

EDIBLE FLOWER

Jika pernah melihat bunga cantik aneka warna didalam piring , itu adalah Edible Flower ,bunga yang bisa dimakan dengan aman. Penggunaan bunga yang bisa dimakan dalam dunia kuliner telah lama dilakukan, di Indonesia edible flower baru menjadi trend di tahun 2017, bunga biasanya dipakai untuk campuran salad, infused water,hiasan puding, cake, cookies. Dll. Selain menambah nilai estetika pada sajian,edible flower juga bisa memberikan rasa tambahan yang berbeda, juga mengandung beberapa kandungan zat antioksidan , bisa membantu meningkatkan daya tahan tubuh.

Syarat bunga untuk Edible flower adalah tidak menggunakan pestisida, tanaman bisa dibudidayakan secara organik atau biasa. Beberapa pelaku bisnis Edible flower ada yang menanam sendiri, menjual bunganya, juga olahan jadi.

Edible flower dijual berupa campuran beberapa macam bunga dalam satu wadah, sehingga pembeli dapat memperoleh macam macam bunga, penjualan online untuk edible flower sudah banyak .



Edible flower / edible flowers

Rp75.000 - Rp115.000

BEBERAPA JENIS EDIBLE FLOWER

1. Mawar, selain aromanya yang harum, mawar memiliki warna dan bentuk yang cantik, bisa digunakan sebagai bahan pelengkap pembuat sirup, teh, jelly atau puding, paling cocok digunakan sebagai garnish pada kue.
2. Hibiscus, atau kembang sepatu merupakan edible flower yang dapat diolah menjadi selai, salad, dan minuman.
3. Lavender. Warna ungunya yang cantik sering digunakan pada cake, pudding, dan es krim
4. Geranium (*Pelargonium*)- paling cocok digunakan untuk makanan manis seperti sorbet, es krim dan aneka dessert .

5. Nasturtium (*Tropaeolum majus*), daun bunga ini punya bentuk yang unik, yaitu berbentuk bulat, bunga dan daunnya memiliki rasa yang sama.
6. Butterfly blue pea/ Kembang Telang (*Clitoria teratea*). Bunga berwarna biru ini sering dijadikan pewarna alami untuk makanan , mulai dari kue tradisional sampai pudding dan cake, bisa juga diolah bersama jahe atau sereh menjadi minuman
7. Snapdragon (*Antirrhinum majus*). Cocok digunakan sebagai garnis ataupun sebagai kombinasi dalam cheese platter.
8. Pansy dan Viola (*viola x wittrockiana*). Bunga cantik dengan aneka warna ini punya rasa mirip dengan selada dan sedikit manis, bisa digunakan dalam berbagai hidangan.
9. Calendula (*Calendula officinalis*) bermanfaat untuk kesehatan kulit seperti mempercepat penyembuhan luka, sebagai antiseptik alami.
10. Cosmos . meningkatkan immunitas, biasa dipakai untuk campuran salad

Masih banyak lagi jenis Edible Flower seperti Begonia , Dianthus, Pentas, Alyssum, French Marigold, Gomphrena , Dahlia, Dll.

PT Bina Usaha Flora, memproduksi berbagai jenis tanaman Edible Flower

EDIBLE FLOWER



PANSY



PENTAS



GERANIUM



VIOLA



GOMPHRENA



NASTURTIUM



COSMOS



CALENDULA



ANGELONIA



BEGONIA



DIANTHUS



FRENCH MARIGOLD



TORENIA



Sumber : Google, Dokumentasi PT BUF