Dharmakarya: Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat
ISSN 1410 - 5675 eISSN 2614-2392

PEMANFAATAN BUNGA MAWAR UNTUK KONSUMSI DI DESA CILELES KECAMATAN JATINANGOR KABUPATEN SUMEDANG

Intan Ratna Dewi Anjarsari, Murgayanti dan Erni Suminar
Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Padjadjaran
Email: intan.ratna@unpad.ac.id

ABSTRAK. Desa Cileles memiliki posisi yang tidak terlalu jauh dari pusat Kecamatan Jatinangor. Pada umumnya petani di Desa Cileles membudidayakan tanaman pangan dan palawija, sedangkan tanaman hortikultura jenis lainnya seperti bunga masih kurang. Padahal pada masa covid seperti sekarang ini produk makanan dari bunga cukup melesat disamping perannya sebagai tanaman hias. Salah satu solusi untuk memberdayaan lahan pekarangan yang ada oleh kelompok ibu-ibu PKK adalah mengenalkan bunga mawar ini untuk dikelola lebih baik lagi. Bunga mawar dipilih karena jenis bunga ini dapat dikonsumsi serta ada nilai tambah ekonomi jika diberdayakan terutama oleh kelompok ibu PKK. Di masa covid seperti ini, diharapkan kegiatan sosialisasi bunga-bungaan sebagai konsumsi dapt menjadi alternatif kegiatan bagi ibu ibu di Desa Cileles agar lebih produktif dan tentunya menghasilkan. Sosialisasi ini menggunakan metode penyuluhan secara daring dan praktek langsung pembuatan olahan makanan berbahan dasar bunga mawar.Melalui metode ini menunjukkan respons yang positif terlihat dariminat dan ketertarikan ibu PKK yang cukup tinggi. Melalui sosialisasi ini pengetahuan mengenai budidaya tanaman mawar meningkat, keinginan untuk membudidayakan cukup tinggi, serta antusiasme kelompok ibu PKK untuk membuat dan memasarkan produk olahan cukup tinggi.

Kata kunci: bunga mawar; bunga konsumsi; sosialisasi

ABSTRACT. *Cileles Village is not too far from the center of Jatinangor District. In general, farmers in Cileles Village cultivate food and secondary crops, while other types of horticultural crops such as flowers are still lacking. Even though during the Covid period like now food products from flowers were quite rapid besides their role as an ornamental plant. One solution to empowering existing yards by the PKK women's group is to introduce roses flowers to be managed even better. Roses flowers because this type of flower can be consumed and there is economic added value if it is empowered, especially by the PKK group of women. During this time of Covid, it is hoped that the socialization of flowers as consumption can be an alternative activity for mothers in Cileles Village to be more productive and of course produce. This socialization uses online extension methods and direct practice of making processed foods made from roses flowers. This method shows a positive response seen from the high interest and interest of PKK mothers. Through this socialization, knowledge about rose cultivation has increased, the desire to cultivate is quite high, and the enthusiasm of the PKK women's group to make and market processed products is quite high.*

Key words: *rose flower; consumption flower; sosialisation*

PENDAHULUAN

Kekayaan bunga-bunga tropis di Indonesia yang dapat dimakan telah menjadi bagian dari kuliner nusantara, secara tradisional digunakan sebagai obat, sebagai pewarna alami untuk makanan dan minuman, dan hasil-hasil penelitian menunjukkan bahwa bunga-bunga tersebut bisa menjadi bahan pangan dan minuman fungsional terutama karena mengandung senyawa antioksi iptek hortikultura 25 dan tinggi. Antioksidan alami yang berasal dari tanaman lebih baik dan aman dikonsumsi. Untuk kebutuhan sendiri, bunga tersebut dapat ditanam di halaman rumah asalkan masih mendapat sinar matahari (Prabawati, 2018)

Bunga mawar khusnya mawar merah (*Rosa damascena* Mill) dapat dikembangkan di negara kita, asalkan memenuhi persayaratan tumbuhnya diantaranya daerah pengembangan memiliki iklim tropis maupun subtropis, elevasi 700-1000 m di atas permukaan laut (dpl), suhu nya sejuk serta cukup lembab. Menurut (Windi, 2014) bunga mawar sudah tidak asing lagi di kalangan masyarakat pecinta bunga, selain sebagai tanaman hias juga dapat dibuat sebagai bunga potong karena memiliki nilai estetika dan berbau harum. Berdasarkan kegunaannya, bunga ini sering digunakan sebagai tanaman hias pot, bunga potong, dan dapat digunakan sebagai tanaman penghias taman, selain itu mawar juga digunakan sebagai bunga tabur (rampai) dan bahan industri kosmetik dan pewangi (Sutarni & Suryowinoto, 1997). Tanaman ini termasuk salah satu komoditas tanaman hias yang banyak dibudidayakan dan diusahakan di Indonesia karena memiliki nilai ekonomi yang tinggi.

Peran lain dari bunga mawar selain sebagai tanaman hias juga memiliki manfaat sebagai pewarna makanan alami. Berkembangnya industri makanan dan kuliner saat ini yang semakin pesat mendorong konsumen menggunakan pewarna buatan atau artifisal pada campuran makanannya. Hal ini disebabkan zat pewarna makanan yang sifatnya sintetis lebih murah dibandingkan pewarna alami dan warna makanan yang dihasilkan cenderung lebih kuat daripada pewarna alami seperti salah satunya bunga mawar. Namun demikian, dibalik kecerahan warna yang kuat, pewarna makanan artifisial memiliki dampak

DOI: 10.24198/dharmakarya.v11i2.33491
Menyerahkan: 26 Mei 2021, Diterima: 26 Januari 2022, Terbit: 06 Juni 2022

buruk bagi kesehatan tubuh jika dikonsumsi secara sering dan berlebihan karena bersifat karsinogenik (Winarno, 2004).

Peningkatan konsumsi bunga berhubungan dengan perubahan kebiasaan makanmasyarakat kita yang lebih sadar akan kualitas makanan (Rop et al., 2012) Penggunaan kuliner bunga juga merupakan peluang untuk menyediakan hidangan bagi konsumen dengan karakteristik dan senyawa inovatif yang membantu dalam pencegahan berbagai penyakit (Pires, et al., 2017). Bunga yang dapat dimakan mengandung asam amino, vitamin, mineral dan protein(Chen & Wei, 2017), asam fenolik, flavonol, flavon, antosianin, dan senyawa fenolik lainnya yang berperan sebagai antioksidan, antiinflamasi, antikanker, antiobesitas dan efek neuroprotektif ((Lu, et al., 2016), (Chena et al.,2018). Dengan demikian ada baiknya memotivasi masyarakat agar menggunakan pewarna alami makanan seperti dari bunga-bungaan karena lebih ekonomis dan menyehatkan. Penggunaan bunga wamar sebagi e*edible flower* tentunya akan memberi nilai tambah pada makanan atau minuman yang kita olah, dan harapan lainnya dapat meningkatkan nafsu makan bagi yang mengkonsumsinya.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan Sosialisasi Pemanfaatan Bunga- bungaan untuk Konsumsi Di Desa Cileles Kecamatan Jatinangor memiliki beberapa tujuan, diantaranya:

- Memberikan wawasan bahwa diantara tanaman bunga-bungaan selain dibudidayakan sebagai tanaman hias juga ada beberapa yang bisa dikonsumsi
- Memberikan pemahaman tentang prospek pengembangan bunga mawar pada masa yang akan datang
- Memberikan wawasan bagaimana budidaya bunga mawar dan telang sebagai bunga konsumsi

METODE

Sosialisasi Pemanfaatan Bunga Bungaan Untuk Konsumsi Di Desa Cileles Kecamatan Jatinangor berlangsung dari bulan November sampai dengan Maret 2021. Kegiatan ini melibatkan ibu-ibu PKK desa Cileles. Sosialisasi ini menggunakan metode penyuluhan dan pembuatan demplot penanaman bunga mawar dan telang serta praktek pembatan olahan makanana dan minuman berbahan dasar bunga mawar dan telang.

Materi Kegiatan PKM yang dilaksanakan meliputi

- Kegiatan penyuluhan tentang prospek pengembangan tanaman bunga konsumsi (mawar)
- Kegiatan pelatihan bagi peserta untuk pemanfaatan lahan sekitar rumah untuk menanaman tanaman bunga konsumsi (mawar)
- Kegiatan pembuatan demplot percontohan tanaman bunga konsumsi (mawar)

Secara ringkas tahapan kegiatan digambarkan pada Tabel 1 berikut ini:

No	Rencana Kegiatan	Dosen	Masyarakat
1	Persiapan (melakukan survey dan wawancara ke warga)	Penanggung jawab	Berpartisipasi langsung dalam budidaya tanaman bunga konsumsi
2	Persiapan kegiatan penyuluhan dan praktek	Melakukan perijinan ke pihak desa	Warga ikut serta dalam serangkaian kegiatan PKM Kegiatan penyuluhan dilakukan secara virtual pada masa covid-19 untuk menghindari kerumunan
3	Pelaksanaan pelatihan	Narasumber dan mendampingi serta memonitor kegiatan PKM yang dilakukan oleh warga	Peserta pelatihan ibu kader PKK
4	Pembuatan demplot budidaya bunga konsumsidi rumah warga yang jadi peserta	Monitoring dan pendampingan warga	Pelaksana kegiatan

Indikator keberhasilan dalam kegiatan ditentukan oleh kelancaran berlangsungnya acara ini yang dapat dilihat pada Tabel 2.

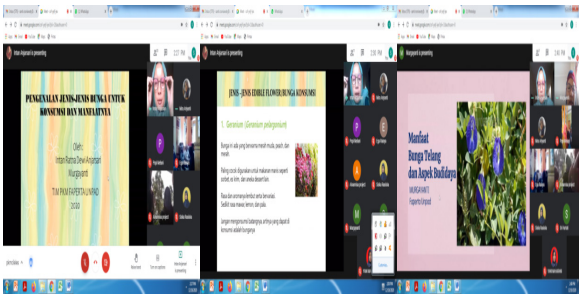
Tabel 2. Indikator keberhasilan kegiatan (*utama dan penunjang*)

No.	Indikator	Base line (sebelum kegiatan)	Pencapaian Setelah Kegiatan
1.	Wawasan	Peserta belum sepenuhnya mengetahui tentang prospek tanaman bunga konsumsi (telang dan mawar) secara luas	Peserta mengenal prospek dan manfaat bunga mawar dan telang sebagai bunga konsumsi
2	Keteranpilan	Memberikan informasi bagaimana teknik budidaya bunga mawar dan telang sebagai bunga konsumsi	Masyarakat mendapatkan keterampilan dalam budidaya bunga mawar dan telang sebagai bunga konsumsi
3.	Lingkungan	Pemanfaatan lahan pertanaman untuk tanaman bunga konsumsi (telang dan mawar)	Meningkatnya minat warga untuk membudidayakan bunga mawar dan telang sebagai bunga konsumsi

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan penyampaian materi tentang manfaat dan prospek pengambangan bunga mawar dan telang sebagai bunga konsumsi dilakukan dengan

mengumpulkan warga setempat yang merupakan perwakilan dari pada kader kelompok wanita tani dan penyuluhan disampaikan secara virtula via google meet mengingat masa covid 19 masih berlangsung guna menghindari kerumunan terlalu banyak. Pembuatan demplot dilakukan di rumah warga yang memiliki pertanaman bunga sebagai lahan percontohannya. Dalam pelaksanaan kegiatan penyuluhan diawali dengan tanya jawab untuk melakukan evaluasi sejauh mana minat warga dalam budidaya bunga mawar dan telang sebagai bunga konsumsi. Kegiatan penyuluhan dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Kegiatan Penyuluhan Bunga Mawar dan Telang sebagai bunga konsumsi via daring

Untuk meningkatkan keterampilan ibu PKK dalam budidaya tanaman bunga, dilakukan praktek demplot penyemaian benih (Gambar 2).

Gambar 2. Kegiatan penyemaian benih bunga mawar

Dalam genus Rosa, dormansi benih (achenes), karena berbagai faktor seperti ketangguhan pericarp, menimbulkan masalah yang cukup besar untuk produksi bibit. Menurut (Haouala, 2013) bahwa ketahanan mekanis pericarp dan untuk meningkatkan perkecambahan mawar dapat dilakukan melalui stratifikasi hangat (25 °C) atau dingin (5 °C) selama 10,11 atau 12 minggu, skarifikasi dengan asam sulfat pekat (selama 30,45 atau 60 menit) atau air panas (selama 24 jam).

Secara umum peserta yang mengikuti kegiatan ini cukup tertarik pada kegiatan ini terlihat dari antusiasme peserta hingga sesi berakhir. Pengolahan berbagai makanan pada sesi terakhir cukup menarik minat ibu ibu dalam forum ini seperti pembuatan minuman berbahan dasar bunga mawar yang dikelola oleh salah satu UMKM di Desa Cileles (Gambar 3).

Tumbuhnya minat pada bunga yang dapat dimakan dimotivasi tidak hanya oleh tujuan dekoratif dan nutraceutical, tetapi juga oleh keinginan untuk rasa baru dan peluang baru untuk inovasi gastronomi. Aktivitas nutraceutical yang cukup besar dalam hal kekuatan antioksidan bunga (Mikołajczak et al.,2020) berasal dari kekayaannya dalam senyawa fenolik generik. flavonoid, yang terdiri dari flavonol, flavon, dan antosianin menunjukkan aktivitas biologis yang kuat.

Gambar 3. Minuman dan makanan berbahan dasar bunga mawar

Pengembangan bunga mawar sebagai bunga konsumsi saat ini memiliki prospek yang sangat menjanjikan mengingat produk bunga konsumsi kini tengah mengemuka. Selain itu dengan adanya varietas unggul yang belum banyak dikenal oleh masyarakat memerlukan upaya untuk mensosialisasikan jenis-jenis varietas bunga mawar dan telang sebagai bunga konsumsi yang memiliki kuantitas dan kualitas hasil yang tinggi. Fakultas Pertanian Unpad memiliki sumbeer daya manusia yang tergabung di Laboratorium Produksi Tanaman, khususnya minat perkebunan maka perlu dilakukan praktek dengan membuat percontohan di lokasi warga yang menanam tanaman bunga mawar sebagai bunga konsumsi agar lahannya dapat dimanfaatkan secara maksimal. Oleh karena itu, sistem tanam yang cocok untuk budidaya edible floe\wer seperti mawar perlu terus digali dan yang palin cukup krusial adalah bunga yang dapat dimakan perlu dikelola dalam hal umur simpan dan peluang pemasaran (Benvenuti & Mazzoncini, 2021)while horticulture is based on meeting food requirements. These two activities have now converged toward a food chain where flowers are conceived of as a sort of “new vegetable” and one of the most promising novelties to satisfy the growing need for food innovation both in terms of an organoleptic and nutraceutical profile. This novelty has rapidly evolved, especially following the growing scientific evidence of the human health benefits of flowers used as food. The typically high pigment concentration of the corollas (especially flavonoids and carotenoids

SIMPULAN

Pengembangan bunga mawar tidak saja dijadikan tanaman hias tetapi cukup menjanjikan prospeknya sebagai bunga konsumsi mengingat produk bunga konsumsi kini tengah mengemuka.Melalui kegiatan ini kreativitas masyarakat khususnya ibu-ibu

PKK dapat semakin meningkat terutama dalam pengolahan makanan dan minuman berbahan dasar bunga mawar sebagai upaya diversifikasi makanan dan minuman dan diharapkan dapat memberi nilai tambah ekonomi bagi masyarakat sekitarnya.

DAFTAR PUSTAKA

Benvenuti, S., & Mazzoncini, M. (2021). The Biodiversity of Edible Flowers: Discovering New Tastes and New Health Benefits. *Frontiers in Plant Science*, *11*(February), 1–14. https://doi.org/10.3389/fpls.2020.569499

Chen, N. H., & Wei, S. (2017). Factors influencing consumers' attitudes towards the consumption of edible flowers. *Food Quality and Preference*, *56*(A), 93–100.

Chena, G. L., Chena, S. G., Xiaob, Y., & Fu, N. L. (2018). Antioxidant capacities and total phenolic contents of 30 flowers. *Industrial Crops and Products*, *111*(1), 430–445.

Haouala, F. (2013). Enhancing Seed Germination in Rose (Rosa rubiginosa L.). *Medicinal & Aromatic Plants*, *02*(06), 2–5. https://doi.org/10.4172/2167-0412.1000139

Lu, B. Y., Li, M. Q., & Yin, R. (2016). Phytochemical content, health benefits, and toxicology of common edible flowers: a review (2000-2015). *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, *56*(1), 130-148.

Mikołajczak, N., Sobiechowska, D. A., & Tanska, M. (2020). Edible flowers as a ´ new source of natural antioxidants for oxidative protection of cold-pressed oils rich in omega-3 fatty acids. *Food Res. Int. 134, 109216.* https://doi.org/10.1016/j.foodres. 2020.109216

Pires, T. C. S. P., Dias, M. I., Barros, L., & Ferreira, I. C. F. R. (2017). Nutritional and chemical characterization of edible petals and corresponding infusions: Valorization as new food ingredients. *Food Chemistry*, *220*(1), 337-343.

Prabawati, S. (2018). *Bunga-bungaan dalam Makanan dan Minuman Fungsional*. Retrieved from Hortikultura.litbang.pertanian.go.id

Rop, O., Mlcek, J., Jurikova, T., Neugebauerova, J., & Vabkova, J. (2012). Edible flowers – a new promising source of mineral elements in human nutrition. *Molecules*, *17*(6), 6672-6683.

Sutarni, & Suryowinoto, M. (1997). *Flora Eksotika Tanaman Hias Berbunga*. Jakarta: Kanisius.

Winarno, F. G. (2004). *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: PT.Gramedia.

Windi. (2014). *Daya Hambat Minyak Atsiri Mawar (Rosa damascena Mill) Terhadap Pertumbuhan Bakteri Staphylococcus aureus*. Universitas Hasanuddin: Makassar.