RINGKASAN

Penelitian ini bertujuan untuk menciptakan produk olahan makanan alternatif yang bernilai gizi tinggi dan mendukung diversifikasi pangan lokal. Bonggol pisang dipilih sebagai bahan baku utama karena ketersediaannya yang melimpah dan potensi sebagai bahan baku yang kaya serat serta rendah lemak. Penelitian ini menggunakan metode pengembangan iteratif mulai dari identifikasi kebutuhan, analisis, formulasi resep, hingga pengujian produk secara organoleptik oleh panelis dan analisis proksimat kandungan gizi. Proses produksi meliputi tahapan pencucian, perebusan, penghalusan, penumisan, dan pengeringan dengan metode sangrai kering. Hasil penelitian menunjukkan abon nabati berbahan bonggol pisang memiliki kadar air 7,19%, kadar lemak 12,58%, kadar protein 4,71%, serta kandungan serat pangan 12,78%, yang memenuhi standar mutu pangan. Uji organoleptik menunjukkan tingkat penerimaan yang baik terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur produk. Analisis ekonomi menunjukkan usaha produksi abon ini layak dengan nilai Break Even Point dan tingkat keuntungan yang menguntungkan. Produk ini tidak hanya dapat mengurangi limbah pertanian tetapi juga menjadi alternatif pangan sehat yang ramah vegetarian dan berpotensi meningkatkan nilai tambah ekonomi di tingkat petani dan pelaku usaha kecil menengah.

Kata kunci: Abon Nabati, Diversifikasi Pangan