

## ABSTRAK

**Latar Belakang:** Jantung pisang masih kurang pemanfaatannya, saat ini hanya diolah sebagai sayur saja. Padahal disamping harga yang murah, jantung pisang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Pemanfaatan jantung pisang dalam pengolahan dapat dijadikan abon nabati yang memiliki prospek baik untuk dikembangkan dalam industri kecil atau industri rumah tangga. Namun, jantung pisang memiliki beberapa kelemahan yaitu proteinnya yang rendah sehingga perlu adanya penambahan daging ikan nila untuk menyeimbangkan gizi dari abon. **Metode:** Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode eksperimental dan menggunakan desain Rancangan Acak Lengkap (RAL). Metode analisis data secara deskriptif dan statistik. **Hasil:** Sebagian besar panelis memilih rasa gurih, aroma khas abon, tekstur menggumpal dan warna coklat gelap, sebagian besar panelis memilih rasa abon jantung pisang kepek gurih dengan  $p = 0,122$ , aroma abon khas abon dengan  $p = 0,345$ , tekstur abon menggumpal dengan  $p = 0,019$ , warna abon coklat gelap dengan  $p = 0,000$ . Formulasi terbaik yang disukai oleh panelis adalah formulasi jantung pisang 70% : ikan nila 30%. **Kesimpulan:** Konsentrasi ikan nila tidak berpengaruh terhadap rasa dan aroma abon jantung pisang kepek. Namun, mempengaruhi tekstur dan warna abon jantung pisang kepek.

XII + 78 hlm; 2019, 10 tabel; gambar 14

Daftar pustaka 35 buah (1981 – 2017)

Kata Kunci : Abon, jantung pisang kepek, ikan nila , mutu organoleptik, daya terima.