

PENERAPAN TEKNIK FUSION PADA SCONES BARUASA BERBASIS TEPUNG LOKAL

St. Hadijah. Politeknik Bosowa.
Riska Veronika¹. Politeknik Bosowa.
Dewi Andriani. Politeknik Bosowa.

Abstrak Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan produk *fusion pastry* berupa Scones Baruasa sebagai hasil penggabungan scones, salah satu *Western quick bread*, dengan kue tradisional Bugis Makassar *baruasa* melalui substitusi parsial tepung terigu menggunakan tepung sorgum dan tepung pisang. Penelitian menggunakan metode eksperimen dengan dua tahap, yaitu formulasi substitusi tepung lokal dan penerapan teknik fusion berbasis karakteristik sensori baruasa. Uji sensori dilakukan secara bertingkat dengan melibatkan panelis semi terlatih sebanyak 25 orang, panelis ahli sebanyak 3 orang, dan panelis konsumen sebanyak 200 orang menggunakan skala hedonik tujuh poin. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi optimal diperoleh pada substitusi 15 persen tepung sorgum dan 10 persen tepung pisang. Produk Scones Baruasa memperoleh skor penerimaan keseluruhan sebesar 5,34 yang berada pada kategori disukai. Meskipun memiliki tingkat kesukaan lebih rendah dibandingkan scones konvensional, produk ini menunjukkan karakter sensori lokal yang kuat, terutama pada aspek aroma dan rasa. Scones Baruasa berpotensi dikembangkan sebagai produk *niche* pastry berbasis budaya lokal dan gastronomi berkelanjutan.

Kata kunci: *fusion pastry*, *scones*, *baruasa*, *tepung lokal*, *gastronomi berkelanjutan*

Abstract This study aimed to develop a *fusion pastry* product known as *Scones Baruasa*, which combines *scones* as a *Western quick bread* with the traditional Bugis Makassar cake *baruasa* through partial substitution of wheat flour using sorghum and banana flour. An experimental method was applied in two stages, including local flour substitution formulation and fusion technique implementation based on the sensory characteristics of *baruasa*. Sensory evaluation was conducted in stages involving 25 semi trained panelists, 3 expert panelists, and 200 consumer panelists using a seven point hedonic scale. The results indicated that the optimal formulation was achieved with 15 percent sorghum flour and 10 percent banana flour substitution. *Scones Baruasa* obtained an overall acceptance score of 5.34, categorized as liked. Although the acceptance level was lower than that of conventional *scones*, the product demonstrated strong local sensory characteristics, particularly in aroma and flavor. *Scones Baruasa* has potential to be developed as a *fusion pastry* product based on local culture and sustainable gastronomy.

Keywords: *fusion pastry*, *scones*, *baruasa*, *local flour*, *sustainable gastronomy*

¹ riska@politeknikbosowa.ac.id

PENDAHULUAN

Ketergantungan industri bakery dan pastry di Indonesia terhadap tepung terigu impor masih menjadi tantangan dalam pengembangan pangan berbasis sumber daya lokal. Produk pastry Barat pada umumnya menggunakan tepung terigu sebagai bahan utama untuk membentuk struktur dan tekstur produk. Kondisi ini berdampak pada rendahnya pemanfaatan bahan pangan lokal, meskipun Indonesia memiliki sumber daya alternatif seperti sorgum dan pisang yang berpotensi diolah menjadi tepung pengganti terigu. Perbedaan karakteristik fungsional tepung lokal, terutama rendahnya kandungan gluten dan variasi daya serap air, sering menjadi kendala dalam penerapannya pada produk pastry modern (Bukonja et al., 2025; Widanti et al., 2021)

Berbagai penelitian terdahulu menunjukkan bahwa tepung lokal seperti sorgum dan pisang dapat digunakan sebagai bahan substitusi pada produk bakery dan pastry hingga persentase tertentu tanpa menurunkan tingkat penerimaan konsumen secara signifikan. Penggunaan tepung sorgum dilaporkan memengaruhi tekstur dan aroma produk, sedangkan tepung pisang berkontribusi terhadap warna dan cita rasa khas produk bakery(Khalil et al., 2017; Silfia, 2012). Penelitian mengenai scones bebas gluten juga menunjukkan bahwa produk *quick bread* lebih toleran terhadap substitusi tepung non-gluten dibandingkan produk pastry berlapis atau berbasis ragi (Chae et al., 2025). Namun demikian, sebagian besar penelitian tersebut masih berfokus pada aspek substitusi bahan dan uji penerimaan sensori, tanpa mengaitkannya dengan pendekatan inovasi berbasis identitas kuliner lokal.

Pendekatan fusion pastry menawarkan strategi inovatif dengan mengombinasikan teknik pastry Barat dan elemen kuliner tradisional lokal melalui adaptasi bahan, metode pengolahan, dan profil sensori. Teknik fusion tidak hanya bertujuan menciptakan variasi produk baru, tetapi juga berperan sebagai jembatan antara tradisi kuliner lokal dan praktik gastronomi modern (Musa, 2025; Suriani & Ariani, 2020). Dalam konteks gastronomi berkelanjutan, pendekatan ini sejalan dengan upaya diversifikasi pangan lokal serta peningkatan nilai tambah bahan pangan berbasis sumber daya domestik.

Salah satu produk pastry Barat yang relatif adaptif terhadap penggunaan tepung non-gluten adalah scones, yang termasuk dalam kategori *quick bread* dan tidak melalui proses fermentasi. Karakteristik ini menjadikan scones lebih fleksibel terhadap substitusi tepung lokal dibandingkan produk pastry berlapis seperti puff pastry atau croissant (Chae et al., 2025). Di sisi lain, baruasa merupakan kue tradisional Bugis-Makassar yang umumnya berbentuk bulat pipih, bertekstur padat, serta memiliki cita rasa manis gurih yang berasal dari penggunaan gula dan kelapa. Kemiripan visual dan tekstural antara scones dan baruasa membuka peluang pengembangan produk *fusion pastry* yang mengintegrasikan teknik pastry Barat dengan identitas kue tradisional lokal.

Meskipun penelitian mengenai substitusi tepung lokal pada produk bakery dan pastry telah banyak dilakukan, kajian ilmiah yang secara spesifik membahas pengembangan Scones Baruasa sebagai satu produk *fusion pastry* berbasis tepung lokal masih sangat terbatas. Sebagian besar publikasi sebelumnya mengkaji scones dalam konteks produk bebas gluten atau substitusi tepung alternatif tanpa mengintegrasikan pendekatan fusion berbasis kue tradisional Indonesia (Chae et al., 2025; Siflia, 2012). Oleh karena itu, penelitian ini memiliki kontribusi kebaruan dengan memfokuskan pengembangan satu produk, yaitu Scones Baruasa, melalui kombinasi substitusi tepung sorgum dan tepung pisang serta adaptasi karakter sensori baruasa.

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan formulasi optimal Scones Baruasa berbasis tepung lokal melalui penerapan teknik *fusion pastry*, serta mengevaluasi karakteristik sensori dan tingkat penerimaan konsumen terhadap produk tersebut. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan kontribusi aplikatif bagi pengembangan inovasi pastry berbasis budaya lokal, mendukung diversifikasi pangan, serta menjadi referensi bagi pendidikan vokasi, industri pastry, dan pengembangan produk kuliner berbasis gastronomi berkelanjutan.

TINJAUAN PUSTAKA

Teknik Fusion

Teknik *fusion food* merupakan pendekatan inovatif dalam pengembangan produk kuliner yang mengombinasikan bahan, teknik pengolahan, dan karakter sensori dari dua atau lebih tradisi kuliner yang berbeda untuk menghasilkan produk baru dengan identitas hibrida.

Fusion tidak hanya berorientasi pada kreativitas rasa, tetapi juga berfungsi sebagai jembatan budaya antara kuliner tradisional dan modern (Suriani & Ariani, 2020).

Dalam konteks bakery dan pastry, teknik fusion umumnya mencakup empat aspek utama, yaitu bahan baku (*ingredients*), metode pengolahan (*method*), peralatan (*tools*), dan tampilan produk (*presentation*) (Musa, 2025). Pendekatan ini memungkinkan adaptasi produk pastry Barat agar lebih sesuai dengan karakter bahan lokal tanpa menghilangkan struktur teknologis produk aslinya. Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa teknik fusion efektif dalam meningkatkan nilai tambah bahan pangan lokal serta mendukung pengembangan gastronomi berkelanjutan (Kusnedi et al., 2025).

Scones

Scones merupakan produk bakery tradisional asal Inggris yang termasuk dalam kategori *quick bread*, yaitu produk yang menggunakan bahan pengembang kimia seperti baking powder dan tidak melalui proses fermentasi. Scones umumnya dibuat dari tepung terigu, mentega, susu atau krim, gula, dan bahan pengembang, dengan karakteristik remah yang padat namun lembut serta permukaan yang relatif kering (Gusnadi & Suryawardani, 2022).

Struktur scones tidak bergantung pada pembentukan jaringan gluten yang elastis seperti pada roti beragi, melainkan pada keseimbangan antara lemak, cairan, dan teknik pencampuran adonan. Oleh karena itu, scones relatif lebih toleran terhadap penggunaan tepung non-gluten dibandingkan produk bakery lain yang membutuhkan elastisitas tinggi. Penelitian oleh Chae menunjukkan bahwa scones berbasis tepung non-terigu masih dapat diterima secara sensori pada tingkat substitusi tertentu, meskipun terjadi perubahan pada warna, kepadatan remah, dan volume produk (Chae et al., 2025).

Tepung Lokal

Pemanfaatan tepung lokal sebagai bahan substitusi tepung terigu telah banyak dikaji dalam pengembangan produk bakery dan pastry. Tepung pisang diketahui memiliki kandungan pati resisten dan serat pangan yang relatif tinggi. Penelitian menunjukkan bahwa penggunaan tepung pisang pada produk bakery dapat meningkatkan nilai fungsional, namun cenderung meningkatkan daya serap air adonan sehingga berpotensi menghasilkan tekstur yang lebih

lembek jika tidak diimbangi dengan formulasi yang tepat(Ihromi, Sulastri, et al., 2018; Khalil et al., 2017).

Tepung sorgum merupakan tepung bebas gluten yang memiliki kandungan serat pangan dan senyawa bioaktif yang tinggi. Beberapa penelitian melaporkan bahwa substitusi parsial tepung terigu dengan tepung sorgum pada produk bakery masih dapat diterima secara sensori, meskipun sering menghasilkan warna produk yang lebih gelap dan tekstur yang lebih padat (Bukonja et al., 2025; Septiani et al., 2024). Pada produk *quick bread*, tepung sorgum dinilai mampu berkontribusi terhadap pembentukan struktur remah yang cukup stabil.

Kombinasi tepung pisang dan tepung sorgum berpotensi memberikan efek sinergis pada produk scones. Tepung sorgum berperan dalam membentuk struktur dasar remah, sedangkan tepung pisang memberikan kontribusi pada kelembutan dan karakter rasa. Namun demikian, penelitian terdahulu menegaskan bahwa proporsi penggunaan kedua tepung tersebut harus dikontrol secara cermat agar tidak menurunkan mutu fisik dan sensori produk (Chae et al., 2025).

Baruasa

Baruasa merupakan kue tradisional Bugis yang dibuat dari campuran kelapa parut sangrai, tepung beras, gula merah, dan telur, kemudian dipanggang hingga menghasilkan tekstur padat dengan permukaan retak dan aroma karamel yang khas. Kue ini dikenal memiliki bentuk bulat pipih, warna cokelat keemasan, serta remah yang padat dan sedikit rapuh (Rouw & Wijaya, 2024).

Secara visual dan tekstural, baruasa memiliki kemiripan dengan scones, terutama dari segi bentuk, kepadatan remah, dan karakter permukaan. Kesamaan tersebut menjadikan baruasa relevan sebagai referensi lokal dalam penerapan teknik fusion pada scones. Integrasi karakter baruasa ke dalam scones dapat dilakukan melalui penggunaan gula merah sebagai pemanis alami dan penambahan kelapa parut sangrai untuk memperkaya aroma serta cita rasa produk. Pendekatan ini memungkinkan terciptanya produk scones berbasis fusion yang tetap mempertahankan karakter *quick bread* sekaligus mengangkat identitas kuliner lokal.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode eksperimen, yang bertujuan untuk mengkaji pengaruh substitusi tepung lokal serta penerapan teknik fusion terhadap karakteristik fisik dan sensori produk scones. Produk scones dipilih sebagai objek penelitian karena termasuk dalam kategori *quick bread* yang relatif adaptif terhadap modifikasi formulasi bahan.

Desain Eksperimen

Tahap substitusi dalam penelitian ini difokuskan pada pemanfaatan tepung lokal Indonesia, yaitu tepung sorgum dan tepung pisang, ke dalam formulasi scones sebagai tahap awal sebelum penerapan teknik fusion. Pendekatan substitusi parsial dipilih karena scones termasuk dalam kategori *quick bread* yang relatif adaptif terhadap penggunaan tepung non-gluten dibandingkan produk bakery yang memerlukan pembentukan gluten tinggi (Chae et al., 2025; Gusnadi & Suryawardani, 2022).

Pemilihan tepung sorgum dan tepung pisang didasarkan pada temuan penelitian terdahulu yang menunjukkan bahwa kedua jenis tepung tersebut memiliki potensi sebagai bahan substitusi pada produk bakery. Tepung sorgum berkontribusi terhadap pembentukan struktur remah, sementara tepung pisang berperan dalam peningkatan kelembutan dan karakter rasa produk. Namun demikian, penggunaan kedua tepung lokal tersebut memerlukan pengendalian formulasi karena dapat memengaruhi kestabilan adonan dan mutu tekstur produk akhir(Bukonja et al., 2025; Ihromi, Marianah, et al., 2018; Septiani et al., 2024).

Uji coba substitusi dilakukan secara bertahap hingga diperoleh formulasi scones dengan karakteristik fisik dan sensori yang stabil serta mendekati produk kontrol. Formulasi yang telah memenuhi kriteria tersebut selanjutnya digunakan sebagai dasar pengembangan produk dengan penerapan teknik fusion.

Penerapan teknik fusion dilakukan dengan mengintegrasikan elemen sensori dan budaya kuliner lokal Bugis, yaitu kue tradisional *baruasa*, ke dalam produk scones. Integrasi dilakukan melalui modifikasi bahan dan penyesuaian teknik pemanggangan untuk menghasilkan profil rasa, aroma, dan tampilan yang mencerminkan karakter baruasa tanpa menghilangkan identitas scones sebagai *quick bread*. Pendekatan ini sejalan dengan konsep fusion food yang

menggabungkan struktur produk Barat dengan ekspresi budaya kuliner lokal (Musa, 2025; Suriani & Ariani, 2020).

Secara keseluruhan, tahapan substitusi dan fusion menghasilkan produk scones berbasis tepung lokal yang mempertahankan struktur dasar produk, namun memiliki diferensiasi sensori yang merepresentasikan identitas kuliner lokal. Formulasi ini selanjutnya digunakan pada tahap pengujian sensori untuk mengevaluasi tingkat penerimaan panelis terhadap produk hasil inovasi.

Uji Sensorik

Evaluasi mutu produk dilakukan melalui uji sensori yang melibatkan tiga kelompok panelis, yaitu:

1. Panelis semi-terlatih untuk uji hedonik awal,
2. Panelis ahli untuk validasi mutu produk, dan
3. Panelis konsumen untuk mengukur tingkat penerimaan pasar.

Uji hedonik dilakukan menggunakan skala 1–7, dengan parameter penilaian meliputi tampilan, aroma, tekstur, rasa, aftertaste, dan kesan keseluruhan. Panelis konsumen dipilih dari kelompok usia produktif dengan latar belakang non-profesional di bidang kuliner.

Analisis Data

Data hasil uji hedonik dianalisis menggunakan analisis statistik deskriptif untuk melihat kecenderungan tingkat kesukaan panelis terhadap produk scones. Selanjutnya, data dianalisis menggunakan uji ANOVA satu arah untuk mengetahui adanya perbedaan signifikan antar produk. Apabila terdapat perbedaan nyata, analisis dilanjutkan dengan uji Duncan Multiple Range Test (DMRT) pada taraf kepercayaan 95% ($\alpha = 0,05$).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Formulasi Substitusi dan Fusion Scones

Formulasi awal scones dirancang dengan substitusi tepung lokal sebesar 50% dari total tepung, yang terdiri atas 25% tepung sorgum dan 25% tepung pisang, sebagai penganti

sebagian tepung terigu protein sedang. Pemilihan tingkat substitusi ini mengacu pada penelitian terdahulu yang menyatakan bahwa penggunaan tepung lokal hingga 50% pada produk bakery masih dapat diterima secara sensori, meskipun berpotensi memengaruhi sifat fisik adonan, khususnya pada produk non-gluten seperti *quick bread* dan muffin (Bukonja et al., 2025; Chae et al., 2025).

Hasil uji coba awal menunjukkan bahwa kombinasi tepung lokal sebesar 50% menghasilkan adonan dengan karakteristik fisik yang tidak stabil. Adonan menjadi terlalu lembek, lengket, dan sulit dibentuk, sehingga proses *cutting* dan *shaping* tidak dapat dilakukan secara optimal. Kondisi ini mengindikasikan penurunan kemampuan pembentukan struktur gluten, yang menyebabkan produk akhir tidak mampu mempertahankan bentuk, memiliki permukaan tidak rata, serta menunjukkan pengembangan yang rendah dibandingkan scones kontrol yang menggunakan 100% tepung terigu.

Berdasarkan temuan tersebut, dilakukan modifikasi formulasi dengan menurunkan tingkat substitusi menjadi 25%, yang terdiri atas 12,5% tepung sorgum dan 12,5% tepung pisang. Hasil percobaan menunjukkan adanya peningkatan kestabilan adonan, ditandai dengan adonan yang lebih mudah ditangani dan mampu mempertahankan bentuk selama pemanggangan. Namun demikian, produk yang dihasilkan masih memiliki tekstur yang lebih padat dibandingkan kontrol, dengan volume yang sedikit lebih rendah serta kelembaban remah yang relatif lebih tinggi.

Optimasi lanjutan dilakukan dengan menetapkan tingkat substitusi sebesar 25%, dengan komposisi 15% tepung sorgum dan 10% tepung pisang, sementara komponen bahan lain seperti lemak, cairan, dan bahan pengembang dipertahankan. Pada formulasi ini, adonan menunjukkan karakteristik paling stabil, tidak terlalu lembek, mudah dicetak, serta menghasilkan scones dengan permukaan halus dan struktur remah yang seragam setelah

pemanggangan. Secara organoleptik, produk dengan formulasi ini dinilai paling mendekati scones kontrol.



Gambar 1. Scones dengan subtitusi Tepung Lokal
Sumber: dokumentasi penulis

Tahap pengembangan konsep fusion dilakukan dengan memadukan karakteristik scones sebagai *quick bread* asal Inggris dengan kue tradisional Bugis, yaitu *baruasa*. Pemilihan baruasa didasarkan pada kesamaan visual dan tekstural antara kedua produk, khususnya bentuk bulat pipih, permukaan bertekstur kasar, serta remah yang padat dan sedikit rapuh. Kesamaan tersebut menjadi dasar pengembangan produk bakery berbasis fusion yang menggabungkan elemen kuliner Barat dan lokal.

Konsep fusion diwujudkan melalui modifikasi formulasi dengan penambahan gula merah sebagai pemanis alami untuk menggantikan sebagian gula pasir serta kelapa parut sangrai untuk memperkaya aroma dan memberikan karakter rasa gurih-karamel khas baruasa. Selain itu, dilakukan penyesuaian teknik pemanggangan dengan penerapan panas atas pada tahap awal, diikuti dengan panas bawah hingga produk matang sempurna. Metode ini menghasilkan scones fusion dengan warna cokelat keemasan, permukaan retak halus khas baruasa, aroma karamel dan kelapa yang kuat, serta tekstur luar yang sedikit renyah dan bagian dalam yang tetap lembut khas scones.



Gambar 1. Scones Baruasa dengan Subtitusi Tepung Lokal
Sumber: dokumentasi penulis

Hasil Uji Sensori

Evaluasi sensori pada penelitian ini dilakukan untuk menilai tingkat penerimaan produk scones berbasis tepung lokal dengan penerapan konsep fusion baruasa. Pengujian sensori dilaksanakan melalui beberapa tahapan guna memperoleh penilaian yang komprehensif dan reliabel terhadap mutu produk, meliputi uji oleh panelis semi-terlatih, panelis ahli, dan panelis konsumen.

Pada tahap awal, uji sensori dilakukan oleh panelis semi-terlatih untuk melakukan penyaringan awal terhadap formulasi scones hasil optimasi. Hasil uji menunjukkan bahwa produk scones fusion memperoleh nilai kesukaan pada kategori “disukai” untuk seluruh atribut sensori yang diuji. Atribut tampilan dinilai menarik karena permukaan produk yang tampak retak alami dan warna cokelat keemasan yang menyerupai kue tradisional baruasa. Aroma produk dinilai khas dengan dominasi aroma karamel dan kelapa sangrai, sementara tekstur dinilai cukup empuk dengan remah yang relatif seragam.

Tabel 1. RATA-RATA UJI HEDONIK PANELIS SEMI TERLATIH

Atribut Sensori	Nilai Rata-rata
Tampilan	5,52
Aroma	5,56
Tekstur	5,52
Rasa	5,16
After Taste	5,48
Keseluruhan	5,68

Sumber : Hasil analisis penulis

Tahap selanjutnya melibatkan panelis ahli yang terdiri dari praktisi pastry profesional untuk melakukan validasi teknis terhadap produk. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa scones fusion memiliki struktur remah yang stabil, tidak mudah hancur, serta mempertahankan kelembutan bagian dalam yang menjadi ciri khas scones. Panelis ahli juga menilai keseimbangan rasa produk berada pada tingkat yang baik, dengan perpaduan rasa manis dari gula merah dan gurih dari kelapa sangrai yang tidak menutupi karakter dasar scones. Secara keseluruhan, produk dinyatakan layak dan memenuhi kriteria mutu teknis untuk produk bakery berbasis *quick bread*.

Tabel 2. HASIL VALIDASI PANELIS AHLI

Atribut Sensori	Nilai Rata-rata	Pass/Fail
Tampilan	3,67	Pass
Aroma	3,67	Pass
Tekstur	3,33	Pass
Rasa	3,67	Pass
After Taste	3,67	Pass
Keseluruhan	3,67	Pass

Sumber : Hasil analisis penulis

Uji penerimaan konsumen dilakukan pada tahap akhir untuk mengukur daya terima pasar terhadap produk scones fusion. Hasil uji menunjukkan bahwa produk memperoleh tingkat kesukaan yang tinggi pada seluruh atribut sensori, meliputi tampilan, aroma, tekstur, rasa, aftertaste, dan kesukaan keseluruhan. Atribut rasa dan aroma menjadi aspek yang paling menonjol, di mana panelis konsumen menyatakan bahwa kombinasi rasa manis-karamel dan aroma kelapa memberikan pengalaman sensori yang berbeda dibandingkan scones konvensional. Tekstur produk juga dinilai nyaman dikonsumsi, dengan kontras yang menarik antara bagian luar yang sedikit renyah dan bagian dalam yang lembut.

Tabel 2. RATA-RATA UJI HEDONIK PANELIS KONSUMEN

Atribut Sensori	Nilai Rata-rata
Tampilan	5,19
Aroma	5,30
Tekstur	5,19
Rasa	5,22
After Taste	5,23
Keseluruhan	5,34

Sumber : Hasil analisis penulis

Secara keseluruhan, hasil uji sensori menunjukkan bahwa scones berbasis tepung sorgum dan tepung pisang dengan penerapan konsep fusion baruasa dapat diterima dengan baik oleh panelis. Tidak ditemukan penolakan signifikan pada atribut sensori utama, yang menunjukkan bahwa penggunaan tepung lokal dan integrasi elemen kuliner tradisional tidak menurunkan mutu sensori produk. Temuan ini mengindikasikan bahwa produk scones fusion memiliki potensi untuk dikembangkan lebih lanjut sebagai produk bakery inovatif yang menggabungkan karakter pastry Barat dengan identitas kuliner lokal.

Pembahasan

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pendekatan substitusi parsial tepung lokal pada produk scones dapat menghasilkan formulasi yang stabil secara teknis dan dapat diterima secara sensori. Temuan ini sejalan dengan penelitian sebelumnya yang menyatakan bahwa produk *quick bread* memiliki toleransi lebih tinggi terhadap penggunaan tepung non-gluten dibandingkan produk bakery yang bergantung pada pembentukan jaringan gluten (Chae et al., 2025; Gusnadi & Suryawardani, 2022).

Peran tepung sorgum dalam formulasi scones terlihat pada pembentukan struktur remah yang relatif padat namun tetap stabil, sedangkan tepung pisang berkontribusi terhadap kelembutan tekstur dan karakter rasa. Namun demikian, hasil penelitian ini juga menguatkan temuan sebelumnya bahwa penggunaan tepung lokal perlu dikontrol secara cermat karena sifat daya serap air yang tinggi dapat memengaruhi konsistensi adonan dan tekstur produk akhir (Ihromi, Marianah, et al., 2018; Septiani et al., 2024).

Penerapan teknik fusion dengan mengintegrasikan elemen baruasa ke dalam scones terbukti mampu meningkatkan kompleksitas sensori produk tanpa menghilangkan identitas dasarnya sebagai scones. Hal ini mendukung konsep fusion gastronomy yang menekankan pentingnya keseimbangan antara struktur produk global dan ekspresi budaya lokal (Kusnedi et al., 2025; Suriani & Ariani, 2020). Dalam konteks ini, scones fusion tidak hanya berfungsi sebagai inovasi produk bakery, tetapi juga sebagai medium reinterpretasi kuliner tradisional dalam format modern.

Hasil uji sensori menunjukkan bahwa integrasi elemen lokal, seperti gula merah dan kelapa sangrai, memberikan nilai tambah pada aroma dan rasa produk, yang selaras dengan preferensi konsumen terhadap produk berbasis bahan lokal dan berorientasi pada keberlanjutan. Temuan ini sejalan dengan tren gastronomi berkelanjutan yang menekankan pemanfaatan bahan lokal dan penguatan identitas kuliner daerah (Arif et al., 2025).

Secara keseluruhan, penelitian ini menunjukkan bahwa scones berbasis tepung lokal dengan pendekatan fusion memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai produk bakery inovatif yang tidak hanya memenuhi aspek teknis dan sensori, tetapi juga memiliki nilai budaya dan keberlanjutan yang relevan dengan perkembangan gastronomi modern.

KESIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa produk scones dapat dikembangkan melalui substitusi tepung lokal berupa tepung sorgum dan tepung pisang serta penerapan teknik fusion dengan kue tradisional Bugis, baruasa, tanpa menurunkan mutu sensori produk. Substitusi tepung lokal secara bertahap menghasilkan formulasi optimal yang mampu mempertahankan stabilitas adonan, struktur remah, dan karakteristik *quick bread* khas scones. Penerapan konsep fusion melalui penambahan gula merah dan kelapa parut sangrai, serta penyesuaian teknik pemanggangan, berhasil menghadirkan profil rasa, aroma, dan tampilan yang mencerminkan identitas kuliner lokal tanpa menghilangkan karakter dasar scones. Hasil uji sensori menunjukkan bahwa produk scones fusion memperoleh tingkat penerimaan yang baik pada seluruh atribut sensori, dengan nilai kesukaan keseluruhan berada pada kategori disukai. Temuan ini menegaskan bahwa pemanfaatan tepung lokal dan integrasi elemen kuliner tradisional melalui pendekatan fusion memiliki potensi sebagai inovasi produk bakery yang bernilai budaya dan berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Arif, M. R., Hussain, A., Najam, A., Ashfaq, M., Bakhtawar, F., Zulfiqar, N., Gorski, F. I., Firdous, N., Elkhedir, A. E., & Wang, Y. (2025). A review on gluten-free and low-glycemic index bakery products, especially corn based breads, noodles, and multigrain flours. *Discover Applied Sciences*, 7(6). <https://doi.org/10.1007/s42452-025-07153-4>
- Bukonja, S., Tomi, J., & Pestori, M. (2025). Exploring Sorghum Flour as a Sustainable Ingredient in Gluten-Free Cookie Production. *Foods*, 1–18.
- Chae, J., Kim, S., Yeon, J., Shin, S., & Ju, S. (2025). Consumer Acceptability of Various Gluten-Free Scones with Rice, Buckwheat, Black Rice, Brown Rice, and Oat Flours. *Foods*, 14(14). <https://doi.org/10.3390/foods14142464>
- Gusnadi, D., & Suryawardani, B. (2022). Pemanfaatan Buah Alkesa (*Pouteria Campechiana*) dan Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyhizus*) Pada Produk Quick Bread Studi Kasus Pada produk Madeleine, Pancake, dan Scone. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 3(3), 5589.
- Ihromi, S., Marianah, M., & Susandi, Y. A. (2018). Subsitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kering. *Jurnal Agrotek UMMat*, 5(1), 73. <https://doi.org/10.31764/agrotek.v5i1.271>

- Ihromi, S., Sulastri, Y., & Arisandi, F. (2018). FORMULASI TEPUNG PISANG DAN TEPUNG MOCAF TERHADAP MUTU CAKE Formulation of Mocaf Flour and Banana Flour to Quality of Cake know the chemical and organoleptic characteristics of the cake . The method used in this single factor experiment namely the formula. *Agrotek Ummat*, 5(2), 117–122.
- Khalil, M. M., Tabikha, ; M M, Hosny, ; M H, & Kortam, A. A. (2017). Physiochemical and Sensory Evalution of some Bakery Products Supplemented with Unripe Banana Flour as a Source of Resistant Starch. In *J. Food and Dairy Sci., Mansoura Univ* (Vol. 8, Issue 10).
- Kusnedi, R., Elsty, K., Irfan, M., Hariyanto, L., Choesrani, D. Z., & Nurhasanah, A. (2025). *Culinary Fusion In Transforming Traditional Recipes For Modern Tastes*. 13(1), 325–336. <https://doi.org/10.37641/jimkes.v13i1.3084>
- Musa, A. (2025). *Fusion Done Right: Mastering the Art of Blending Culinary Traditions*. Recorded Books.
- Rouw, R. F., & Wijaya, H. (2024). The Potential the Baruasa of Brown Sugar as a traditional cake through the use of rice shards. *Khaliya Onomiyea: Jurnal Abdimas Nusantara*, 2(1), 10–15.
- Septiani, A. R., Artanti, G. D., & Yulianti, Y. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum (Sorghum Bicolor [L] Moench) Terhadap Mutu Sensori dan Karakteristik Fisik Kue Madeleine. *COMSERVA: Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 4(5), 1199–1210.
- Silfia, S. (2012). Pengaruh Substitusi Tepung Pisang pada Pembuatan Brownies terhadap Sifat Kimia dan Penerimaan Organoleptik. *Jurnal Litbang Industri*, 2(2), 71. <https://doi.org/10.24960/jli.v2i2.602.71-78>
- Suriani, N. M., & Ariani, R. P. (2020). *Balinese Fusion Food as Local Culinary Tourism Products*. 406(Iconhomecs 2019), 228–233. <https://doi.org/10.2991/assehr.k.200218.036>
- Widanti, Y. A., Nur'Aini, V., Wulandari, Y. W., & Sari, E. E. K. (2021). Gluten-free cake formulation using mocaf and several types of flour from local food ingredients. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 828(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/828/1/012033>