

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia sebagai negara agraris memiliki potensi besar dalam pengembangan pangan lokal, salah satunya adalah singkong (*Manihot esculenta*). Menurut Buku Statistik Pertanian (BPS, 2023), Singkong (*Manihot esculenta*) merupakan komoditas pangan strategis Indonesia yang termasuk dalam kelompok umbi-umbian, dengan luas panen nasional mencapai 628.581 hektar dan produksi 16,2 juta ton pada tahun 2022, terutama terkonsentrasi di Provinsi Lampung, Jawa Tengah, dan Jawa Timur. Indonesia telah mengimpor 11,2 juta ton terigu per tahun peristiwa tersebut berpeluang mengancam ketersediaan pangan menurut data Badan Pusat Statistik (2023). Menurut Open Data Jabar Pada tahun 2022, Kabupaten Garut menjadi daerah dengan produksi singkong terbanyak di Jawa Barat, yaitu sebesar 515.738 ton. Di posisi kedua, Kabupaten Sukabumi menghasilkan 241.469 ton singkong. Kabupaten Bandung menempati urutan ketiga dengan produksi sebesar 168.117 ton. Selanjutnya, Kabupaten Sumedang berada di peringkat keempat dengan hasil panen singkong sebanyak 159.422 ton. Sementara itu, Kabupaten Bogor yang juga dikenal sebagai daerah pertanian, menghasilkan singkong sebanyak 125.461 ton. Berikut adalah nilai gizi pada singkong, tepung singkong modifikasi, dan tepung terigu :

Tabel 1. 1 Nilai Gizi pada Singkong, Tepung Mocaf, dan Tepung Terigu

Zat Gizi	Singkong	Tepung MOCAF	Tepung Terigu
Energi	146 kal	358 kal	365 kal
Karbohidrat	34.7 g	88.6 g	77.3 g
Protein	1.2 g	0.19 g	8.9 g
Lemak	0.3 g	0.02 g	1.3 g
Zat Bes	0.7 mg	1.58 mg	1.2 mg
Kalsium	33 mg	20 mg	16 mg
Fosfor	40 mg	7 mg	1.2 mg

Sumber : (Rumadana & Salu, 2020)

Harga beli tepung mocaf biasanya berkisar antara Rp12.000 hingga Rp31.000 per kilogram, tergantung kualitas dan penjualnya. Tepung mocaf ini dibuat dari singkong pilihan dan bebas gluten, sehingga cocok untuk yang membutuhkan alternatif tepung non-terigu. Sedangkan harga tepung terigu di pasaran umumnya lebih murah dan bervariasi, biasanya mulai dari sekitar Rp8.000 hingga Rp15.000 per kilogram, tergantung merek dan kualitasnya. Secara singkat, tepung mocaf harganya cenderung lebih mahal dibanding tepung

terigu karena proses produksinya yang khusus dan bahan baku singkong yang diproses menjadi tepung bebas gluten, sementara tepung terigu lebih umum dan massal produksinya. Harga ini bisa berbeda tergantung lokasi dan toko penjualnya.

"Singkong merupakan komoditas pangan lokal yang murah, sehat, dan serbaguna. Dengan penerapan teknologi yang tepat, singkong dapat menjadi salah satu solusi dalam mendukung ketahanan pangan nasional. Selain dapat dikonsumsi langsung, singkong juga dapat diolah menjadi tepung singkong dan tepung singkong modifikasi (mocaf) yang memiliki nilai tambah." Menurut Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian RI (2020). Menurut Finani, N. I., & Putra, A. Y. T. (2023), tepung bebas gluten merupakan pengganti tepung terigu yang baik dikonsumsi untuk Masyarakat yang mengonsumsi makanan sehat. Tepung bebas gluten sangat digemari khususnya Masyarakat yang sedang mengurangi berat badan dan penderita Celiac dan Sensitivitas Gluten. Menurut Asmoro, N. (2021), tepung mocaf merupakan modifikasi tepung singkong yang dibuat melalui teknik fermentasi, sehingga kandungan proteinnya meningkat dan memungkinkan substitusi tepung terigu yang lebih baik dalam berbagai produk pangan. Selain itu, tren pangan fungsional mendorong inovasi produk bebas gluten dengan nilai gizi lebih tinggi, seperti kandungan serat dan indeks glikemik rendah yang dimiliki MOCAF (Pratiwi et al., 2020). MOCAF menawarkan alternatif yang lebih sehat untuk beras komersial dan tepung terigu karena profil nutrisinya yang lebih baik. Dalam aplikasi bebas gluten, MOCAF dapat dicampur dengan tepung lain untuk menghasilkan produk seperti brownies kukus yang mempertahankan rasa dan tekstur yang diinginkan. Menurut Sahda, R., & Hartuti, S. (2025), tepung MOCAF merupakan produk berbahan dasar singkong yang berpotensi menggantikan tepung terigu. Inovasi penggunaan tepung alternatif seperti MOCAF yang berbahan dasar singkong semakin memperkaya ragam kreasi makanan dan minuman, khususnya pada kategori makanan penutup (*dessert*) yang terus berkembang dalam dunia Tata Boga.

Beragam makanan dan minuman telah berinovasi pada perkembangan di dunia Tata boga, termasuk pada kategori makanan penutup (*dessert*) yang dikenal dengan cita rasa manis. *Dessert* umumnya disajikan setelah hidangan

utama sebagai pencuci mulut. Seiring dengan meningkatnya rasa ingin tahu dan ekspektasi masyarakat modern, tren *dessert* mengalami perkembangan yang pesat. Kondisi ini mendorong para chef untuk terus berinovasi menciptakan *dessert* yang tidak hanya menarik secara visual, tetapi juga memiliki cita rasa yang unggul. *Dessert* dan *bakery* memiliki hubungan yang erat dalam dunia kuliner, terutama dalam bidang tata boga. *Dessert* umumnya merujuk pada makanan penutup yang manis dan sering kali berupa produk *pastry*, sedangkan *bakery* lebih luas mencakup berbagai produk berbasis tepung yang dipanggang, seperti roti dan kue. *Bakery* sendiri terbagi menjadi dua jenis utama, yaitu *Yeast bread* dan *quick bread*. *Yeast bread* adalah jenis roti yang menggunakan ragi sebagai bahan pengembang sehingga adonan mengalami fermentasi dan menghasilkan tekstur yang kenyal dan berpori, contohnya roti tawar dan roti isi. Sedangkan *quick bread* menggunakan bahan pengembang kimiawi seperti *baking powder* atau *baking soda*, sehingga proses pembuatannya lebih cepat tanpa fermentasi, contohnya kue bolu, *muffin*, dan *Scone*. Menurut McGee, H. (2020) *Scone* adalah produk *pastry* cepat (*quick bread*) yang mengandalkan *baking powder* sebagai pengembang, dengan kadar lemak (mentega/susu) lebih rendah daripada kue, tetapi lebih tinggi daripada roti.

Scone adalah kue tradisional yang berasal dari Skotlandia pada abad ke-16, awalnya dibuat sebagai roti pipih tanpa ragi yang dipanggang di atas griddle (wajan datar) dan dimakan dengan mentega atau madu. Nama "*Scone*" diduga berasal dari bahasa Belanda (*schoonbrood* yang berarti roti putih) atau bahasa Gaelik Skotlandia (*sgonn* yang berarti potongan adonan). *Scone* merupakan produk bakeri tradisional yang berasal dari Skotlandia serta seterusnya telah mendunia sebagai camilan sarapan ataupun pendamping teh (Bennion & Scheule, 2019). *Scone* adalah makanan yang terbuat dari tepung, cream, butter, bahan pengembang, dan yogurt. *Scone* di olah dengan cara di panggang di oven, memiliki tekstur yang lembut ketika digigit.

Menurut Mason & Brown (2022) *Scone* modern telah berevolusi dari versi Skotlandia asli (berbentuk datar dan dipanggang di atas *griddle*) menjadi lebih tebal dan dipanggang dalam oven, dengan variasi seperti pumpkin *Scone* atau vegan *Scone*. Mengenal *Scone dessert* yang banyak ditemui pada *afternoon tea*,

jarang sekali orang mengenali *Scone* di daerah Bandung karena sering kali *Scone* hanya ditemui di Hotel - hotel dan *café* saja. Britania Raya daerah yang berada di Eropa mempunyai hidangan khas salah satunya adalah *Scone*. *Scone* sering sekali di temui sebagai pelengkap hidangan pada teh dan coffee di berbagai kedai *bakery* dan kafe.

Inovasi *Scone* berbasis tepung singkong modifikasi, membuat *Scone* dari singkong memanfaatkan sumber daya lokal sekaligus memperkuat ketahanan pangan. Inovasi ini juga bisa meningkatkan pendapatan petani singkong dan UMKM. Selama ini, singkong hanya dijual dalam bentuk mentah atau diolah menjadi makanan tradisional dengan harga murah. Jika diubah menjadi tepung modifikasi untuk *Scone*, nilai jualnya akan lebih tinggi, sehingga petani dan pengusaha kecil bisa mendapatkan keuntungan lebih besar. Untuk memanfaatkan singkong, *Scone* di substitusikan menggunakan tepung singkong. MOCAF telah terbukti berhasil diaplikasikan pada beberapa produk *bakery*, seperti roti dan cookies, dengan tingkat substitusi optimal 20-30% (Ayo et al., 2018). Inovasi *Scone* berbasis MOCAF dapat memenuhi permintaan konsumen terhadap makanan bebas gluten dan juga penggunaan bahan lokal yang dapat membantu petani. Penelitian ini menguji formulasi *Scone*, kualitas sensori (tekstur, rasa, aroma, warna, dan tampilan) dan juga penerimaan terhadap konsumen.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan masalah yang telah dikemukakan pada latar belakang peneliti tentang “Inovasi *Scone* berbasis Tepung Singkong Modifikasi” sebagai berikut:

1. Bagaimana formulasi resep pada pembuatan Inovasi *Scone* berbasis Tepung Singkong Modifikasi?
2. Bagaimana daya terima konsumen pada produk Inovasi *Scone* berbasis Tepung Singkong Modifikasi?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan yang diteliti, tujuan penulis mengangkat judul “Inovasi *Scone* berbasis Tepung Singkong Modifikasi” adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui formulasi resep pada pembuatan Inovasi *Scone* berbasis Tepung Singkong Modifikasi.

2. Untuk mengetahui sejauh mana daya terima konsumen terhadap produk Inovasi *Scone* berbasis Tepung Singkong Modifikasi.

1.4 Kegunaan Penelitian

Tujuan penelitian ini, memiliki manfaat secara teoritis dan praktis sebagai berikut ini:

1.4.1 Manfaat Teoritis

1. Penelitian ini memberikan kontribusi ilmiah tentang sifat fungsional Modified Cassava Flour terhadap produk *bakery* khususnya *Scone*.
2. Penelitian ini menganalisis pengaruh Modified Cassava Flour terhadap kualitas sensori (tekstur, rasa, aroma, warna, dan tampilan) dan juga penerimaan terhadap konsumen.
3. Penelitian ini menguji substitusi Modified Cassava Flour sebagai tepung alternatif dan pemanfaatan bahan lokal.

1.4.2 Manfaat Praktis

1. Penelitian ini memberi alternatif tepung pengganti yaitu Modified Cassava Flour bagi industri *bakery* dan memberi inovasi terhadap produk yang memanfaatkan singkong.