

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan inovasi produk nugget berbasis jantung pisang kepok guna meningkatkan nilai tambah bahan lokal yang selama ini kurang dimanfaatkan, serta mendukung potensi usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Jantung pisang kepok dipilih karena memiliki tekstur lembut dan kandungan getah yang rendah, sehingga cocok diolah menjadi produk pangan siap saji. Proses pembuatannya meliputi perebusan jantung pisang, pencampuran bahan dengan tepung terigu, telur, dan bumbu, pengukusan, pelapisan tepung roti, penggorengan ringan, dan vakum pengemasan. Analisis proksimat menunjukkan nugget ini mengandung protein sebesar 6,51%, lemak 1,16%, karbohidrat 29,4%, kadar air 61,46%, abu 1,45%, dan serat kasar 0,35%, memenuhi standar kualitas pangan menurut SNI. Uji organoleptik dengan 20 panel menunjukkan tingkat penerimaan yang baik dengan rata-rata skor antara 3,7 hingga 4,2 untuk aroma, tekstur, rasa, dan warna. Simulasi menunjukkan nilai jual nugget meningkat signifikan hingga 23 kali lipat dibandingkan bahan mentah jantung pisang, ekonomis dengan margin laba bersih 35,8% per kemasan, sehingga sangat potensial untuk dikembangkan di skala UMKM. Produk ini berpotensi alternatif menjadi camilan sehat berbasis nabati yang ramah lingkungan dan mendukung pemberdayaan ekonomi lokal.

Kata kunci : *Nugget Jantung Pisang Kepok, Inovasi Produk, Nilai Tambah, UMKM, Pangan Nabati, Analisis Proksimat, Penilaian Organoleptik.*