

**GAMBARAN SIFAT ORGANOLEPTIK DAN NILAI GIZI COOKIES
FORMULA TEPUNG MOCAF (*Manihot esculenta*), TEPUNG KACANG
HIJAU (*Vigna radiata*) DAN TEPUNG UBI JALAR UNGU (*Ipomoea
batatas L*) SEBAGAI MAKANAN TAMBAHAN UNTUK BALITA
STUNTING**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk melengkapi persyaratan menyelesaikan pendidikan
Program Diploma 3 Kesehatan Bidang Gizi

oleh

TIARA DEASYAM PUTRI

NIM P17331118021



POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES BANDUNG

JURUSAN GIZI PROGRAM STUDI DIPLOMA 3

2021

LEMBAR PENGESAHAN

Tugas Akhir yang berjudul “**Gambaran Sifat Organoleptik dan Nilai Gizi Cookies Formula Tepung Mocaf (*Manihot esculenta*), Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*), dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*) Sebagai Makanan Tambahan untuk Balita Stunting**” ini telah memperoleh persetujuan dan diujikan pada tanggal 03 Mei 2021.

Pembimbing



Ir. Agus Sulaeman, M.Kes
NIP. 196908171994031004

LEMBAR PENGESAHAN

Tugas akhir yang berjudul "Gambaran Sifat Organoleptik dan Nilai Gizi Cookies Formula Tepung Mocaf (*Manihot esculenta*), Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*), dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L*) Sebagai Makanan Tambahan untuk Balita Stunting" ini telah diujikan dan dinyatakan lulus pada tanggal

Tim Ujian Tugas Akhir Tahun 2021:

Ketua ujian

Tanda Tangan

Ir. Agus Sulaeman, M.Kes



Anggota Penguji

Yohannes Willihelm S, S. Gz., M.Sc.



POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES BANDUNG

KETUA JURUSAN GIZI

