

## ABSTRAK

**Ilma Nur Mutiara, 2025. Inovasi Usaha Formulasi Cookies Substitusi Tepung Hati Ayam (*Gallus gallus domesticus*) dan Tepung Kedelai (*Glycine max*) sebagai Alternatif Selingan untuk Mencegah Anemia Remaja Putri (Analisis Aspek Produk, Finansial, SWOT, dan Kepuasan Konsumen). Karya Tulis Ilmiah, Program Studi Diploma 3 Gizi, Politeknik Kesehatan Malang. Pembimbing: Ir. Astutik Pudjirahaju., M.Si.**

Anemia merupakan masalah kesehatan yang sering dialami oleh remaja putri, terutama akibat rendahnya asupan zat besi. Untuk mencegah anemia, diperlukan inovasi pangan yang kaya nutrisi, praktis, dan disukai oleh target pasar. Menganalisis Inovasi Usaha Formulasi Cookies Substitusi Tepung Hati Ayam (*Gallus gallus domesticus*) dan Tepung Kedelai (*Glycine max*) sebagai Alternatif Selingan untuk Mencegah Anemia Remaja Putri dalam aspek produk, finansial, SWOT, dan kepuasan konsumen. Observasi, studi pustaka dan survei. Desain kemasan dan label produk dikemas dalam plastik ziplock dengan desain label yang sesuai dalam Peraturan BPOM Nomor 31 Tahun 2018. Hasil analisis biaya usaha diketahui biaya modal sebesar Rp 239.575 mampu memproduksi 30 pcs, diperoleh hasil penerimaan sebesar Rp 300.000 dengan keuntungan sebesar Rp 60.425. Nilai kelayakan usaha ditunjukkan dengan nilai BEP produk sebanyak 24 pcs dan BEP harga Rp 7.985, serta ROI sebesar 25% dan R/C ratio dengan nilai 1 yaitu 1,25. Tingkat kepuasan konsumen mayoritas konsumen memberikan penilaian positif terhadap cita rasa, label, dan harga produk, meskipun kemasan masih memiliki peluang untuk diperbaiki agar lebih menarik.

**Kata Kunci:** Anemia, Cookies, Tepung Hati Ayam, Tepung Kedelai, Inovasi usaha