

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Penelitian

Tampilan makanan yang cantik pada saat disajikan nampaknya merupakan poin tambah bagi sebagian orang karena wisata kuliner bagi sebagian orang sekarang bukan lagi hanya soal rasa makanannya saja yang dicari, tetapi juga tampilan makanan yang disajikan cenderung cantik dan *instagram-able* untuk menyenangkan pembeli karena enak dilihat ataupun keperluan *update story* di media sosialnya masing-masing. Tampilan makanan yang cantik ini juga mungkin sudah dilakukan oleh pelaku kuliner, seperti hotel, restoran, atau kafe, yang secara tidak langsung dapat membuat makanan lebih berkelas.

Untuk menampilkan sajian makanan yang menarik, pelaku kuliner harus memperhatikan faktor-faktor yang akan disajikan bersama makanan diatas piring, salah satunya dengan menambahkan *garnish* atau penghias makanan untuk makin mempercantik tampilan makanan yang disajikan. *Garnish* bisa *fresh* yang biasanya dari buah, sayur atau bunga yang dapat dimakan atau *edible flowers*, dan ada pula *garnish* yang dibuat atau dimasak seperti *coral tuile* yang terbuat dari minyak, tepung terigu, dan air. Apapun yang disajikan diatas piring harus bisa dimakan, termasuk *garnish* itu sendiri.

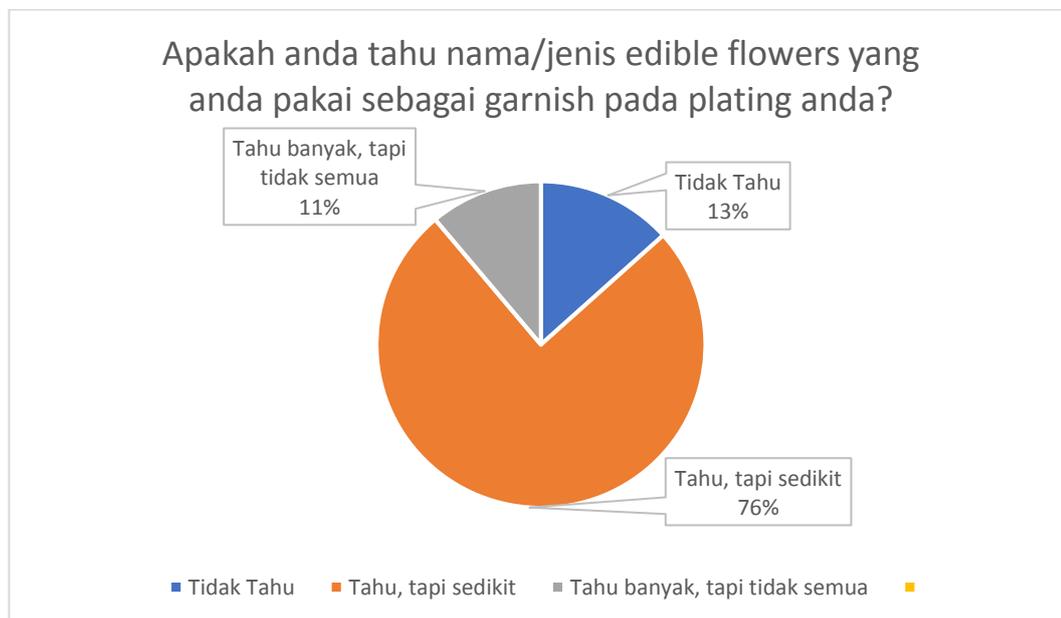
Bunga untuk santapan di Indonesia memang sudah lazim dikenal dan digunakan, tetapi di Indonesia sendiri bunga malah menjadi bahan utama dalam suatu makanan. Bunga dapat diolah menjadi berbagai santapan mulai dari sambal, tumis, sampai diolah untuk dijadikan sirup. Bunga yang sudah biasa digunakan antara lain: bunga pepaya, bunga kecombrang, bunga pisang (jantung pisang), bunga rosela, dan yang lainnya.

Penggunaan *edible flower* sebagai penghias diatas piring memang bisa diandalkan sebagai *garnish* apalagi dengan bentuk yang cantik dan warna yang kontras dengan makanan. *Edible flowers* dapat digunakan untuk menambah daya tarik dan terlihat lebih berkelas yang karena itu dipakai banyak orang yang berhubungan dengan makanan, salah satunya adalah mahasiswa yang memiliki

praktik memasak karena mereka bisa menggunakan *edible flowers* diatas piring-piring makanan yang mereka telah buat.

Di Kota Bandung berdasarkan Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2018 terdapat 107 perguruan tinggi swasta baik itu berupa universitas, institut, akademik, dll. Perguruan tinggi negeri (PTN) di Bandung berjumlah 12. Dari 12 perguruan tinggi negeri yang ada di Kota Bandung, terdapat 2 PTN yang didalamnya terdapat program studi yang berhubungan dengan pengolahan makanan dan praktik memasak. 2 PTN tersebut adalah Universitas Pendidikan Indonesia (UPI), yang didalamnya terdapat program studi Manajemen Industri Katering dan Pendidikan Tata Boga, dan STP Bandung yang terdapat program studi Manajemen Tata Boga dan Manajemen Patiseri.

Penulis telah menyebarkan kuesioner pra-penelitian dan mendapatkan 45 responden dari mahasiswa bidang kuliner di Universitas Pendidikan Indonesia dan STP Bandung yang pernah memakai *edible flowers* sebagai *garnish* dalam penyajian makanan mereka. Berikut hasilnya:

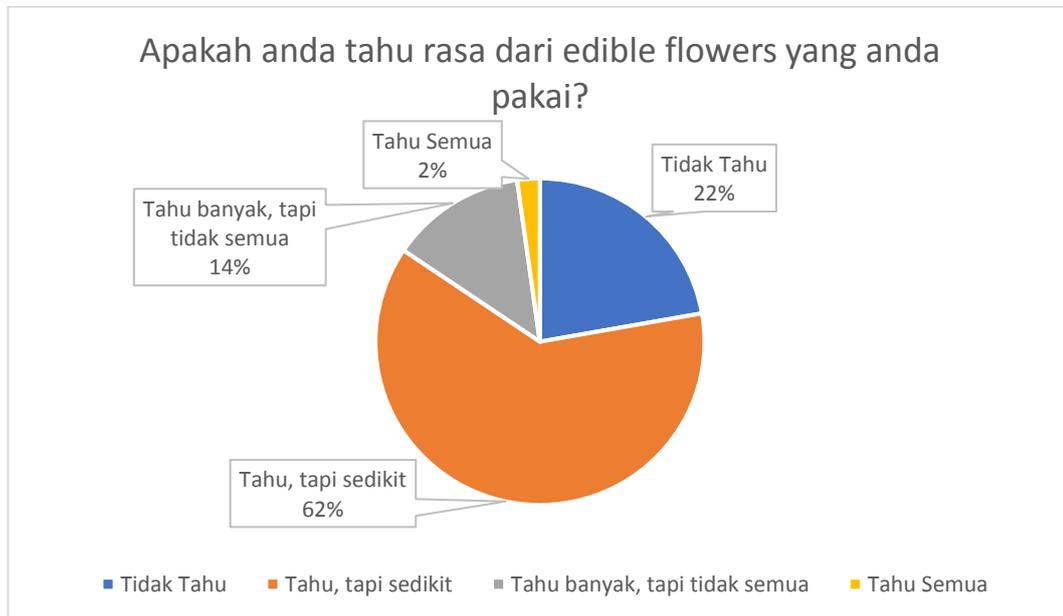


Gambar 1. 1 Data Kuesioner Pra Penelitian  
Sumber: Diolah oleh Penulis, 2021

Berdasarkan diagram diatas, dapat diketahui bahwa 13% dari responden tidak mengetahui nama atau jenis *edible flowers* yang mereka gunakan dalam sajian RICKY PRATAMA SUWANDI, 2021

**KESADARAN MAHASISWA TERHADAP PENGGUNAAN EDIBLE FLOWERS SEBAGAI GARNISH DALAM PENYAJIAN MAKANAN (STUDI KASUS: MAHASISWA PENGOLAH MAKANAN PADA UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA DAN STP BANDUNG)**

mereka, dan 76% dari mereka tahu nama atau jenis *edible flowers* yang mereka gunakan tapi sedikit.

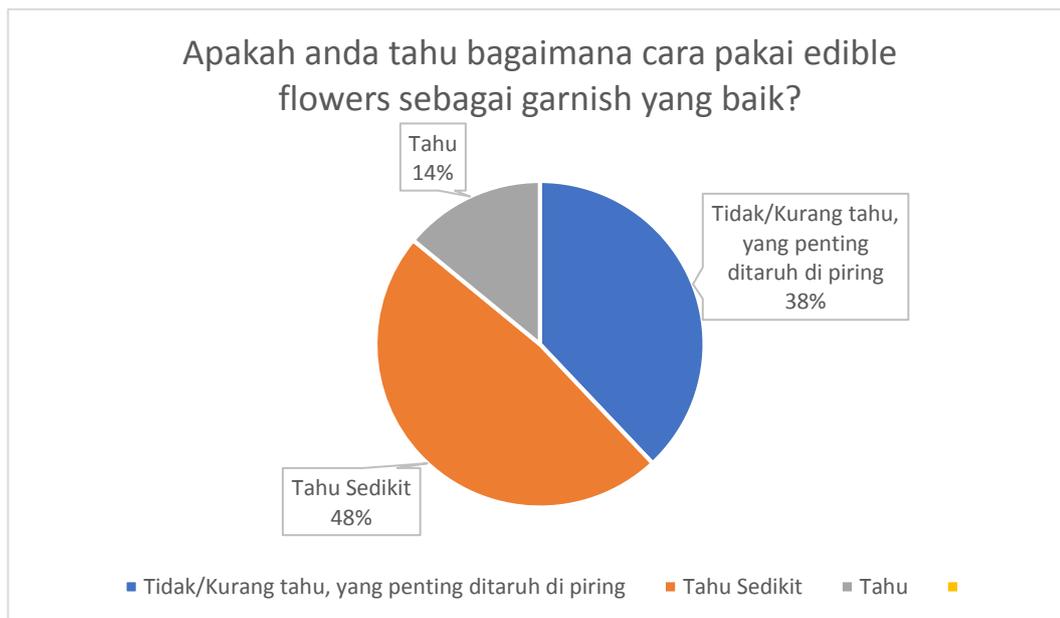


Gambar 1. 2 Data Kuesioner Pra Penelitian  
 Sumber: Diolah oleh Penulis, 2021

Berdasarkan diagram diatas, sebanyak 22% mahasiswa tidak mengetahui rasa *edible flowers* yang mereka gunakan sebagai *garnish*, dan sebanyak 62% dari mereka mengetahui sedikit rasa *edile flowers* yang mereka gunakan.

RICKY PRATAMA SUWANDI, 2021

**KESADARAN MAHASISWA TERHADAP PENGGUNAAN EDIBLE FLOWERS SEBAGAI GARNISH DALAM PENYAJIAN MAKANAN (STUDI KASUS: MAHASISWA PENGOLAH MAKANAN PADA UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA DAN STP BANDUNG)**



Gambar 1. 3 Data Kuesioner Pra Penelitian  
Sumber: Diolah oleh Penulis, 2021

Berdasarkan diagram diatas, dapat diketahui sebanyak 38% mahasiswa bidang kuliner tidak/kurang tahu bagaimana cara pakai *edible flowers* yang baik untuk *garnish*. Sebagian dari mereka tahu bagaimana cara pakai *edible flowers* yang baik meskipun 48% diantaranya hanya tahu sedikit.

Sebagaimana yang dikatakan Guiné, Florenca, Villalobos, dan Anjos (2020) yaitu sebagian besar mengetahui *edible flowers* tetapi sebagian besar dari mereka pun belum cukup informasi atau pemahaman tentang itu. Padahal mahasiswa yang nantinya akan menjadi pengolah dan menyajikan makanan harus tahu apa-apa saja yang disajikan diatas piring saat praktik di universitas atau perguruan tinggi masing-masing ataupun saat bekerja atau membuka usaha kuliner sendiri.

Oleh sebab itu, saya pikir perlu adanya penelitian lebih lanjut tentang hal ini. Diharapkan dengan adanya penelitian ini dapat meningkatkan kesadaran dan pengetahuan mahasiswa tentang *edible flowers* jika mereka ingin menggunakannya agar mahasiswa tahu apa yang mereka sajikan kepada tamu. Sehubungan dengan hal tersebut, peneliti memberi judul penelitian ini “Kesadaran Mahasiswa terhadap Penggunaan *Edible Flowers* sebagai *Garnish* dalam Penyajian Makanan (Studi

RICKY PRATAMA SUWANDI, 2021

**KESADARAN MAHASISWA TERHADAP PENGGUNAAN EDIBLE FLOWERS SEBAGAI GARNISH DALAM PENYAJIAN MAKANAN (STUDI KASUS: MAHASISWA PENGOLAH MAKANAN PADA UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA DAN STP BANDUNG)**

Kasus: Mahasiswa Pengolah Makanan Pada Program Studi Pariwisata Universitas Pendidikan Indonesia dan STP Bandung)”.  
Pendidikan Indonesia dan STP Bandung)”).

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan dari penjelasan dilatar belakang, maka masalah yang muncul pada penelitian ini adalah:

1. Apa saja *edible flowers* yang dapat didapatkan dan digunakan untuk *garnish* oleh mahasiswa?
2. Mengapa mahasiswa memilih untuk menggunakan *edible flowers* sebagai *garnish* pada piring hasil praktik mereka?
3. Bagaimana mahasiswa melihat pengaruh penggunaan *edible flowers* sebagai *garnish* terhadap sajian makanan?
4. Bagaimanah kesadaran mahasiswa terhadap penggunaan *edible flowers* yang mereka gunakan sebagai *garnish*?
5. Bagaimana kesadaran mahasiswa terhadap dampak penggunaan *edible flowers* pada makanan?

## 1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian berdasarkan rumusan masalah tersebut adalah:

1. Untuk mengetahui *edible flowers* apa yang dapat mahasiswa gunakan sebagai *garnish*.
2. Untuk mengetahui alasan mahasiswa menggunakan *edible flowers* sebagai *garnish*.
3. Untuk mengetahui bagaimana cara mahasiswa melihat pengaruh penggunaan *edible flowers* sebagai *garnish* terhadap sajian makanan.
4. Untuk mengetahui kesadaran mahasiswa dalam menggunakan *edible flowers* sebagai *garnish* dalam hasil praktiknya.
5. Untuk mengetahui kesadaran mahasiswa terkait dampak menggunakan *edible flowers* pada makanan.

## 1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini dapat dikelompokkan menjadi dua kelompok, yaitu:

RICKY PRATAMA SUWANDI, 2021

**KESADARAN MAHASISWA TERHADAP PENGGUNAAN EDIBLE FLOWERS SEBAGAI GARNISH DALAM PENYAJIAN MAKANAN (STUDI KASUS: MAHASISWA PENGOLAH MAKANAN PADA UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA DAN STP BANDUNG)**

### 1.4.1 Manfaat Akademis

Manfaat akademis sendiri dapat dibagi menjadi dua, yaitu:

1. Manfaat Teoritis
  - a. Lebih memperkenalkan *edible flower* sebagai hiasan makanan yang aman dimakan dan cantik dipandang;
  - b. Meningkatkan pemahaman dalam menggunakan *edible flower* sebagai hiasan makanan.
2. Manfaat Praktik

Diharapkan penelitian ini dapat menambah ilmu dan menjadi acuan untuk menggunakan bunga santap atau *edible flower* dengan cara penggunaannya yang tepat dalam menghias makanan yang akan disajikan guna meningkatkan kualitas tampilan makanan.

### 1.4.2 Manfaat Keilmuan

Menambah wawasan dan pengetahuan tentang beberapa jenis *edible flower* yang umum digunakan sebagai *garnish* dan dapat menjadi inventori atau referensi untuk para peneliti selanjutnya.

RICKY PRATAMA SUWANDI, 2021

**KESADARAN MAHASISWA TERHADAP PENGGUNAAN EDIBLE FLOWERS SEBAGAI GARNISH DALAM PENYAJIAN MAKANAN (STUDI KASUS: MAHASISWA PENGOLAH MAKANAN PADA UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA DAN STP BANDUNG)**