja hidangan pencuci mulut (dessert) yang beraneka warna, maka bunga yang dipilih memiliki variasi warna yang cerah sehingga menunjang hidangan yang disajikan

2). Hiasan Makanan dan Minuman, termasuk *edible flower*.

Pada hidangan yang disajikan dalam wadah atau keranjang, sentuhan floral diberikan dengan menyisipkan beberapa bunga kecil atau daun segar di antara makanan. Dalam konteks ini, para chef harus memastikan bunga yang digunakan aman untuk dikonsumsi dan tidak mengganggu rasa makanan.

Bunga-bunga segar atau herba seperti lavender, mawar, atau daun mint dapat digunakan untuk memberikan aroma dan rasa pada minuman. Bunga-bunga ini dapat dicampurkan langsung ke dalam minuman atau digunakan sebagai hiasan (*garnish*) di atas gelas atau cangkir.

Air yang telah diseduh dengan bunga segar seperti mawar atau bunga lavender dapat dibekukan menjadi es batu bunga. Es batu ini dapat digunakan untuk mendinginkan minuman dan memberikan tampilan yang cantik dan menarik. Ini juga dapat memberikan aroma dan rasa ringan pada minuman (Gambar 3).

Taburan bunga: Bunga kering atau bunga segar yang dihancurkan atau dipotong kecil-kecil dapat digunakan sebagai taburan pada hidangan. Misalnya, beberapa kelopak bunga *rosemary* dapat digunakan sebagai taburan pada hidangan daging panggang. Selain itu, bunga tertentu juga dapat dikonsumsi dan dikreasikan sebagai bahan tambahan pada makanan, seperti salad (Gambar 3).



Gambar 3. *Edible Flower* pada Hidangan Makanan dan Minuman

3.2.2 Potensi Pemanfaatan Desain Floral pada Seni Kuliner

Pemanfaatan desain floral atau elemen floral dalam seni kuliner memiliki potensi yang besar untuk menciptakan pengalaman makan yang *engaging* dan berkesan. Berdasarkan temuan studi ini, terdapat beberapa potensi yang dapat dieksplorasi melalui pemanfaatan elemen floral, baik dalam bagian floral utuh maupun terpisah.

Pertama, pemanfaatan elemen floral dapat menjadi daya tarik estetika yang menarik. Penggunaan elemen floral dalam hidangan atau dekorasi meja serta restoran memberikan sentuhan visual yang menarik. Bunga dan tanaman yang indah secara alami dapat memberikan dimensi artistik dan estetika yang unik pada hidangan (Chen *et al.*, 2020). Dari hasil wawancara dengan beberapa pelanggan restoran, rangkaian ini dapat meningkatkan keindahan, warna, dan tampilan yang menarik, serta menciptakan pengalaman visual yang menyenangkan bagi mereka. Penambahan elemen floral juga dapat memberikan rasa dan aroma yang unik. Beberapa jenis bunga dan tanaman memiliki rasa dan aroma yang khas. Dengan menggunakan elemen floral dalam hidangan, hidangan dapat menghadirkan dimensi rasa dan aroma yang baru dan inovatif (Pires *et al.*, 2019). Misalnya, bunga lavender yang memberikan aroma yang lembut atau bunga nasturtium yang memiliki rasa pedas dan sedikit *peppery*. Dengan demikian akan membuka peluang untuk menciptakan kombinasi rasa yang mengejutkan dan unik dalam hidangan.

Pemanfaatan elemen floral mampu menciptakan pengalaman sensorik yang menyeluruh dan lebih luas bagi konsumen. Selain melibatkan rasa dan aroma, elemen floral juga memberikan dimensi visual dan tekstur yang berbeda dalam hidangan. Konsumen dapat merasakan keharuman bunga, melihat keindahan visualnya, serta merasakan tekstur dan sensasi unik yang ditawarkan oleh bunga yang digunakan. Dari sisi bisnis, penggunaan elemen floral dalam seni kuliner menjadi tren yang semakin populer dalam beberapa tahun terakhir (Fernandes *et al.*, 2020; Yang & Luo, 2021). Restoran dan kafe berlomba-lomba untuk menciptakan hidangan dengan tampilan yang indah dan menarik menggunakan elemen floral. Hal ini memunculkan peluang bisnis baru dan memberikan nilai tambah bagi industri kuliner, di mana para *chef* dapat mengkombinasikan elemen dan desain floral dengan kreativitas kuliner mereka untuk menciptakan hidangan yang unik dan menarik.

Potensi-potensi ini membuat pemanfaatan desain floral atau elemen floral dalam seni kuliner terus berkembang dan menjadi bagian penting dari inovasi dalam dunia kuliner. Penggunaan elemen floral yang tepat dan kreatif dalam hidangan dapat memberikan pengalaman kuliner yang lebih mendalam, menggugah selera, dan menghidupkan kembali kesan seni dalam hidangan. Selain itu, desain floral yang indah

dan menarik dapat meningkatkan pengalaman visual pengunjung restoran. Bunga segar dan tanaman hias memberikan sentuhan alami dan keindahan alam, menciptakan atmosfer yang menyenangkan dan mengundang. Hal ini dapat memberikan kesan positif kepada pengunjung dan menciptakan suasana yang lebih nyaman, sehingga dapat berdampak lebih luas pada peningkatan *brand image* (Lin & Chang, 2020; Türker *et al.*, 2019; Wulandari *et al.*, 2019). Pada beberapa restoran yang diamati, dimana restoran-restoran ini memiliki tema organik atau ramah lingkungan, seringkali menggunakan bunga-bunga segar yang dipetik secara lokal atau menggunakan bunga-bunga yang tidak menggunakan pestisida. Hal ini dapat mencerminkan komitmen restoran terhadap lingkungan dan keberlanjutan (*sustainability*).

4. KESIMPULAN

Dalam kesimpulannya, pemanfaatan seni floral dalam seni kuliner menawarkan potensi yang menarik untuk menciptakan pengalaman makan yang unik dan otentik. Meskipun terdapat masalah terkait keamanan, keberlanjutan, etika, dan persepsi konsumen, penggunaan bunga dalam kuliner dapat menjadi inovasi yang menarik bagi restoran dan *chef*. Dengan memperhatikan standar keamanan dan *hygiene* serta mengedukasi konsumen, penggunaan elemen floral dalam kuliner dapat memberikan nilai tambah yang signifikan dalam pengalaman kuliner. Penting bagi para pelaku industri kuliner untuk menjaga keseimbangan antara estetika dan kebersihan dalam memanfaatkan elemen floral dalam seni kuliner.

DAFTAR

PUSTAKA

- Adi, I. A. P., Indrayani, I. G. A. P. W., Iswarini, N. K., & Darmaputra, P. G. E. (2021). Floral Art Design: Potensi Kewirausahaan di Desa Wisata Gunung Salak, Tabanan, Bali. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Makardhi*, 1(1), 44–51. <https://doi.org/10.52352/makardhi.v1i1.598>
- Chen, N. H., & Wei, S. (2017). Factors influencing consumers' attitudes towards the consumption of edible flowers. *Food Quality and Preference*, 56, 93–100. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2016.10.001>
- Chen, Y. C., Tsui, P. L., Chen, H. I., Tseng, H. L., & Lee, C. S. (2020). A dining table without food: the floral experience at ethnic fine dining restaurants. *British Food Journal*, 122(6), 1819–1832. <https://doi.org/10.1108/BFJ-08-2018-0541>
- Fernandes, L., Casal, S., Pereira, J. A., Saraiva, J. A., & Ramalhosa, E. (2020). An Overview on the Market of Edible Flowers. In *Food Reviews International* (Vol. 36, Issue 3, pp. 258–275). Taylor and Francis Inc. <https://doi.org/10.1080/87559129.2019.1639727>
- Indrayani, I. G. A. P. W., Adi, I. A. S. P., & Iswarini, N. K. (2022). The Power of Floral: Pembentukan Unit Usaha dan Pemanfaatan Potensi Lokal di Desa Wisata Taro. *Jurnal Pemberdayaan Pariwisata*, 4(2), 66–75. <https://doi.org/10.30647/jpp.v30647/jpp.v4i2.1639>
- Lin, S. Y., & Chang, C. C. (2020). Tea for well-being: Restaurant atmosphere and repurchase intention for hotel afternoon tea services. *Sustainability (Switzerland)*, 12(3). <https://doi.org/10.3390/su12030778>
- Matyjaszczyk, E., & Śmiechowska, M. (2019). Edible flowers. Benefits and risks pertaining to their consumption. In *Trends in Food Science and Technology* (Vol. 91, pp. 670–674). Elsevier Ltd. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2019.07.017>
- Pires, T. C. S. P., Barros, L., Santos-Buelga, C., & Ferreira, I. C. F. R. (2019). Edible flowers: Emerging components in the diet. In *Trends in Food Science and Technology* (Vol. 93, pp. 244–258). Elsevier Ltd. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2019.09.020>
- Rodrigues, H., Cielo, D. P., Gómez-Corona, C., Silveira, A. A. S., Marchesan, T. A., Galmarini, M. V., & Richards, N. S. P. S. (2017). Eating flowers? Exploring attitudes and

- consumers' representation of edible flowers. *Food Research International*, 100, 227–234. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2017.08.018>
- Türker, N., Gökkaya, S., & Acar, A. (2019). Measuring the Effect of Restaurant Servicescapes on Customer Loyalty. *Tourism Academic Journal*, 6(2), 255–270.
- Wulandari, R., Tandri, R. A., & Putra, A. A. (2019). *Factors Affecting Choice of Chinese Restaurants in Bandung: Important of Ambiance* (Issue 6).
- Yan, H., & Felicen, S. S. (2021). Dinescape and servicescape experience among costumers of themed restaurant in Shanghai. *International Journal of Research Studies in Management*, 9(3). <https://doi.org/10.5861/ijrsm.2021.m7722>
- Yang, M., & Luo, S. (2021). Effects of rural restaurants' outdoor dining environment dimensions on customers' satisfaction: A consumer perspective. *Foods*, 10(9). <https://doi.org/10.3390/foods10092172>