



PROJEK PEMINDAHAN ILMU TENTANG MANFAAT DAN PENGENDALIAN BUNGA YANG BOLEH DIMAKAN

Oleh: Dr. Husni Hayati Mohd Rafdi, Dr. Iffah Hazirah Mohd Naww

Fakulti Sains Makanan dan Agroteknologi

Pengenalan

Bunga, bukan sahaja cantik untuk dipandang. Ada yang enak dimakan, juga sebagai penyeri pada hidangan.

Masyarakat Malaysia sangat sukakan bunga. Buktinya, jarang halaman rumah di Malaysia kosong tanpa sebarang tanaman hiasan.

Bunga yang boleh dimakan di taman rumah

Sayangnya tidak semua tahu bahawa antara bunga-bunga yang ditanam itu, ada yang boleh dimakan. Jadi jika tidak diambil bunga-bunga yang kembang untuk dijadikan sebagai hiasan di atas meja, kebanyakan bunga-bunga ini hanya layu dan gugur di taman.

Kriteria dan jenis bunga yang boleh dimakan

Kriteria Keselamatan

Bunga yang boleh dimakan perlulah memenuhi kriteria-kriteria berikut: **Tidak beracun dan memudaratkan**, dan ditanam secara organik tanpa semburan kimia.

Bunga Tempatan

Di Malaysia, antara bunga-bunga yang telah dimakan sejak turun temurun adalah **bunga mawar, bunga raya, bunga telang, bunga kantan, rosel dan bunga senduduk**.

Kegunaan di Restoran

Selain khasiat yang tinggi, bunga yang boleh dimakan banyak digunakan di restoran-restoran mewah sebagai hiasan bagi meningkatkan nilai estetika hidangan mereka.

Inisiatif Pemindahan Ilmu

Memandangkan pengetahuan tentang bunga yang boleh dimakan adalah masih terhad di kalangan masyarakat setempat, sekumpulan pensyarah dari Fakulti Sains Makanan dan Agroteknologi (FSMA) diketuai oleh Dr. Husni Hayati Mohd Rafdi, melalui dana **Knowledge and Technology Assimilation Grant Scheme (KTAGS) 2025** telah mengambil inisiatif mengadakan projek pemindahan ilmu tentang Menyingkap Keindahan Bunga yang Boleh Dimakan dalam Sajian dan Kehidupan Seharian bersama komuniti setempat.

Komuniti yang Terlibat

PAWE@UMT

Pusat Aktiviti Warga Emas Daerah Kuala Nerus

KRT Marang

Kawasan Rukun Tetangga Marang

MSU College

Pelajar-pelajar Kursus Diploma Seni Kulinari

Kolej Vokasional Besut

Pelajar-pelajar Diploma Seni Kulinari

Secara keseluruhannya, seramai **80 orang** telah mendapat manfaat secara langsung daripada projek ini.

Pelaksanaan Projek: Sesi Pemindahan Ilmu

Untuk pelaksanaan projek, para peserta telah dijemput untuk menyertai sesi pemindahan ilmu bagi memberi pengenalan tentang bunga yang boleh dimakan, termasuk tentang langkah-langkah keselamatan berkaitan dan cara-cara penjagaan tanaman. Setiap peserta turut dibekalkan dengan buku panduan tentang bunga yang boleh dimakan.

Bengkel Hands-On

Ini disusuli dengan bengkel tentang bunga yang boleh dimakan. Dalam bengkel tersebut, para peserta telah diberi pendedahan secara fizikal tentang penjagaan tanaman dan penghasilan semburan organik. Kemudian para peserta didedahkan kepada teknik-teknik penuaian, pengendalian, pembasuhan dan pengeringan bunga yang boleh dimakan.

01

Penjagaan Tanaman

Pendedahan secara fizikal tentang penjagaan tanaman dan penghasilan semburan organik

03

Mencuba Produk

Teh bunga telang dan bunga raya, nasi kerabu dengan bunga sebagai ulaman, dan kek dihias bunga segar

02

Teknik Penuaian

Teknik-teknik penuaian, pengendalian, pembasuhan dan pengeringan bunga

04

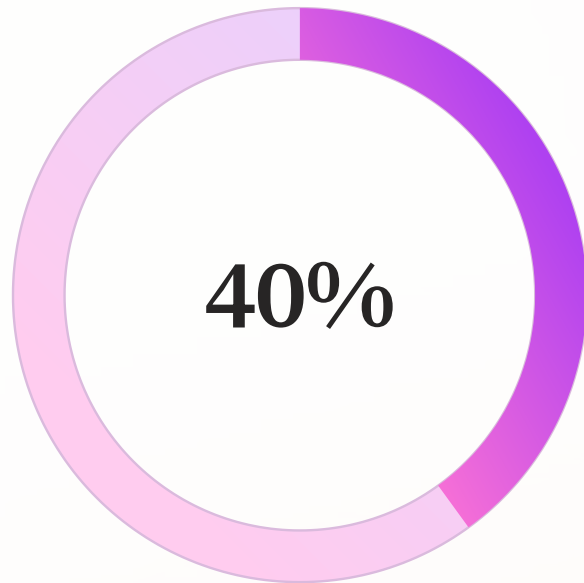
Bekalan Bahan

Pokok bunga, net pengering, baja organik, dan bahan-bahan pembungkusan

Para peserta juga dapat mencuba beberapa produk yang dihasilkan menggunakan bunga yang boleh dimakan seperti **teh bunga telang dan bunga raya, nasi kerabu yang dicampur bersama bunga-bunga sebagai ulaman, dan kek yang dihias dengan bunga-bunga segar.**

Di akhir bengkel, para peserta dibekalkan dengan bahan-bahan seperti pokok bunga, net pengering, baja organik, dan bahan-bahan pembungkusan yang membolehkan para peserta mempraktikkan apa yang telah dipelajari untuk menghasilkan produk mereka sendiri berasaskan bunga yang boleh dimakan.

Hasil dan Impak Projek



Peningkatan Pengetahuan

Pengetahuan peserta tentang pengendalian bunga yang boleh dimakan

Berdasarkan hasil penilaian soal selidik, projek pemindahan ilmu ini telah berjaya meningkatkan pengetahuan peserta tentang pengetahuan dan pengendalian bunga yang boleh dimakan sebanyak **40%**. Selain itu, hasil daripada pemantauan mendapati para peserta telah berjaya menghasilkan pelbagai produk berasaskan bunga yang boleh dimakan.

Diharapkan projek Menyingkap Keindahan Bunga yang Boleh Dimakan dalam Sajian dan Kehidupan Sehari-hari ini merupakan satu titik tolak untuk mendidik komuniti setempat tentang bunga yang boleh dimakan, dan maklumat ini dapat disebar luaskan kepada masyarakat. Ini kerana selain dapat memanfaatkan bunga-bunga di halaman, bunga yang boleh dimakan juga merupakan satu peluang untuk dijadikan sebagai **punca penjanaan pendapatan**.

Peserta dan Ahli Jawatankuasa Bengkel



Gambar 1: Peserta-peserta dan Ahli Jawatankuasa Bengkel Menyingkap Keindahan Bunga yang Boleh Dimakan dalam Sajian dan Kehidupan Sehari-hari yang telah diadakan pada 21 Ogos 2025 di Universiti Malaysia Terengganu, Kampus Bukit Kor.



Sesi Ceramah dan Bengkel



Gambar 2: Sesi ceramah dan bengkel. Peserta berpeluang mempraktikkan sendiri teknik-teknik pengendalian bunga yang boleh dimakan semasa bengkel.

Nasi Lemak dengan Sambal Bunga Kantan

Gambar 3: Nasi lemak, dengan sambal bunga kantan



Kek Keju Bunga Telang



Gambar 4: Kek Keju Bunga Telang

Teh Bunga Mawar

Gambar 5: Teh bunga mawar

- **Kesimpulan:** Projek ini berjaya meningkatkan kesedaran dan kemahiran komuniti tentang bunga yang boleh dimakan, membuka peluang untuk penjanaaan pendapatan sambil memanfaatkan sumber semula jadi di halaman rumah.

