

**GAMBARAN SIFAT ORGANOLEPTIK DAN NILAI GIZI BAKPAO MOLA  
BERBAHAN TEPUNG MOCAF (*Modified cassava flour*) DAN LABU  
KUNING (*Cucurbita moschata*) DENGAN ISIAN STROBERI (*Fragaria x  
ananassa*) DAN KACANG MERAH (*Phaseolus vulgaris L*) SEBAGAI  
ALTERNATIF MAKANAN SELINGAN SUMBER SERAT DAN  
RENDAH ENERGI BAGI PENDERITA DIABETES MELITUS**

**Tugas Akhir**

Untuk memenuhi salah satu syarat Tugas Akhir dalam menyelesaikan  
Pendidikan Diploma Tiga Gizi pada Jurusan Gizi  
Politeknik Kesehatan Bandung



Disusun Oleh:

**Vera Peronika**  
**NIM P17331121010**

**PROGRAM STUDI GIZI PROGRAM DIPLOMA TIGA**

**JURUSAN GIZI**

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN BANDUNG**

**2024**