

INOVASI USAHA RISOLES ROTI TAWAR RAGOUT SUBSTITUSI IKAN
LELE DAN BAYAM HIJAU SEBAGAI SNACK SEHAT BAGI BALITA
(Analisis Aspek Produk, Finansial, SWOT, dan Kepuasan Konsumen)

Dosen Pembimbing: Maryam Razak, S.TP., M. Si.

Arvita Nurul Aini/P17110224086
Program Studi D3 Gizi Politeknik Kesehatan Malang
Jl. Besar Ijen No. 77C
Email: arvitaanurul@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang: Asupan zat gizi yang tidak memadai dapat menyebabkan status gizi anak menjadi tidak normal seperti *stunting*, *wasting*, dan *underweight*. SSGI 2022 melaporkan prevalensi *stunting* menurun dari 24,4% (2021) menjadi 21,6% (2022), sementara prevalensi *wasting* naik dari 7,1% menjadi 7,7%, dan *underweight* meningkat dari 17% menjadi 17,1%. **Tujuan Penelitian:** Penelitian ini bertujuan menginovasikan usaha produk risoles roti tawar ragout substitusi ikan lele dan bayam hijau sebagai snack sehat untuk balita, dengan menganalisis aspek produk, finansial, SWOT, dan kepuasan konsumen. **Metode Penelitian:** Jenis penelitian yang digunakan adalah eksploratif dengan metode observasional deskriptif. **Hasil Penelitian:** Hasil menunjukkan bahwa produksi 60 pcs risoles per hari dengan periode penjualan selama lima hari menghasilkan keuntungan Rp 27.555 dengan harga jual Rp 3.500 per pcs. BEP produk sebesar 52 pcs dan BEP harga Rp 3.041, dengan R/C ratio 1,15 yang menunjukkan usaha ini menguntungkan. Uji kepuasan konsumen terhadap warna, aroma, rasa, tekstur, harga, dan kemasan menunjukkan hasil baik hingga sangat baik pada skala Likert. **Kesimpulan:** Usaha risoles roti tawar ragout substitusi ikan lele dan bayam hijau memiliki prospek yang menguntungkan dan mendapat respon positif dari konsumen, sehingga dapat dijadikan sebagai alternatif *snack* sehat untuk balita.

Kata Kunci: risoles, ikan lele, bayam hijau, *snack* balita, status gizi, kepuasan konsumen

BUSINESS INNOVATION OF RISOLES BREAD RAGOUT SUBSTITUTING
CATFISH AND GREEN SPINACH AS A HEALTHY SNACK FOR TODDLERS
(Product, Financial, SWOT, and Consumer Satisfaction Aspect Analysis)

Supervising Lecturer: Maryam Razak, S.TP., M.Si.

Arvita Nurul Aini/P17110224086
Diploma 3 of Nutrition in Health Polytechnic of The Ministry of Health Malang
Jl. Besar Ijen No. 77C
Email: arvitaanurul@gmail.com

ABSTRACT

Background: Inadequate nutrient intake can cause children's nutritional status to become abnormal such as stunting, wasting, and underweight. SSGI 2022 reported that the prevalence of stunting decreased from 24.4% (2021) to 21.6% (2022), while the prevalence of wasting increased from 7.1% to 7.7%, and underweight increased from 17% to 17.1%. **Research Purpose:** This study aims to innovate the business of white bread risoles product with catfish and spinach ragout substitute as a healthy snack for toddlers, by analyzing product, financial, SWOT, and consumer satisfaction aspects. **Methods:** The type of research used is exploratory with a descriptive observational method. **Results:** The results show that the production of 60 pcs of risoles per day with a sales period of five days generates a profit of IDR 27,555 with a selling price of IDR 3,500 per piece. BEP product is 52 pcs and BEP price is Rp 3,041, with R/C ratio 1.15 which shows this business is profitable. Consumer satisfaction test on color, aroma, taste, texture, price, and packaging showed good to very good results on Likert scale. **Conclusion:** The business of white bread risoles ragout substitution of catfish and green spinach has profitable prospects and gets positive response from consumers, so it can be used as an alternative healthy snack for toddlers.

Keywords: risoles, catfish, green spinach, toddler snacks, nutritional status, consumer satisfaction