

## KATA PENGANTAR

*Alhamdulillah wa syukurillah* saya panjatkan kehadirat Allah SWT., yang atas rahmat dan karunia-Nya saya dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul **“Gambaran Sifat Organoleptik dan Nilai Gizi Mochi Berbahan Dasar Tepung Beras Ketan Putih dan Tepung Hunkwe dengan Isian Buah Naga Merah sebagai Alternatif Selingan Sumber Serat Untuk Remaja Obesitas”**. Tugas akhir ini tidak dapat tersusun atas bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini, izinkan saya mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Ibu Yenny Moviana, MND selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung.
2. Ibu Witri Priawantiputri, S. Gz., M. Gizi, selaku Dosen Pembimbing tugas akhir yang telah memberikan banyak bimbingan, saran, nasihat dan arahan.
3. Bapak Mulus Gumilar, DFSN, M. Kes., selaku Dosen Penguji yang telah memberikan saran, masukan dan arahan untuk penulisan tugas akhir ini.
4. Kedua orang tua dan adik yang senantiasa memberikan do'a dan selalu mendukung dalam penyusunan tugas akhir ini.
5. Seseorang dengan NIM P17331121068 dan teman-teman *tsummy* yang selalu membantu, mendukung dan menghibur penulis.

Penulis berharap tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak dan perkembangan ilmu gizi. Kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan untuk perbaikan tugas akhir ini.

Cimahi, Mei 2024

Penulis