

ABSTRAK

Jantung pisang sering kali dibuang karena kurang diminati masyarakat akibat rasa pahitnya, padahal jantung pisang memiliki potensi sebagai bahan pangan alternatif. Jantung pisang dapat diolah menjadi pepes dengan cita rasa gurih dan tekstur lembut yang cocok sebagai isian stuffed chicken. Produk ini berpotensi dikembangkan lebih lanjut sebagai menu inovatif yang menggabungkan unsur tradisional dan modern, serta dapat menarik minat pasar yang lebih. Selain penggunaan Jantung pisang, pemilihan bahan sebagai pengikat pada produk pepes memegang peranan penting dalam pengembangan produk makanan. Bahan yang bisa dipakai sebagai pengganti telur adalah Oat. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan inovasi kuliner agar bisa meningkatkan daya tarik produk kepada masyarakat dengan mengolah jantung pisang menjadi pepes yang digunakan sebagai isian stuffed chicken, menggabungkan cita rasa tradisional dan teknik memasak modern. Metode penelitian ini meliputi studi literatur, pengolahan bahan, uji organoleptik oleh panelis, serta analisis data untuk menilai daya terima produk. Produk ini berpotensi menjadi menu inovatif dalam industri kuliner, sekaligus meningkatkan pemanfaatan jantung pisang sebagai bahan makanan yang lezat. Dengan demikian, inovasi ini diharapkan dapat memberikan alternatif baru dalam dunia kuliner serta mendukung pemanfaatan bahan pangan yang kurang dinikmati dan bisa menjadi olahan dan bisa menjadi produk yang bernilai. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa pengembangan produk ini sangat diterima oleh konsumen secara keseluruhan. Tingkat kesukaan konsumen tergolong tinggi, didukung oleh penilaian konsumen tertinggi terhadap aspek rasa dan aroma yang terendah berada dalam kategori diterima. Interpretasi ini mengindikasikan bahwa produk pepes jantung pisang sebagai isian *stuffed chicken* memiliki kualitas yang memuaskan serta tampilan yang menarik. Disimpulkan bahwa pengembangan produk *stuffed chicken* berhasil dikembangkan baik dari segi formulasi maupun penerimaan konsumen, dan memiliki potensi besar untuk dikembangkan di industri kuliner sebagai pengembangan produk tradisional dan modern.

Kata Kunci: Jantung pisang, *stuffed chicken*, inovasi kuliner, uji organoleptik, penerimaan konsumen.