



Inovasi *Seitan* Berbasis Jantung Pisang

Ratna Gema Maulida¹, Siti Zakiah², Anissa Dewi Aliyah³

^{1,2,3}Universitas Telkom Bandung, Indonesia

E-mail: ratna.gema.maulida@gmail.com, sitizakiah@tass.telkomuniversity.ac.id, dewiannisa@gmail.com

Article Info	Abstract
Article History Received: 2023-09-17 Revised: 2023-10-23 Published: 2023-11-03 Keywords: <i>Banana Heart;</i> <i>Seitan;</i> <i>Vegetarian.</i>	The purpose of this research is to create a new innovation by making <i>Seitan</i> or commonly known as a meat substitute for vegan and vegetarian groups or groups. The author made this innovation to identify and meet the needs of vegetarians or people who eat vegetables. <i>Seitan</i> based on banana flower is processed with sufficient nutrition and protein content from the banana flower itself. The methodology used in this study was an experiment or organoleptic test, the location of this research was carried out at the researcher's house located in Mengger Hilir, Ds. Sukapura, Kec. Dayeuhkolot, West Bandung Regency. This <i>Seitan</i> product innovation based on Banana Heart should be further developed and given more attention, especially in the selection of banana flower, the dosage of ingredients, and the method of cooking or the process of managing it.
Artikel Info	Abstrak
Sejarah Artikel Diterima: 2023-09-17 Direvisi: 2023-10-23 Dipublikasi: 2023-11-03 Kata kunci: <i>Jantung Pisang;</i> <i>Seitan;</i> <i>Vegetarian.</i>	Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menciptakan sebuah Inovasi baru dengan membuat <i>Seitan</i> atau biasa dikenal sebagai daging pengganti untuk kelompok atau golongan vegan dan vegetarian. Penulis melakukan inovasi ini untuk mengetahui dan memenuhi kebutuhan vegetarian atau masyarakat yang mengonsumsi sayur-sayuran. <i>Seitan</i> berbasis jantung pisang ini diolah dengan kandungan gizi dan protein yang cukup dari kandungan jantung pisang itu sendiri. Metodologi yang digunakan dalam penelitian ini adalah eksperimen atau uji organoleptik, lokasi penelitian ini dilakukan di rumah peneliti yang berlokasi di Mengger Hilir, Ds. Sukapura, Kec. Dayeuhkolot, Kab Bandung Barat. Inovasi produk <i>Seitan</i> berbasis Jantung Pisang ini sebaiknya lebih dikembangkan dan diperhatikan lagi terutama pada pemilihan jantung pisang, takaran bahan, dan cara pemasakan atau proses pengelolaannya.

I. PENDAHULUAN

Saat ini, industri kuliner masyarakat Indonesia sedang berkembang pesat. Untuk mengembangkan dan menghasilkan produk baru, banyak ide dan kreasi inovatif digunakan. Inovasi produk diperlukan untuk meningkatkan kualitas dan membedakan produk sehingga produk memiliki daya saing yang baik, meningkatkan kualitas dan efektivitas (Zimmerer, 2008). Dengan meningkatnya permintaan masyarakat, banyak orang mulai menyadari pentingnya menjalani pola hidup yang lebih sehat, yang berarti adanya makanan vegetarian. Vegetarian memiliki batasan yang lebih ketat pada jenis makanan yang dapat mereka konsumsi, dan beberapa orang menganggap pola makan vegan sebagai gaya hidup yang berbeda dari vegetarian. Vegetarian memberikan beberapa manfaat kesehatan, termasuk melindungi tubuh dari penyakit jantung koroner dan penyakit kronis lainnya. Vegetarian vegan murni mengonsumsi masakan nabati dan tidak mengonsumsi produk hewani apa pun. Namun, vegetarian non-vegan

masih melanjutkan konsumsi susu, telur, dan produk hewani lainnya.

Kolesterol total dapat meningkat karena telur, susu, dan produk olahannya mengandung lemak jenuh dan kolesterol. Sebagian vegetarian di sisi lain biasanya mengonsumsi lebih banyak serat dan kurang lemak jenuh dan kolesterol. Jadi, untuk mereka yang tidak mengonsumsi produk hewani, ada produk baru yang disebut daging buatan. Vegetarian sebagian besar biasanya mengonsumsi lebih banyak serat dan kurang lemak jenuh dan kolesterol. Jadi, untuk mereka yang tidak mengonsumsi produk hewani, ada produk baru yang disebut daging buatan.

Seitan adalah makanan yang terbuat dari protein gandum gluten. Juga dikenal sebagai "daging gandum" atau "daging tanpa daging", *seitan* menjadi populer dalam masakan vegetarian dan vegan karena teksturnya yang mirip dengan daging dan kemampuan untuk menyerap banyak rasa dan bumbu. *Seitan* adalah sumber protein yang baik dengan sedikit lemak. Dalam 100 gram *Seitan*, ada 370-400 kalori, 75-80 gram protein, 15-20 gram karbohidrat,

kurang dari 5 gram lemak, serat, kalsium, vitamin B seperti riboflavin (B2) dan B1.

Meskipun daging mengandung banyak protein, konsumsi berlebihan daging dapat menyebabkan efek buruk, seperti peradangan. Ini disebabkan oleh fakta bahwa salah satu makanan dengan serat paling tinggi adalah daging sapi, yang membuat tubuh sulit mencernanya (Lawrie, 2003:1), kemudian, daging sapi mengandung senyawa organik yang sangat berbahaya yang disebut dioksin, yang juga diketahui memiliki potensi untuk menyebabkan kanker. Dioksin dibuat dari abu yang menempel pada tanaman dan rumput. Sapi dan hewan ternak lainnya memakannya. Selain itu, lebih banyak orang beralih ke pola makan vegetarian, oleh karena itu peneliti terdorong untuk menciptakan kreasi rendang yang cocok untuk vegetarian.

Kumpulan bunga pisang yang terdiri dari beberapa baris bunga yang masing-masing ditutupi oleh seludang (bract), yang disebut "jantung pisang" ketika tidak terbuka, menurut Wardhany (2014:7). Hasil percobaan menunjukkan bahwa jantung bagian dalam pisang rebus memiliki tekstur yang lembut dan berserat, dan dihaluskan menggunakan cobek yang dapat digunakan untuk menghasilkan olahan Seitan vegetarian yang dapat digunakan sebagai dasar untuk membuat seitan.

Jantung pisang memiliki banyak nutrisi bermanfaat (Aisah et al., 2020). Tanaman pisang adalah jenis tanaman perlu yang umum di Indonesia dan tumbuh di wilayah tropis. Menurut Arfik & Barliana (2018), tanaman pisang hanya dapat dimanfaatkan untuk buah dan daunnya. Semua sisa tanaman, seperti bonggol, batang, bunga, dan jantung pisang, digunakan sebagai limbah. Jantung pisang, bagian tanaman pisang, Biasanya, dengan dicampur dengan sayuran lain. Nilai gizi jantung pisang dapat ditingkatkan dengan pengolahan yang tepat, seperti saat memproduksi seitan (Aida et al., 2014).

Penulis ingin melakukan penelitian inovasi ini karena mereka ingin memenuhi kebutuhan vegetarian atau masyarakat yang mengonsumsi sayur-sayuran. Oleh karena itu, penulis menggunakan jantung pisang sebagai tambahan untuk membuat seitan.

Tujuan penelitian adalah bagian penting dari proses penelitian. yaitu:

1. Untuk mengetahui cara pembuatan Seitan berbasis Jantung Pisang.

2. Untuk mengetahui bagaimana daya terima konsumen pada pembuatan Seitan dengan bahan dasar Jantung Pisang.

II. METODE PENELITIAN

A. Pendekatan Penelitian

Penulis memilih seitan berserat berbasis jantung pisang untuk dipelajari. Tujuannya adalah untuk memperoleh pemahaman apakah seitan dapat menggunakan bahan jantung pisang untuk meningkatkan daya terima konsumen. Eksperimen dilakukan dengan menghilangkan atau menghilangkan unsur tambahan yang membuat sulit untuk mengidentifikasi hubungan sebab akibat antara dua elemen yang dipilih oleh peneliti.

Uji hedonik adalah pengujian analisis sensori organoleptik yang memberikan penilaian atau skor untuk sifat tertentu dari suatu produk dan mengukur tingkat kesukaan ada berbagai tingkat kesukaan, seperti sangat suka, suka, agak suka, agak tidak suka, tidak suka, dan sangat tidak suka, yang merupakan bagian dari skala hedonik. (Tarwendah et al., Jurnal Pangan dan Agr).

B. Lokasi Penelitian

Penelitian eksperimen ini dilakukan di rumah peneliti di Mengger Hilir, Rt.6/Rw.3. Ds. Sukapura, Kec. Dayeuhkolot, Kab Bandung Barat.

C. Jenis dan Sumber Data

Penelitian eksperimental digunakan oleh penulis dan eksperimen dan merupakan metode yang paling efektif untuk dapat mengungkapkan sebab dan akibat penelitian dengan memberikan perlakuan kepada subjek. Eksperimen memiliki tiga ciri: variabel yang dimanipulasi, variabel tambahan, variabel bebas yang dipertahankan, dan variabel yang terikat.

D. Instrumen Penelitian

Prinsip dasar dari penelitian adalah proses mencari solusi untuk suatu masalah dengan menggunakan metode ilmiah. Metode ilmiah mencakup pengumpulan data, instrumen, dan alat untuk mengukur dan menyediakan informasi tentang materi belajar (sappaile, 2007).

E. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

1. Eksperimen

Margono (2010) menjelaskan bahwa penelitian eksperimental adalah metode yang paling efektif untuk menguji hubungan sebab akibat dengan menguji hipotesis menggunakan pendekatan kuantitatif analitik. Sementara Sugiyono (2012) mengatakan bahwa penelitian eksperimen digunakan untuk mengetahui bagaimana satu perlakuan berdampak pada yang lain dalam kondisi yang terkendalikan.

2. Kuesioner

Sugiyono (2017) menyatakan bahwa kuesioner adalah metode pengumpulan data di mana responden diberi daftar pertanyaan atau pernyataan tertulis untuk menjawab masalah penelitian.

3. Studi Pustaka

Menurut Fraenkel dan Wallen (2015), studi pustaka adalah proses penelitian yang melibatkan pengumpulan dan analisis kritis literatur, termasuk buku, jurnal, artikel, dan sumber lainnya. Tujuan dari studi pustaka adalah untuk menemukan dan memperoleh pemahaman yang kuat tentang subjek yang sedang diteliti.

Penelitian dilakukan dengan mengumpulkan dan mempelajari literatur yang relevan dengan topik penelitian. Menurut Sugiyono (2018), dalam studi pustaka, peneliti menemukan, memilih, dan juga menganalisis literatur yang relevan untuk mendapatkan informasi tentang tujuan penelitian.

4. Dokumentasi

Dokumentasi biasanya merupakan proses mencatat, merekam, mengorganisasi, dan menyimpan informasi secara tertulis ataupun elektronik. Tujuan dokumentasi adalah untuk memastikan bahwa informasi tetap relevan, akurat, dan tersedia untuk keperluan baik saat ini maupun di masa depan.

F. Metode dan Teknik Analisa Data

1. Uji Organoleptik

Uji organoleptik, seringkali disebut "uji rasa" "uji indera" atau "uji sensorik", mengandalkan indera manusia untuk mengukur seberapa baik produk diterima. Indera yang digunakan termasuk indra penglihat/mata, indra peraba/tangan, indra pengecap/lidah, dan indra

penciuman/hidung. Kemampuan indera untuk menilai termasuk kemampuan untuk mendeteksi, mengenali, membedakan, membandingkan, dan menilai apakah sesuatu itu baik atau buruk (Dibuat pada tahun 2004). Uji organoleptik, menurut Nasiru (dalam Ayustaningwarno, 2014) adalah evaluasi indera, atau evaluasi sensorik, yang melibatkan penggunaan pancaindra manusia yang digunakan untuk menilai tekstur, warna, bentuk, aroma, dan rasa makanan, minuman, atau obat sehingga konsumen dapat menerimanya.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Formulasi Resep Inovasi Seitan Berbasis Jantung Pisang

Setelah melakukan uji coba Seitan dengan menggunakan Jantung Pisang sebagai bahan tambahan untuk mengembangkan inovasi produk Seitan, penulis membuat formulasi resep baru mereka, seperti yang berikut:

1. Eksperimen 1



Gambar 1. Eksperimen 1

Tabel 1. Formulasi Resep Eksperimen 1

Ingredients	Unit	Qty
Air	ML	50
Tepung Cakra	Kg	125
Jantung Pisang	Gr	100
Garam	Sdt	-

Dari formulasi resep di atas maka penulis cantumkan bagaimana cara membuat Seitan berbasis Jantung Pisang dalam uji coba atau eksperimen ke-1, sebagai berikut:

- Siapkan Jantung Pisang, lalu rebus hingga lunak.
- Setelah lunak, haluskan jantung pisang menggunakan cobek.

- c) Setelah halus, peras jantung pisang hingga mengeluarkan air perasan jantung pisang.
- d) Setelah disaring, campurkan tepung cakra sedikit demi sedikit dan tambahkan sedikit air adon hingga tercampur dan membentuk adonan lengket.
- e) Tambahkan seasoning untuk menambah rasa.
- f) Adonan yang sudah jadi langsung dimasak dengan metode *Pan seared* hingga berwarna kecoklatan.
- g) Ketika sudah berwarna kecoklatan, angkat dan tiriskan Seitan.

Hasil Eksperimen ke-1:

Hasil dari pada eksperimen pertama ini adalah dengan penggunaan lebih banyak jantung pisang dibandingkan tepung, sehingga menghasilkan rasa jantung pisang yang lebih kuat, warna Seitan pada eksperimen pertama ini masih belum sesuai dengan bentuk asli daging dan tekstur dari Seitan pada eksperimen pertama ini sangat padat.

2. Eksperimen 2



Gambar 2. Eksperimen 2

Tabel 2. Formulasi Resep Eksperimen 2

Ingredients	Unit	Qty
Tepung Cakra	Gr	100
Jantung Pisang	Gr	50
Garam	Sdt	-

Dari formulasi resep di atas maka penulis cantumkan bagaimana cara membuat Seitan berbasis Jantung Pisang dalam uji coba atau eksperimen ke-2, sebagai berikut:

- a) Siapkan Jantung Pisang, lalu rebus hingga lunak.
- b) Setelah lunak, haluskan jantung pisang menggunakan cobek.
- c) Setelah halus, peras jantung pisang hingga mengeluarkan air perasan jantung pisang.
- d) Setelah disaring, campurkan tepung cakra sedikit demi sedikit dan tambahkan sedikit air adon hingga tercampur dan membentuk adonan lengket.
- e) Tambahkan seasoning untuk menambah rasa.
- f) Adonan yang sudah jadi langsung dimasak dengan metode *Pan Seared* hingga berwarna kecoklatan.
- g) Ketika sudah berwarna kecoklatan, angkat dan tiriskan Seitan.

Hasil Eksperimen ke-2:

Hasil dari pada eksperimen kedua ini adalah dengan penggunaan lebih banyak tepung cakra dibandingkan penggunaan jantung pisang, eksperimen kedua ini menghasilkan rasa yang lebih enak karena perbandingan antara tepung dan jantung pisang yang lebih pas dibandingkan eksperimen pertama, warna Seitan pada eksperimen kedua sudah mulai sesuai dengan bentuk asli daging dan tekstur dari Seitan pada eksperimen pertama ini sedikit padat dibandingkan hasil eksperimen pertama.

3. Eksperimen 3



Gambar 3. Eksperimen 3

Tabel 3. Formulasi Resep Eksperimen 3

Ingredients	Unit	Qty
Tepung Cakra	gr	140
Jantung Pisang	gr	100
Bawang Merah	Siung	3
Bawang Putih	Siung	2
Air	ml	70
Merica Bubuk	sdt	-

Dari formulasi resep di atas maka penulis cantumkan bagaimana cara membuat Seitan berbasis Jantung Pisang dalam uji coba atau eksperimen ke-3, sebagai berikut:

- a) Siapkan Jantung Pisang, lalu rebus hingga lunak.
- b) Setelah lunak, haluskan jantung pisang menggunakan cobek.
- c) Setelah halus, peras jantung pisang hingga mengeluarkan air perasan jantung pisang.
- d) Setelah disaring, campurkan tepung cakra sedikit demi sedikit dan tambahkan sedikit air adon hingga tercampur dan membentuk adonan lengket.
- e) Tambahkan seasoning untuk menambah rasa.
- f) Adonan yang sudah jadi langsung dimasak dengan metode Pan seared hingga berwarna kecoklatan.
- g) Ketika sudah berwarna kecoklatan, angkat dan tiriskan Seitan.

Hasil Eksperimen ke-3:

Hasil dari pada eksperimen yang ketiga atau terakhir ini adalah dengan penggunaan tepung cakra sebanyak 150gr, penggunaan jantung pisang 100g, air 70ml, dan tambahan bumbu marinasi seperti bawang merah, bawang putih, lada, dan ketumbar. Eksperimen ketiga ini menghasilkan rasa yang enak karena adanya penambahan bumbu marinasi yang membuat rasa Seitan menjadi lebih gurih. Warna Seitan pada eksperimen ketiga sudah sesuai dengan bentuk asli daging dan tekstur dari Seitan pada eksperimen ketiga ini lembut dengan padat tepung yang pas dibandingkan hasil eksperimen kesatu dan kedua.

B. Daya Terima Konsumen

Intuisi dan sensasi penglihatan, penciuman, pencicip, dan pendengar menentukan seberapa baik suatu makanan diterima. Evaluasi cita rasa makanan, juga disebut evaluasi organoleptik. Rupa, yang mencakup warna, bentuk, ukuran, aroma, tekstur, dan rasa, adalah faktor utama yang dinilai dari cita rasa. Uji hedonik skala verbal menunjukkan apakah seseorang senang dengan kualitas makanan yang dinilai atau tidak. Ini adalah

cara untuk mengetahui tingkat penerimaan makanan (Hardiansyah et al., 1988).

C. Karakteristik Responden

Hasil penelitian meliputi jenis kelamin, usia, dan pendidikan terakhir dari 52 responden. Berikut adalah ringkasan dari data yang dikumpulkan:

1. Jenis Kelamin Responden

Dalam penelitian ini, karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin dibagi menjadi dua kelompok: laki-laki dan perempuan. Dari 52 responden, laki-laki berjumlah 26 orang, atau presentase 50%, dan perempuan berjumlah 26 orang, atau presentase 50%. Ini menunjukkan bahwa proporsi responden antara laki-laki dan perempuan sama atau seimbang.

2. Berdasarkan Usia Responden

Hasil pengolahan data penelitian ini, yang dilakukan melalui penyebaran kuisisioner kepada 52 pelanggan yang melihat contoh produk tertentu. Jumlah responden yang usianya 21-24 berjumlah 26 orang atau (50%), responden yang usianya 25-28 berjumlah 8 orang atau (8%), kemudian responden yang usianya 29-32 berjumlah 6 orang atau (11,5%), responden usia 33-36 jumlah 5 orang atau (9,6%), 4 orang atau (7,7%), dan 3 orang atau (5,8%) dari responden yang lebih dari 40 tahun. Ini menunjukkan bahwa kelompok usia 21-24 tahun, yang terdiri dari 26 orang, adalah kelompok yang paling dominan dibandingkan dengan kelompok usia lainnya.

3. Berdasarkan Pekerjaan Responden

Selain hasil pengolahan data pada penelitian yang didapatkan dari penyebaran kuisisioner berdasarkan jenis kelamin dan usia, Kuisisioner ini juga disebar berdasarkan pekerjaan dengan memberikan contoh produk yang terpilih kepada 52 orang konsumen. Ada 12 orang atau 23,1% dari responden yang bekerja sebagai pegawai swasta, 7 orang atau 13,5% dari responden yang bekerja sebagai pegawai negeri, 10 orang atau 19,1% dari responden yang bekerja sebagai pelajar atau mahasiswa, 8 orang atau 15,4% dari responden yang bekerja sebagai SMA, dan 5 orang atau 9,6% dari responden yang bekerja sebagai diploma atau S1. Ini menunjukkan bahwa

responden yang bekerja sebagai pegawai swasta.

4. Berdasarkan Rasa

Berdasarkan dari hasil pengujian organoleptik kepada 52 konsumen didapatkan hasil yang berbeda-beda. Berikut hasil penilaiann organoleptik berdasarkan rasa.

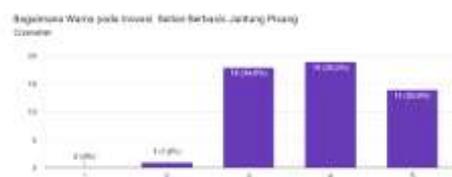


Gambar 4. Diagram Batang Berdasarkan Rasa

Sumber : Data Diolah Dari Hasil Kuisisioner, Agustus 2023

Berdasarkan diagram batang yang terdapat pada gambar di atas, dapat dilihat bahwa dari 52 responden terdapat 24 orang responden dengan presentase (46,2%) memilih sangat enak pada kategori rasa dari produk, terdapat 25 orang responden dengan presentase (48,1%) memilih enak, kemudian 3 orang responden sisanya dengan presentase (5,8%) memilih cukup enak. Maka dari itu, berdasarkan hasil diagram tersebut responden lebih banyak memilih suka dan sangat enak yaitu (46,2%).

5. Berdasarkan Warna



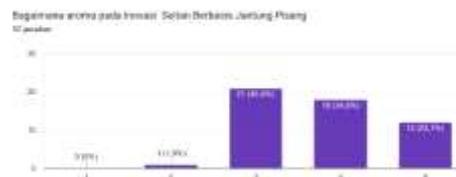
Gambar 5. Diagram Batang Berdasarkan Warna

Sumber: Data Diolah Dari Hasil Kuisisioner, Agustus 2023

Berdasarkan karakteristik warna yang diperoleh dari 52 konsumen, 14 orang diantaranya menilai sangat suka dengan presentase sebanyak (26,9%), 19 orang menilai suka dengan presentase (36,5%), 18 orang menilai cukup suka dengan presentase (34,6%), dan 1 orang diantaranya menilai tidak suka dengan presentase (1,9%). Dengan kata lain bahwa

warna dari inovasiv produk *Seitan* berbasis Jantung Pisang diterima oleh para konsumen.

6. Berdasarkan Aroma

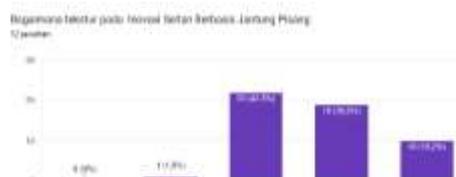


Gambar 6. Diagram Batang Berdasarkan Aroma

Sumber : Data Diolah Dari Hasil Kuisisioner, Agustus 2023

Berdasarkan karakteristik menunjukkan bahwa hasil dari Inovasi produk *Seitan* berbasis Jantung Pisang berdasarkan aroma yang diperoleh dari 52 konsumen, 12 orang diantaranya menilai sangat suka dengan presentase (23,1%), 18 orang menilai suka dengan presentase (34,6%), 21 orang menilai cukup suka dengan presentase (40,4%), dan 1 orang lainnya menilai tidak suka dengan presentase (1,9%). Dengan kata lain bahwa aroma dari Inovasi produk *Seitan* Berbasis Jantung Pisang dapat diterima oleh para konsumen.

7. Berdasarkan Tekstur



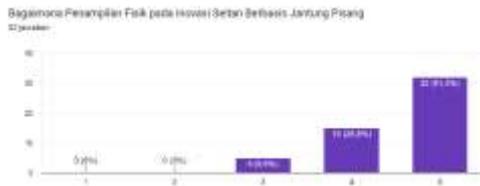
Gambar 7. Diagram Batang Berdasarkan Tekstur

Sumber : Data Diolah Dari Hasil Kuisisioner, Agustus 2023

Berdasarkan karakteristik menunjukkan bahwa hasil dari inovasi produk *Seitan* berbasis Jantung Pisang berdasarkan Tekstur yang diperoleh dari 52 konsumen, 10 orang di antaranya menilai sangat suka dengan presentase (19,2%), 19 orang di antaranya menilai suka dengan presentase (36,5%), 22 orang di antaranya menilai cukup suka dengan presentase (42,3%), dan 1 orang di antaranya menilai tidak suka dengan presentase (1,9%). Dengan

kata lain bahwa aroma dari inovasi produk *Seitan* berbasis Jantung Pisang dapat diterima oleh para konsumen.

8. Berdasarkan Penampilan Fisik



Gambar 8. Diagram Batang Berdasarkan Penampilan Fisik

Sumber: Data Diolah Dari Hasil Kuisisioner, Agustus 2023

Berdasarkan karakteristik menunjukkan bahwa hasil dari inovasi produk *Seitan* berbasis Jantung Pisang berdasarkan Penampilan Fisik yang diperoleh dari 52 konsumen, 32 orang diantaranya menilai sangat suka dengan presentase (61,5%), 15 orang diantaranya menilai suka dengan presentase (28,8%), dan 5 orang diantaranya menilai cukup suka dengan presentase (9,6%). Dengan kata lain bahwa aroma dari inovasi produk *Seitan* berbasis Jantung Pisang dapat diterima oleh para konsumen.

IV. SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Hasil penelitian dan eksperimen yang dilakukan pada inovasi produk *Seitan* berbasis Jantung Pisang menghasilkan kesimpulan berikut:

1. Hasil dari uji coba dan eksperimen penulis menunjukkan bahwa resep *Seitan* berbasis jantung pisang yang dibuat dengan 140 gram tepung cakra, 100 gram jantung pisang yang sudah rebus, 2 siung bawang putih, 3 siung bawang merah, 70 mililiter air, dan sedikit merica dan ketumbar dapat dianggap berhasil.
2. Rasa dari *Seitan* Berbasis Jantung Pisang menghasilkan rasa yang lezat, gurih dan tentunya sehat untuk dikonsumsi bagi para vegetarian. Untuk segi rasa pada inovasi produk ini masih dapat dikembangkan kembali dengan inovasi-inovasi baru lainnya. Kemudian, dari segi tekstur, bentuk, warna, dan juga aroma yang dihasilkan sudah baik dan dapat serta layak diterima atau

dikonsumsi oleh masyarakat khususnya golongan vegan.

3. Daya terima konsumen terhadap inovasi *Seitan* Berbasis Jantung Pisang dapat disimpulkan bahwa produk ini dapat diterima baik oleh kalangan masyarakat. Pernyataan tersebut dibuktikan dengan uji daya terima konsumen dengan presentase 46,2% memilih rasa yang sangat enak berdasarkan rasa, 26,9% memilih sangat menarik berdasarkan warna, 23,1% memilih sangat wangi berdasarkan aroma, 19,2% memilih sangat lembut berdasarkan tekstur, dan 61,5% sangat menarik berdasarkan penampilan fisik.

B. Saran

Saran dari penelitian eksperimen inovasi produk *Seitan* berbasis Jantung Pisang, yaitu:

1. Pada pengelolaan jantung pisang, sebaiknya memilih jantung pisang yang lebih tua berwarna merah kecoklatan agar produk yang dihasilkan dapat menyerupai daging sungguhan, setelah itu rebus jantung pisang dalam skala waktu 30-45 menit hal ini bertujuan agar jantung pisang mendapatkan kematangan yang sempurna.
2. Inovasi produk *Seitan* berbasis Jantung Pisang ini sebaiknya lebih dikembangkan dan diperhatikan lagi terutama pada pemilihan jantung pisang, takaran bahan, dan cara pemasakan atau proses pengelolannya.

DAFTAR RUJUKAN

- Chalida, N N., & Sudaryati, E N E. (2012). Konsumsi dan Daya Terima Pasien Rawat Inap Penyakit Kardiovaskular terhadap Makanan yang Disajikan RSUP H. Adam Malik Medan.
- Lawrie, RA. (2003). *Food Science*, 5th Edition. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Margono. (2010). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Novitasari, A. (2014). *Inovasi dari Jantung Pisang (MUSA SPP)*. STIKes Kusuma Husada Surakarta.
- Padmasuri, K. (2015). *I am A Happy Vegetarian*. OCTOPU Publish House: Yogyakarta

- Prihatman, K. (2000). *Pisang (Musa SPP)*. BPP Teknologi. Jakarta.
- Prawiyogi, A. G., & Sadih, T. L., Purwanugraha, A., & Elisa, P. N. (2021). Penggunaan Media *Big Book* untuk Menumbuhkan Minat Membaca di Sekolah Dasar. *Jurnal Basicedu*, 5(1), 446-452.
- Pujimulyani, D. (2009). *Teknologi Pengolahan Sayur-Sayuran dan Buah-Buahan*. Graha Ilmu.
- Rahayu, T., & Auliana, R. (2017). Pengetahuan Tentang Vegetarian dan Pola Makan Pengunjung di Restoran Loving Hut Jalan Demangan Baru No. 16 Yogyakarta. *Journal of Culinary Education and Technology*, 6(4).
- Rahayu, W.P. (2001). *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rimba, I. A. (2022). *Inovasi Daging Sintetis Rendang Jantung Pisang Untuk Vegetarian*. Doctoral Dissertation. STP AMPTA Yogyakarta.
- Sappaile, B. I. (2007). Konsep Instrumen Penelitian Pendidikan, *Jurnal Pendidikan dan Kebudayaan*. 066.
- Susianto. (2015). *Vegan Itu Mudah*. Jakarta: Noura Books
- Susianto., & Cindy, T. (2015). *Vegetarian Bagi Buah Hati*. Yogyakarta: Andi Offset
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta CV.
- Tambunan, D. A., & Siregar, S. N. (2022). Studi Pembuatan Daging Tiruan dari Jantung Pisang (*Musa Acuminata*). *Agritech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, 24(1), 55-62.
- Thomas, W. Z., & Norman, M. S. (2008). *Kewirausahaan dan Manajemen Usaha Kecil*, Salemba Empat.
- Wardhany, K. H., (2014). *Khasiat Ajaib Pisang-Khasiatnya A to Z dari Akar Hingga Kulit Buahnya, Edisi I*. Yogyakarta: Rapha Publishing.