

## ABSTRACT

Banana heart shredded is a processed product innovation by utilizing raw materials that are rarely used. Bamboo shells (lorjuk) itself is a commodity that is often found in the coastal areas of Bangkalan Regency. The purpose of this study was to determine the process of making shredded banana heart and bamboo shells (lorjuk), as well as knowing the results of organoleptic tests which included color, aroma, taste and texture. Making shredded banana heart with a mixture of bamboo shells (lorjuk) using standard tools and materials to produce good quality shredded. Based on the results obtained, the conclusion is that the color, aroma, taste and texture that are in great demand by the panelists are the A3 formula with a ratio of 75%: 25% consisting of 188 grams of banana heart and 62 grams of bamboo shells (lorjuk). With the composition of the abon, which is brown in color, typical of shredded meat, has a savory aroma from the protein, namely the bamboo shells, but not fishy, then the taste is spicy, savory and sweet, and has a texture similar to meat.

Keywords: **shredded, banana heart, bamboo shells (lorjuk)**

## **ABSTRAK**

Abon jantung pisang adalah inovasi produk olahan dengan memanfaatkan bahan baku yang jarang digunakan. Kerang bambu (lorjuk) sendiri adalah komoditas yang banyak dijumpai di daerah pesisir Kabupaten Bangkalan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui proses pembuatan abon jantung pisang dan kerang bambu (lorjuk), serta mengetahui hasil uji organoleptik yang meliputi warna, aroma, rasa dan tekstur. Pembuatan abon jantung pisang dengan campuran kerang bambu (lorjuk) ini menggunakan alat dan bahan yang berstandar untuk menghasilkan abon yang berkualitas baik. Berdasarkan hasil yang diperoleh, kesimpulannya bahwa warna, aroma, rasa dan tekstur yang banyak diminati oleh panelis adalah formula A3 dengan perbandingan 75% : 25% yang terdiri dari 188 gram jantung pisang dan 62 gram kerang bambu (lorjuk). Dengan komposisi hasil abon yang berwarna coklat khas abon daging, beraroma gurih dari protein yaitu kerang bambunya, tetapi tidak amis, kemudian rasa yang pedas gurih dan manis, serta bertekstur mirip daging.

**Kata kunci: abon, jantung pisang, kerang bambu (lorjuk).**