

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menciptakan sebuah Inovasi baru dengan membuat *Seitan* 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. *Seitan* 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 *Seitan* berbasis Jantung Pisang ini sebaiknya lebih dikembangkan dan diperhatikan lagi terutama pada pemilihan jantung pisang, takaran bahan, dan cara pemasakan atau proses pengelolaannya.

Kata Kunci: Jantung Pisang, Seitan, Vegetarian