SKRIPSI

COOKING QUALITY (*COOKING YIELD, COOKING LOSS, COOKING TIME*) MIE BASAH DARI TEPUNG IKAN LELE (*Clarias gariepinus*) DAN TEPUNG BAYAM MERAH (*Amaranthus tricolor L.*) SEBAGAI PANGAN FUNGSIONAL UNTUK PENCEGAHAN ANEMIA

Disusun Guna Memenuhi Sebagian Syarat dalam Mencapai Gelar Sarjana Gizi di

Program Studi S1 Gizi Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Alma Ata

Universitas Alma Ata

The Globe Inspiring University

Oleh :

ANISA FARAH LIHIDAYATI

210400806

FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI S1 ILMU GIZI
UNIVERSITAS ALMA ATA
YOGYAKARTA
2025

LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi

***COOKING QUALITY* (*COOKING YIELD, COOKING LOSS, COOKING TIME*) MIE BASAH DARI TEPUNG IKAN LELE (*Clarias gariepinus*) DAN TEPUNG BAYAM MERAH (*Amaranthus tricolor L.*) SEBAGAI PANGAN FUNGSIONAL UNTUK PENCEGAHAN ANEMIA**

Oleh :

Anisa Farah Lihidayati
210400806

Telah diseminarkan dan dipertahankan di depan Dewan Penguuji

untuk mendapat gelar Sarjana S1 Gizi

pada tanggal 14 Juli 2025

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Pembimbing I,
Dr. Veriani Aprillia, S. TP., M.Sc ……………………………
Tanggal 25 Juli 2025

Pembimbing II,
apt. Wahyu Yuliana Solikah, M.Farm ……………………………
Tanggal 25 Juli 2025

Penguji,
Dr. Rio Jati Kusuma ……………………………
Tanggal 29 Juli 2025

Mengetahui,
Dekan Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan
Universitas Alma Ata

(Dr. Yhona Paratmanitya, S.Gz., RD., M.P.H)