

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Scones merupakan salah satu kue tradisional asal Skotlandia yang kemudian menjadi panganan khas Inggris khususnya dalam tradisi *British Tea Time* (Manurung, 2016). Selain sejarah dan perkembangannya yang kaya, tren konsumsi *scones* secara global kini mulai menunjukkan peningkatan yang signifikan. Kepopuleran *scones* di Amerika Serikat dilaporkan terus berkembang, berkat maraknya kemunculan kedai kopi bergaya modern di mana *scones* diolah dengan berbagai varian rasa yang inovatif serta resep yang disesuaikan agar menjadi lebih lembut dan lembap (Kurella, 2021). Di Indonesia sendiri, tren ini juga tercermin dari pergeseran aktivitas sosial masyarakat di kota-kota besar seperti Jakarta dan Yogyakarta, di mana kafe-kafe modern mengadopsi konsep *European Classic* dan menjadikan *scones* sebagai salah satu produk unggulan bersanding dengan berbagai produk *bakery* khas Eropa lainnya (Kartika, 2025). Pergeseran gaya hidup urban yang menggemari produk *bakery* ala Inggris ini membuka peluang besar untuk menginovasikan *scones* ke dalam varian yang lebih sehat dan ramah bagi konsumen dengan kebutuhan diet khusus. Berbeda dengan roti pada umumnya, *scones* diklasifikasikan sebagai kue berjenis *quick bread* yaitu jenis roti yang tidak memerlukan fermentasi ragi (*Saccharomyces cerevisiae*) dalam proses pembuatannya (Lee et al., 2023), sehingga durasi pemanggangan menjadi jauh lebih singkat. Tekstur dan volumenya diperoleh melalui penggunaan bahan pengembang kimia yaitu *baking powder* (Arishima, 2021).

Bahan dasar pembuatan *scones* terdiri dari tepung terigu, gula, garam, dan *baking powder* sebagai bahan kering, serta mentega, susu atau *cream* sebagai komponen lemak dan cairan. Namun, penggunaan tepung terigu sebagai bahan utama pada pembuatan *scone* menjadi kendala bagi sebagian masyarakat yang menerapkan pola hidup bebas gluten. Penyakit *celiac* atau *gluten intolerance* merupakan gangguan sistem imun seumur hidup akibat intoleransi terhadap gluten yang terdapat pada gandum dan *barley*, kondisi tersebut memicu kerusakan saluran pencernaan yang mengganggu proses penyerapan nutrisi dalam tubuh (Goi, 2017; Woodward, 2016).

Urgensi pengembangan produk bebas gluten kini tidak hanya didorong oleh kebutuhan medis, tetapi juga oleh pergeseran gaya hidup global. Berdasarkan data dari *Statista Research Department* (2023) pasar produk bebas gluten dunia pada tahun 2032 diprediksi akan tumbuh pesat hingga meningkat dua kali lipat dibandingkan tahun 2022. Tren ini akan didominasi oleh kelompok demografi generasi Z dan milenial, di mana sekitar 13-14% mengikuti diet bebas gluten secara aktif (*Statista Research Department*, 2023).

Tantangan utama dalam memodifikasi *scone* menjadi bebas gluten adalah hilangnya peran protein gluten yang berfungsi sebagai pengikat dan pembentuk struktur. Hal ini dikarenakan gluten terdiri dari komponen gliadin dan glutenin yang secara spesifik berperan dalam memberikan elastisitas serta kekuatan pada adonan (Husain et al., 2025; Winsulangi, 2019). Tanpa gluten, produk kue seringkali menjadi keras, kering, berpasir, dan mudah hancur. Tidak ada satupun tepung bebas gluten atau pati tunggal yang mampu meniru perilaku tepung terigu sepenuhnya. Oleh karena itu, keuntungan utama dari penggunaan tepung komposit adalah kemampuannya untuk saling menutupi kekurangan antar-pati tunggal, sehingga dapat menghasilkan karakteristik fisik, struktur jaringan, serta mutu sensoris yang mendekati tepung terigu konvensional (*America's Test Kitchen*, 2024).

Maka dari itu, penelitian ini menggunakan perbandingan proporsi tepung komposit yang menggabungkan tepung beras, tepung tapioka, tepung maizena, dan *almond* bubuk. Pemilihan keempat bahan ini didasarkan pada karakteristik fungsional masing-masing yang saling melengkapi secara mendetail. Berdasarkan karakteristik fungsionalnya, tepung beras memiliki sifat rasa yang netral, warna yang cerah, serta masa simpan yang cukup lama sehingga tidak mendominasi profil rasa khas dari *scone* (*America's Test Kitchen*, 2024). Namun, karena sifatnya yang bebas gluten, tepung beras memerlukan bahan pendamping untuk mengikat struktur, sehingga diperlukan penambahan tepung tapioka ke dalam formulasi yang kaya akan kandungan amilopektin untuk berfungsi secara spesifik sebagai agen pemberi kekenyalan, elastisitas tinggi, serta struktur pengikat yang kuat pada produk panggang (Little, 2025). Meskipun demikian, penggunaan tapioka yang berlebihan dapat membuat

produk menjadi terlalu padat dan kenyal, sehingga harus dikombinasikan dengan tepung maizena atau pati jagung (Little, 2025). Tepung maizena memiliki kandungan amilosa yang membentuk *gel barrier* saat proses pemanasan, yang bermanfaat untuk mengurangi penyerapan minyak berlebih, memberikan kontribusi visual warna produk yang lebih terang, serta membantu menciptakan tekstur renyah pada lapisan luar produk *pastry bakery* (Laila, 2022; Little, 2025). Kendati demikian, konsentrasi maizena yang terlalu tinggi dapat meninggalkan kesan berpasir atau bertepung di rongga mulut sehingga proporsinya harus dikontrol (Little, 2025). Selain kombinasi pati tersebut, formulasi masih memerlukan aspek kelembapan dan keempukan, sehingga penambahan *almond* bubuk menjadi komponen yang sangat krusial karena kandungan lemak alaminya yang tinggi dapat berfungsi secara efektif sebagai agen pelembut (*softening agent*), yang mampu memperbaiki tekstur remah bagian dalam *scones* agar menjadi lebih lembut dan tidak mudah kering (Hamel, 2017).

Oleh karena itu, penelitian ini tidak hanya bertujuan untuk memperluas pilihan produk *pastry* tanpa gluten, tetapi juga berupaya mengatasi kekurangan tekstur pada produk non-terigu dengan mengandalkan keunggulan sinergis dari perbandingan tepung komposit. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan terkait proporsi terbaik dari kombinasi tepung beras, tepung tapioka, tepung maizena, dan *almond* bubuk dalam pembuatan *scones*. Selain itu, hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber referensi bagi pelaku UMKM di sektor *bakery* dan kafe untuk menciptakan produk inovatif yang lebih bervariasi, menawarkan nilai gizi yang lebih baik, serta sejalan dengan tren pasar modern yang mengedepankan kesehatan sekaligus tetap menjaga kualitas fisik dan sensori *scones*. Mengacu pada hal tersebut, penulis merasa penting untuk melakukan penelitian dengan judul "Pengaruh Perbandingan Tepung Komposit (Tepung Beras, Tapioka, Maizena, dan *Almond*) terhadap Mutu Sensoris dan Kualitas Fisik *Scones*".

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah di atas, maka identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Pemanfaatan perbandingan tepung komposit (tepung beras, tepung tapioka, tepung maizena dan *almond* bubuk) sebagai bahan pengganti tepung terigu pada pembuatan *scones*.
2. Ketepatan persentase formula penggunaan tepung komposit (tepung beras, tepung tapioka, dan tepung maizena dan *almond* bubuk) untuk menghasilkan *scones* yang sesuai standar mutu sensoris dan kuakitas fisik.
3. Pengaruh penggunaan tepung komposit (tepung beras, tepung tapioka, tepung maizena dan *almond* bubuk) terhadap mutu sensoris dan kualitas fisik *scones*.

1.3. Pembatasan Masalah

Berdasarkan beberapa identifikasi masalah yang telah diuraikan di atas, maka masalah penelitian dibatasi pada pengaruh perbandingan proporsi tepung komposit (tepung beras, tepung tapioka, tepung maizena, dan *almond* bubuk) terhadap mutu sensoris dan kualitas fisik *scones*.

1.4. Perumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah di atas, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut: apakah terdapat pengaruh perbandingan proporsi tepung komposit (tepung beras, tepung tapioka, tepung maizena, dan *almond* bubuk) terhadap mutu sensoris dan kualitas fisik *scones*?

1.5. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh perbandingan proporsi tepung komposit (tepung beras, tepung tapioka, tepung maizena, dan *almond* bubuk) terhadap mutu sensoris dan kualitas fisik *scones*.

1.6. Manfaat Penelitian

Hasil yang diperoleh dari penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat untuk:

1. Bagi Akademisi: Memberikan informasi mengenai pemanfaatan *almond* bubuk sebagai bahan fungsional dalam pembuatan *scones* non-gluten pada mata kuliah Boga Dasar dan Pengolahan Kue Kontinental.

2. Bagi Praktisi: Memberikan referensi formulasi dan teknik pengolahan *scones* bagi pelaku usaha yang ingin mengembangkan produk non-gluten.
3. Bagi Masyarakat: Meningkatkan variasi produk camilan sehat yang tinggi serat dan lemak baik, serta memberikan alternatif bagi konsumen yang menghindari konsumsi gluten tanpa mengorbankan mutu sensoris dan kualitas fisik *scones*.
4. Bagi Peneliti: Sebagai referensi dan landasan untuk penelitian lanjutan mengenai pengembangan produk *pastry* non-gluten dalam diet khusus

