

## ABSTRAK

**NUR ALFADILLAH, 2024.** Pemanfaatan Jantung Pisang Kepok dalam Pembuatan *Nasu likku*. Program Studi Seni Kuliner Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata Makassar. Pembimbing Muhammad Musawantoro, S.Pd., M.Pd dan Dr. H. Muhadjir Suni, S.Sos., M.Pd.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pembuatan *nasu likku* yang biasanya menggunakan ayam sebagai salah satu bahan baku tetapi pada penelitian kali ini memanfaatkan olahan jantung pisang kepok sehingga dapat diketahui karakteristik akhir dari produk tersebut. Metode penelitian kuantitatif dengan pendekatan eksperimental digunakan dan jenis sumber data yang digunakan adalah data sekunder dan data primer beserta teknik pengumpulan data observasi, kusioner dan dokumentasi, serta analisis data yang digunakan yakni analisis deskriptif kuantitatif. Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa *nasu likku* jantung pisang kepok, *nasu likku* tetap dengan rasa yang sama seperti pada umumnya. Sedangkan untuk olahan jantung pisang dalam hal rasa, rasa dari jantung pisang tetap ada meskipun telah ditambahkan rempah. Untuk aroma, aroma dari rempah masih tercium meskipun tidak terlalu dominan. Untuk warna memiliki warna coklat kehitaman setelah melalui proses penggorengan. Dan dari segi tekstur lembut didalam dan garing diluar. Hasil dari uji kesukaan masyarakat yaitu untuk rasa dengan persentase 81%, aroma dengan persentase 81%, warna dengan persentase 71%, dan untuk tekstur dengan persentase 73%.

**Kata Kunci:** *Nasu likku*, jantung pisang kepok, tanaman pisang

## ***ABSTRACT***

***NUR ALFADILLAH, 2024. Utilization of Kepok Banana Blossom in Making Nasu likku. Culinary Arts Study Program, Hospitality Department, Makassar Tourism Polytechnic. Supervisor Muhammad Musawantoro, S.Pd., M.Pd and Dr. H. Muhadjir Suni, S.Sos., M.Pd.***

*This research aims to determine the process of making nasu likku which usually used chicken as one of the raw materials but in this research it uses kepok banana blossoms so that the final characteristic of the product can be known. Quantitative research methods with an experimental approach are used and the types of data sources used are secondary data and primary data along with observation, questionnaire and documentation data collection techniques, as well as data analysis used, namely quantitative descriptive analysis. The result of the research show that nasu likku still has the same taste as in general. As for processed banana blossoms in terms of taste, the taste of banana blossoms remains even though spices have been added. As for aroma, the aroma of spices can still be smelled although it is not too dominant. The color has a blackish brown color after going through the frying process. And in terms of texture, it is so soft on the inside and crispy on the outside. The results of the public preference test are for taste with a percentage of 81%, aroma with a percentage of 81%, color with a percentage of 71%, and for texture with a percentage of 73%.*

***Key word:*** *Nasu likku, banana blossoms, banana plant*