

ABSTRAK

Sate vegetarian berbahan baku sisa batang pisang merupakan salah satu produk yang berpotensi mengurangi limbah dan meningkatkan nilai tambah dari sisa batang pisang yang sering dibuang begitu saja. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan sate vegetarian berbahan dasar batang pisang sebagai makanan alternatif nabati yang bergizi. Uji organoleptik produk sate vegetarian berbasis limbah batang pisang dilakukan dengan menggunakan skala Likert. Panelis terdiri dari 50 orang masyarakat umum, dengan jumlah yang sama antara laki-laki dan perempuan serta usia rata-rata 20-30 tahun. Produk sate vegetarian ini mendapat penilaian baik dalam hal rasa sensori seperti pedas, manis, asam, gurih, dan umum. Temuan dari kajian penelitian ini ialah proses pengolahan limbah batang pisang menjadi sate vegetarian yang optimal memerlukan serangkaian langkah yang teliti dan efisien. Dari tahap perendaman dan pembersihan hingga penyajian, setiap langkah harus dilakukan dengan cermat untuk memastikan kualitas produk akhir dan sate vegetarian berbasis limbah batang pisang menawarkan kualitas sensori yang relatif baik dengan rasa pedas, manis, asam, gurih, dan umum yang dinilai tinggi. Kombinasi rasa yang seimbang memberikan pengalaman kuliner yang memuaskan dan menggugah selera.

Kata kunci: batang pisang, limbah, sate vegetarian.