

Fruit Carving, Seni Mengukir Buah

Yulia Ardiani

Staff UPT. Teknologi Informasi dan Komunikasi
Institut Seni Indonesia Denpasar

Abstrak

Gambaran hiasan dengan bagian – bagian cekung dan bagian cembung yang menyusun suatu gambar indah merupakan pengertian dari seni ukir. Seni ukir ini berkembang hingga dikenal sebagai seni ukir yang merupakan seni yang membentuk gambar atau desain di sebuah media. Seperti perantara kayu, batu, paras, maupun bahan - bahan lainnya. Kini dengan adanya perkembangan jaman, seni ukir kian pesat berkembang, media yang diukir pun bermacam – macam. Ada media gabus atau styrofoam yang biasanyadigunakan untuk membuat tapel atau topeng pada ogoh – ogoh (karya seni patung dalam kebudayaan bali) dan ada juga menggunakan media buah yang sering fungsinya digunakan saat jamuan makan di restorant maupun acara – acara yang memiliki tempat hidangan makanan.

Kreasi yang diukir di buah tersebut pun memiliki kesan menarik dan unik, yang berukiran bunga, wajah, nama, hingga ukiran berbentuk hewan. Dari ukiran yang tingkat kerumitannya biasa hingga ukiran buah yang tingkat ukirannya sangat tinggi (sangat detail). Buah yang biasa digunakan memiliki tekstur yang tidak terlalu lembek dan tidak terlalu keras, media buah tersebut biasanya diukir bukan menggunakan alat pahat melainkan menggunakan pisau bergerigi, cutter, dan tusuk gigi.

Kata Kunci : Fruit Carving, Seni, Ukir, Buah

Pendahuluan

Seni ukir atau ukiran merupakan gambar hiasan dengan bagian-bagian cekung (kruwikan) dan bagian-bagian cembung (buledan) menyusun suatu gambar yang indah. Pengertian ini berkembang hingga dikenal sebagai seni ukir yang merupakan seni membentuk gambar pada kayu, batu, atau bahan-bahan lain. Bangsa Indonesia mulai bisa mengukir sejak zaman batu muda (Neolitik), sekitar tahun 1500 SM. Pada zaman itu nenek moyang bangsa Indonesia telah membuat ukiran pada kapak batu, tempaan tanah liat atau bahan lain yang ditemuinya. Motif dan pengerjaan ukiran pada zaman itu masih sangat sederhana. Umumnya bermotif geometris yang berupa garis, titik, dan lengkungan, dengan bahan tanah liat, batu, kayu, bambu, kulit, dan tanduk hewan. Pada zaman yang lebih dikenal sebagai zaman perunggu, berkisar tahun 500 hingga 300 SM. Bahan untuk membuat ukiran telah mengalami perkembangan, yaitu menggunakan bahan perunggu, emas, perak dan lain sebagainya. Pembuatan ukirannya menggunakan teknologi cor.

Seni ukir buah

Seni ukir buah atau yang sering disebut dengan *fruit carving* adalah sebuah seni menghidangkan makanan dengan keindahan, yang menggunakan media buah yang berbentuk bulat, serta memiliki tekstur yang lunak. Dalam seni mengukir buah, seseorang akan memahat dan mengukir sebuah buah menggunakan alat-alat yang cukup sederhana, yaitu cutter, pisau bergerigi dan tusuk gigi jika diperlukan. *Fruit carving* atau seni ukir buah ditemukan pertama kali di Thailand. Pada 1364, seorang dekorator bernama Nang Nopamas membuat dekorasi lampu perahu pada Festival Royal, yang rutin dilakukan pada saat bulan purnama setiap tahun, di bulan Desember. Ia mengukir buah dan sayur menjadi bunga, hingga rangkaian ukirannya terlihat seperti rangkaian bunga Lili yang sangat indah. Pada perkembangannya, seni ukir ini tidak hanya berlaku untuk buah, beragam jenis sayuran pun disulap menjadi bentuk – bentuk menajubkan (LKP ENESCE Surabaya, 2013). Garnish merupakan penunjang tampilan suatu hidangan. Juru masak profesional selalu mengkhususkan waktu untuk membuat hiasan dari sayuran, buah – buahan dan *carving* lainnya, yang dapat dimakan maupun yang tidak bisa dimakan, untuk menyertai hidangan yang dibuatnya.

Pengertian Garnish

Garnish adalah hiasan untuk makanan. Hiasan dalam hal ini adalah segala sesuatu yang umumnya bisa dimakan, yang dibuat sedemikian rupa sehingga menunjang penampilan suatu hidangan, sekaligus menggugah selera makan seseorang (Hernanto, 2001 :6) Dalam dunia seni masak memasak, bukan saja rasa enak yang menjadi tujuan utamanya, faktor keindahan dan keserasian juga memegang peranan penting. Maksud hiasan (*garnish*) pada suatu hidangan adalah untuk memberi daya tarik serta keindahan pada hidangan tersebut. Kedua faktor ini akan mempengaruhi penglihatan, sehingga menimbulkan selera, yang akhirnya berkeinginan untuk segera mencicipi hidangan yang disajikan. Sebenarnya, seni menghias hidangan dengan buah dan sayuran itu merupakan suatu warisan dari leluhur kita. Misalnya, bentuk hiasan buah-buahan untuk sesaji di Pulau Bali dan gunung pada Sekaten di Yogyakarta. Garnish kadang-kadang menunjukkan nama suatu tempat dari mana makanan itu berasal atau menunjukkan nama siapa yang sedang dipestakan. Misalnya, singkatan nama pengantin yang sedang dipestakan diukir pada patung atau mentega sebagai salah satu hiasan yang indah.

Syarat-syarat *Garnish*

Apabila akan menghias hidangan, hendaknya memperhatikan beberapa persyaratan, berikut :

- Bahan yang dipakai harus bahan-bahan yang segar, dapat dimakan, tidak berulat, dan bersih.
- Harus mengetahui jenis masakan yang akan dihias, sehingga bahan yang dipakai dapat disesuaikan dengan bahan yang akan dimasak.
- Penggunaan warna yang menyolok dan menarik.
- Besar hiasan dan hidangan yang akan dihias harus seimbang dengan besar ruangan dan tahu persis dimana hiasan itu akan ditempatkan. Perbandingan hidangan dengan *garnish* $\pm 10 : 1$.
- Alat-alat yang dipergunakan sesuai dengan kebutuhan agar hasilnya bagus, rapi, indah, dan memesona.
- Memberikan variasi warna pada makanan yang memang mempunyai warna yang kurang menarik agar terlihat lebih menarik.

- Makanan harus kelihatan menarik dan tekstur lebih baik. Makanan yang mempunyai bentuk kurang menarik, misalnya makanan tersebut terdiri dari bermacam-macam warna sehingga terlihat ramai. *Garnish* akan sangat membantu suatu makanan agar terlihat lebih menarik, misalnya dengan memberikan sehelai daun peterseli atau irisan tomat atau jeruk nipis dan lain-lain.
- Menambah rasa dan aroma yang lezat. Misalnya, cream of asparagus soup ditambah dengan potongan asparagus yang kecil-kecil, steak yang mempunyai rasa hambar ditambahkan lada hitam dan lain-lain.

Jenis-jenis *Garnish*

Simple Garnish, adalah garnish yang terdiri dari satu bahan atau lebih, biasanya terbuat dari sayur-sayuran, sereal atau makanan-makanan yang sudah jadi, seperti *crouton*, *bread*, *tart*, dan sebagainya.

Composite Garnish, adalah *garnish* yang terdiri dari bermacam-macam bahan sebagai hiasan yang sesuai dengan makanan dasar. Bahan-bahan tersebut harus mempunyai perpaduan rasa dan aroma dengan makanan pokok atau bahan satu dengan yang lainnya.

Penerapan *Garnish*

Makanan juga perlu didandani, layaknya rambut atau wajah untuk membangkitkan *appetite* dan emosi orang yang melihatnya. Sebenarnya ini berhubungan erat dengan seni, karena kita bermain dengan komposisi, warna, tekstur dan kepekaan. Setiap makanan, memiliki karakter masing-masing dan tidak bisa diperlakukan sama untuk dapat menimbulkan kesan yang sesuai. Misalnya buah ceri tidak sesuai bila dipakai menghias ikan gurame. Lalu memperlakukan makanan yang cepat meleleh seperti keju panas, saus atau es krim, juga harus dengan kecepatan khusus. Soalnya kita berpacu dengan waktu. Tapi jangan sampai penataan makanan malah mengalihkan fokus orang dari makanan itu sendiri.

***Garnish* atau *fruit carving* berbentuk**

Ada banyak jenis seni mengukir buah, mengukir buah juga harus mengutamakan tekstur buah yang akan diukir. Jika tekstur terlalu lembut maka ukiran tidak terlihat

tegas, buah yang digunakan harus lah memiliki tekstur yang tepat. Seni ukir buah juga memiliki bentuk yang bermacam–macam jenisnya, ada yang berbentuk hewan, tulisan nama, ukir–ukiran, bunga bahkan wajah seseorang, berikut beberapa seni mengukir buah yang digunakan sebagai *garnish* atau pemanis tampilan hidangan.

Seni ukir buah berbetuk wajah (Fruit Carving Face)



Foto wajah biksu
(Sumber s-media-cache-ak0.pining.com)

Seni ukir buah yang satu ini benar-benar memerlukan keahlian khusus dalam pembuatannya. Tak hanya pintar dalam mengukir buah, tentunya juga pintar dalam melukis atau mengukir sebuah patung. Buah labu ini telah berhasil diukir dengan sangat baik menjadi sebuah ukiran seorang kakek-kakek mirip dengan biksu atau pendeta. Buah yang digunakan adalah buah labu yang memiliki serat lembut sehingga dalam pengukirannya lebih halus dan bisa lebih mirip dengan aslinya. Selain itu, buah labu juga tidak mudah patah, hal ini sangat cocok untuk jenis ukiran yang seperti ini.

Seni ukir buah berbentuk hewan(*Fruit Carving Animal*)



Foto buah semangka kura – kura (Sumberpinterest.com)

Buah semangka tersebut diukir berbentuk hewan kura – kura. Ukiran itu diambil dari bagian $\frac{1}{4}$ semangka yang kemudian dibentuk kura-kura, dengan menghilangkan bagian isi atau daging dan menggunakan bagian kulit yang dibentuk menyerupai cangkang kura-kura dengan memberikan kesan segilima dan garis-garis pinggir. Bagian lain dimanfaatkan sebagai sarangnya, serta tempat untuk peletakkan buah-buahan yang lain, yang difungsikan sebagai telurnya. Untuk ukiran jenis ini paling baik menggunakan buah semangka. Oleh karena buahnya yang agak besar dan lebar lebih memenuhi standar untuk pembuatan kura-kuranya atau sarangnya, bisa menampung banyak telur dari buah-buahan yang kecil. Buah-buah pendukung yang digunakan sebagai telur dari hewan kura-kura tersebut bisa terbuat dari isi atau daging buah semangka yang dibentuk dengan sendok bundar kecil-kecil dan juga bisa menggunakan buah blueberry maupun stroberry.

Ukir – ukiran atau bunga - bungaan

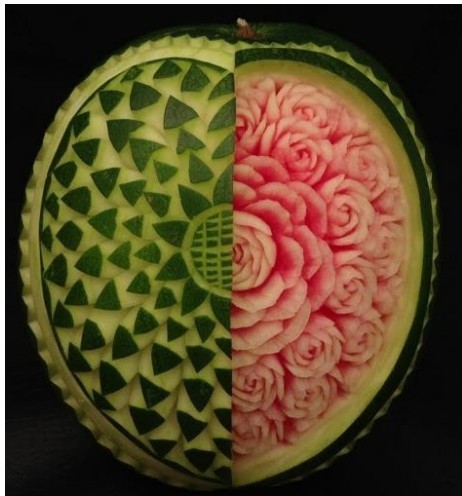


Foto ukiran bunga (Sumber youtube.com)

Ukiran pada gambar di atas bisa dibilang benar-benar unik. Satu buah semangka bisa dijadikan dua objek karya seni nan indah. Di sini buah semangka tersebut dijadikan dua sisi, di mana satu sisinya berbentuk ukiran bunga matahari dan di satu sisinya lagi berbentuk ukiran bunga mawar. Sisi kiri kulit buah semangka diukir menjadi setengah bagian bunga matahari dengan kelopak-kelopak bunga tambahan. Sedangkan, sisi kanan semangka dikupas dan diukir dengan sedemikian rupa sehingga membentuk motif bunga mawar merah besar yang dikelilingi oleh mawar-mawar kecil. Tentunya,

membuat karya seperti ini sangat membutuhkan kreativitas dan ketelitian tingkat tinggi.

Penutup

Pemanfaatan seni ukir kini makin marak digunakan, ada yang digunakan untuk mengkreasikan sebuah karya maupun untuk memperindah suatu tampilan. Misalnya bangunan yang diberikan sentuhan ukiran akan terlihat lebih indah dibandingkan bangunan yang polos.

Untuk seni ukir yang menggunakan media buah juga banyak memiliki kegunaan, salah satu kegunaannya adalah memperindah tampilan makanan atau juga sebagai pendamping makanan. Dengan media buah atau yang sering disebut *fruit carving*, membuat seni ukir buah tersebut menjadi salah satu penunjang agar tampilan hidangan atau makanan menjadi tampak lebih menarik. Dengan menariknya penampilan makanan menjadi salah satu hal yang penting untuk membuat ciri khas makanan tersebut tidak hilang dan makin banyak peminat makanan tersebut.

Referensi

Anonim. 2016. *Ukiran Buah*. <http://www.satujam.com/ukiran-buah>. Akses pada tanggal 5 Oktober 2016

Hadi, Saipul. 2015. *Pengertian Seni Ukir*. https://aku-pasti-bisaa.blogspot.co.id/2013/09/pengertian-seni-ukir_7.html. Akses pada tanggal 5 Oktober 2016

Hernanto. 2001. *Garnish flora: hiasan buah & sayuran bentuk bunga dan dedaun*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama

LKP ENESCE Surabaya. 2013. *Fruit Carving*. <http://lkp.nscpolteksby.ac.id/2013/06/fruit-carving.html>. Diakses pada tanggal 5 Oktober 2016