

## **ABSTRAK**

**Aliefta Fadia Putri Rozana. 2024. Inovasi Usaha Dimsum Ayam dengan Penambahan Hati Ayam dan Daun Kelor Sebagai Makanan Selingan Bagi Remaja Putri. Karya Tulis Ilmiah, Program Studi Diploma 3 Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang. Pembimbing: Theresia Puspita, STP., MP., RD.** Data Riset Kesehatan Dasar Nasional (Riskesdas) pada tahun 2018 menunjukkan prevalensi anemia pada remaja putri sebesar 48,9%. Diperlukan makanan selingan yang dapat membantu mencukupi kebutuhan zat besi dalam satu kali sajian. Inovasi usaha dimsum ayam dengan penambahan hati ayam dan daun kelor menjadi salah satu pilihan untuk mencegah anemia. Menganalisis inovasi usaha dimsum ayam dengan penambahan hati ayam dan daun keor dalam aspek produk, finansial, SWOT dan respon konsumen. Klaim nilai gizi pada kemasan dan label telah mengikuti peraturan BAdan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) No.1 Tahun 2022. Hasil analisis biaya diketahui modal sebesar Rp. 310.382 mampu memproduksi 52 box/bulan. Diketahui biaya produksi Rp.222.000 dengan jumlah penerimaan Rp.442.000 dapat dihasilkan keuntungan sebanyak Rp. 130.000. Nilai kelayakan usaha dengan nilai BEP produk sebanyak 37 dan BEP harga yaitu Rp.5966. Respon kepuasan konsumen termasuk dalam kategori baik.

Kata kunci : dimsum ayam, inovasi usaha, remaja putri