

ABSTRAK

Pohon pisang tidak hanya menghasilkan buah yang lezat dan bergizi, tetapi juga memiliki potensi besar sebagai bahan baku untuk mengembangkan berbagai olahan makanan vegan yang inovatif. Penelitian ini dilaksanakan dengan tujuan utama untuk mengolah batang pohon pisang, yang sering kali diabaikan, menjadi produk makanan vegan yang memiliki nilai tambah tinggi. Produk yang dihasilkan dari penelitian ini adalah daging vegan berkualitas tinggi, yang tidak hanya mempertahankan rasa lezat pisang tetapi juga mengandung gizi yang seimbang dan bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Tujuan utama dari penelitian ini adalah untuk mengeksplorasi potensi penggunaan batang pohon pisang sebagai bahan baku makanan vegan yang dapat diterima dan diminati oleh masyarakat luas. Dalam era di mana kebutuhan akan gaya hidup sehat semakin meningkat, produk makanan yang sehat dan ramah lingkungan menjadi sangat relevan. Melalui pendekatan observasi langsung, wawancara dengan pakar kuliner lokal, dan dokumentasi lapangan, penelitian ini tidak hanya berhasil menghasilkan produk yang berkualitas tetapi juga memberikan wawasan mendalam tentang potensi pengembangan makanan vegan berbasis lokal yang ramah lingkungan. Penelitian ini juga menyoroti pentingnya pendekatan berkelanjutan dalam pengembangan produk makanan. Dengan memanfaatkan batang pohon pisang yang sering kali dianggap limbah, penelitian ini memberikan kontribusi terhadap praktik ekonomi sirkular dan pengurangan limbah pangan. Selain itu, integrasi teknologi dan inovasi dalam proses produksi juga menjadi bagian integral dari penelitian ini. Dengan memanfaatkan platform digital untuk pemasaran dan distribusi, produk makanan vegan dari batang pohon pisang dapat dijangkau oleh lebih banyak konsumen, baik lokal maupun internasional. Dengan demikian, penelitian ini tidak hanya berfokus pada pengembangan produk makanan, tetapi juga mempertimbangkan aspek ekonomi, sosial, dan lingkungan dalam upaya mendukung keberlanjutan industri makanan di Indonesia.

Kata kunci: Pohon Pisang, Olahan Makanan Vegan, Inovasi Pariwisata, Bali

ABSTRACT

Not only do banana trees produce delicious and nutritious fruit but also have great potential as raw materials for developing various innovative vegan food products. This research was conducted with the main objective of processing banana tree trunks, which are often overlooked, into vegan food products that have high added value. The product produced from this research is high-quality vegan meat, which not only maintains the delicious taste of bananas but also contains balanced nutrition and is beneficial for body health. The main objective of this research is to explore the potential of using banana tree trunks as raw materials for vegan food that can be accepted and in demand by the wider community. In an era where the need for a healthy lifestyle is increasing, healthy and environmentally friendly food products are very relevant. Through direct observation approaches, interviews with local culinary experts, and field documentation, this research not only succeeded in producing quality products but also provided in-depth insights into the potential for developing locally-based environmentally friendly vegan food. This research also highlights the importance of a sustainable approach to food product development. By utilizing banana tree trunks that are often considered waste, this research contributes to circular economy practices and reducing food waste. In addition, the integration of technology and innovation in the production process is also an integral part of this research. By utilizing digital platforms for marketing and distribution, vegan food products from banana tree trunks can be reached by more consumers, both locally and internationally. Thus, this study not only focuses on the development of food products, but also considers economic, social, and environmental aspects to support the sustainability of the food industry in Indonesia.

Keywords: Banana Tree, Vegan Food Processing, Tourism Innovation, Bali