

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

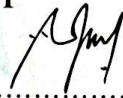
Oleh :

Anisa Farah Lihidayati
210400806

Telah diseminarkan dan dipertahankan di depan Dewan Penguji
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 Paramanatha S.Dz., RD., M.P.H)