# ABSTRAK

**Rahmat Dede Afrianto. 2021** "Pembuatan Abon Ikan Nila dengan Inovasi Jantung Pisang". *Proyek Akhir*. Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang".

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kualitas abon ikan nila dengan inovasi jantung pisang dari segi warna, tekstur, aroma dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk meningkatkan penganekaragaman hasil pertanian dan peternakan, serta memvariasi bentuk olahan jantung pisang seperti bahan penambah serat bagi abon ikan. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan melaksanakan empat kali pengulangan percobaan pembuatan abon ikan nila dengan inovasi jantung pisang. Penelitian eksperimen ini dilaksanakan pada 10 September-10 Oktober 2021. Panelisnya adalah panelis terbatas yang terdiri dari 5 orang dosen Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. Hasil uji organoleptik setelah empat kali pengulangan mendeskripsikan kualitas warna abon ikan nila dengan inovasi jantung pisang adalah coklat tua, kualitas tekstur abon adalah berserat. Kualitas aroma adalah beraroma harum abon ikan dan kualitas rasa adalah gurih serta terasa abon ikan Harga abon ikan dengan inovasi jantung pisang tersebut senilai Rp. 6000/*pcs.*



**Kata Kunci: Abon Ikan Nila, Jantung pisang, Kualitas**