



## Artikel

April 2020

- **Pengaruh Formulasi Kadar Protein dan Kalsium pada MP-ASI Kacang Tunggak dan Beras Merah terhadap Uji Organoleptik pada Ibu Bayi dan Uji Daya Terima pada Bayi**  
Qorry Aina, Bayu Irianti
- **Perbedaan metode pembuatan VCO antibakteria terhadap sifat Fisikokimia, dan uji organoleptik, Antibakteri VCO terhadap Bakteri Staphylococcus Aureus**  
Octo Zulkarnain, Suci Ferdiana
- **Sifat Organoleptik dan Kadar Serat Pangan Mie Basah dengan Penambahan Tepung Okra Hijau (*Abelmoschus esculentum* L.)**  
Agustiana, Waluyo, Fery Lusviana Widiyany
- **Peran Suhu Makanan pada Sisa Makanan Pokok, Lauk Hewani, Lauk Nabati dan Sayur pada Pasien Diet TKTP**  
Metta Paramita, Hapsari Sulistya Kusuma
- **Kandungan Gizi Donat dengan Penambahan Ubi Ungu (*Ipomoea Bata-tas* L.) Sebagai Makanan Jajanan Berbasis Pangan Lokal Bagi Anak Sekolah**  
Riva Mustika Anugrah, Ela Suryani
- **Dukungan Ibu Kandung, Mertua dan Suami dengan Praktek Asi Ek-sklusif (0-6 Bulan) di Kampung Sereh Wilayah Puskesmas Sentani Papua**  
Aleda Florince Oyay, Agus Sartono, Erma Handarsari

Gizi  
UNIMUS

Volume  
9

Nomor  
1

Halaman  
115-166

April  
2020

Semarang

Diterbitkan Oleh  
Program Studi Gizi  
Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan  
Universitas Muhammadiyah Semarang