

ABSTRAK

Indonesia merupakan negara dengan penduduk terbanyak ke-empat di Asia. Di antara banyaknya penduduk Indonesia, tercantum di *Indonesia Vegetarian Society (IVS)*, terdapat hingga 60.000 anggota vegetarian di tahun 2007 (Siahaan, dkk., 2015). Bahkan, Indonesia didaulat menjadi negara ke-16 teramah vegan di dunia dilansir dari *The Global Vegetarian Index*. Pisang merupakan salah satu komoditas buah yang paling banyak diminati di negara ini, sayangnya banyaknya olahan pisang tidak diimbangi dengan pemanfaatan limbah kulit pisang. Setidaknya 1/3 dari buah pisang yang tidak dikupas merupakan limbah kulit pisang. Penelitian ini bertujuan untuk menjembatani antara kurang banyaknya olahan ramah vegan dan pemanfaatan limbah kulit pisang dengan menciptakan sebuah inovasi berupa dimsum vegan berbahan dasar kulit pisang. Penulis mengambil teori dari Apriyani (2015) dalam dimsum, teori dari Irawati (2019) dalam vegan dan teori limbah kulit pisang yang diambil dari teori Susanti (2006). Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimental dan menguji daya terima konsumen dengan menyebarkan 30 kuesioner secara acak berisi penilaian dalam uji organoleptik. Hasil dari penelitian ini adalah untuk mengetahui formulasi resep dimsum berbasis kulit pisang dengan mencuci dan merebus kulit pisang dengan bumbu, menghaluskannya serta menambahkan bahan isian dimsum lainnya. Selain itu untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap inovasi dimsum vegan berbasis kulit pisang melalui uji daya terima dengan hasil yang dapat disimpulkan bahwa dimsum vegan berbasis kulit pisang dapat diterima oleh konsumen dengan persentase 79,2%, memilih suka berdasarkan rasa, 82,5% menarik berdasarkan warna, 72,6% sedap berdasarkan aroma, 89,1% lembut berdasarkan tekstur dan 95,7% konsumen memilih suka berdasarkan penampilan fisik.

Kata kunci : Inovasi, Kulit Pisang, Vegan, Dimsum