

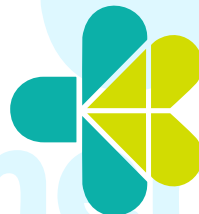
LAPORAN TUGAS AKHIR

**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)

ARVITA NURUL AINI

P17110224086



**Kemenkes
Poltekkes Malang**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN MALANG
JURUSAN GIZI
PROGRAM STUDI DIPLOMA 3 GIZI
TAHUN 2025**

LAPORAN TUGAS AKHIR

**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)

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya Gizi

ARVITA NURUL AINI

P17110224086



**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN MALANG
JURUSAN GIZI
PROGRAM STUDI DIPLOMA 3 GIZI
TAHUN 2025**

HALAMAN PENGESAHAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

“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)”

Disusun Oleh:

ARVITA NURUL AINI (P17110224086)

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji pada tanggal:

25 Maret 2025

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua Penguji

I Komang Suwita, SST., MP.
NIP. 1968123119930310

(.....)

Anggota Penguji

Maryam Razak, STP., M. Si.
NIP. 197011191994032001

(.....)

Malang, 25 Maret 2025
Ketua Jurusan Gizi



Ibnu Fajar, SKM., M. Kes., RD.
NIP. 196610181989031001

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Laporan Tugas Akhir ini adalah hasil karya saya sendiri, dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Nama : Arvita Nurul Aini

NIM : P17110224086

Tanggal : 25 Maret 2025

Tanda Tangan : 

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Allah SWT., karena atas berkat dan rahmat-Nya saya dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini yang berjudul “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)”. Penulisan Laporan Tugas Akhir ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi Diploma 3 Gizi Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Malang. Karya Tulis Ilmiah ini terwujud atas bimbingan, pengarahan dan bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu dan pada kesempatan kali ini saya menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang.
2. Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang.
3. Ketua Program Studi Diploma 3 Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang.
4. I Komang Suwita, SST., MP. selaku Ketua Penguji.
5. Maryam Razak, STP., M. Si. selaku Dosen Pembimbing.
6. Orang tua, kakak, teman-teman serta semua pihak yang telah membantu dalam penulisan Laporan Tugas Akhir ini.

Akhir kata, saya berharap semoga Allah SWT. Membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga Laporan Tugas Akhir ini membawa manfaat bagi pengembangan ilmu.

Malang, 27 Februari 2025

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN PENGESAHAN.....	
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	
ABSTRAK	i
ABSTRACT.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	4
E. Kerangka Konsep.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Masalah Kurang Gizi pada Balita.....	6
B. Kebutuhan Gizi Anak Balita.....	9
C. Risoles	12
D. Komposisi Risoles Roti Tawar Ragout Substitusi Ikan Lele dan Bayam Hijau	13
E. Kemasan dan Label Produk	17
F. Pemasaran Produk	20
G. Aspek Finansial	21
H. Analisis SWOT	26
I. Respon Kepuasan Konsumen	27
BAB III METODE PENELITIAN	30
A. Studi Pendahuluan	30

B. Jenis dan Desain Penelitian	33
C. Waktu dan Tempat Penelitian	33
D. Sasaran Penelitian	34
E. Jenis dan Metode Pengumpulan Data	34
F. Analisis dan Pengolahan Data	35
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	48
A. Analisis Aspek Produk.....	48
B. Analisis Aspek Finansial	55
C. Analisis SWOT.....	57
D. Analisis Respon Kepuasan Konsumen	62
BAB V PENUTUP	67
A. KESIMPULAN	67
B. SARAN.....	68
DAFTAR PUSTAKA.....	69
LAMPIRAN.....	74

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Kebutuhan Zat Gizi Balita Usia 1-5 Tahun Berdasarkan Angka Kecukupan Gizi (AKG).....	9
Tabel 2. Komposisi Bahan Risoles Ikan Lele dan Bayam Hijau “Risol Bale”	30
Tabel 3. Kandungan Energi dan Zat Gizi “Risol Bale” Bagi Balita Usia 3-5 Tahun	33
Tabel 4. Peralatan Pengolahan Produk “Risol Bale”	36
Tabel 5. Bahan Pengolahan “Risol Bale” Beserta Spesifikasinya	36
Tabel 6. Rumus Perhitungan Biaya Usaha “Risol Bale”	41
Tabel 7. Rumus Perhitungan Analisis Kelayakan Usaha “Risol Bale”	41
Tabel 8. Biaya Penyusutan Alat untuk Produksi “Risol Bale”	42
Tabel 9. Biaya Tetap (Fixed Cost) untuk Produksi 60 pieces “Risol Bale”	42
Tabel 10. Biaya Variabel (Variable Cost) Produksi 60 Pieces “Risol Bale”	43
Tabel 11. Matriks Analisis SWOT	45
Tabel 12. Tempat Pemasaran dan Penjualan Produk “Risol Bale”	51
Tabel 13. Perhitungan Biaya Produksi “Risol Bale” 60 pieces.....	55
Tabel 14. Analisis Kelayakan Usaha “Risol Bale” Produksi 60 pieces	56
Tabel 15. Matriks Analisis SWOT Usaha “Risol Bale”	61
Tabel 16. Hasil Perhitungan Skala Likert Data Kepuasan Konsumen pada Produk “Risol Bale”	65

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kemasan Produk	39
Gambar 2. Label Produk	39
Gambar 3. Poster Penjualan Produk.....	40
Gambar 4. Produk Risol Bale.....	48
Gambar 5. Tingkat Kepuasan Konsumen terhadap Warna, Aroma, Rasa, Tekstur, Harga dan Kemasan Produk “Risol Bale”	62

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Prosedur Pengolahan “Risol Bale”	74
Lampiran 2. Perhitungan Nilai Gizi Satu <i>Pieces</i> Produk Risoles	77
Lampiran 3. Hasil Uji Organoleptik Resep Terdahulu.....	78
Lampiran 4. Perhitungan Indeks (%) Jawaban atau Hasil Organoleptik Panelis terhadap Resep Terdahulu	79
Lampiran 5. Form Uji Organoleptik pada Resep Terdahulu Risoles Ikan Lele dan Bayam Hijau.....	80
Lampiran 6. Formulir Kuesioner Kepuasan Konsumen	81
Lampiran 7. Hasil Kuesioner Kepuasan Konsumen	82
Lampiran 8. Dokumentasi Pemasaran dan Penjualan Produk “Risol Bale”	83