

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah Yang Maha Esa atas anugerah dan karunia-Nya selama ini, sehingga penulis bisa menyelesaikan skripsi dengan judul “Analisis Kadar Zat Gizi Makro, Elastisitas, Kadar Air dan Sifat Organoleptik Mie Kering Berbahan Dasar Tepung Mocaf dan Tepung Jagung dengan Penambahan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) sebagai Pangan Bebas Gluten dan Kasein”.

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Judiono, MPS selaku Ketua Jurusan Gizi
2. Ibu Dr. Pusparini SKM., M.Sc selaku Ketua Program Prodi Gizi dan Dietetik dan selaku pembimbing yang sudah memberikan bimbingan dan masukan kepada penulis hingga akhir penulisan skripsi ini.
3. Bapak Asep Iwan Purnawan, M.Si.Med dan Ibu Yenni Moviana, MND., RD selaku Ketua Penguji dan Penguji I yang telah memberikan masukan, kritik, dan saran kepada penulis untuk kesempurnaan skripsi ini.
4. Dosen dan tenaga pendidik Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bandung yang telah membimbing penulis selama proses belajar mengajar di Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bandung.
5. Kedua orang tua, kakak, dan keluarga tercinta yang senantiasa memberikan do'a, dukungan moril dan materil, semangat dan nasihat untuk penulis.
6. Teman – teman Prodi Gizi dan Dietetika Tahun 2017 yang telah memberikan semangat dan saran kepada penulis selama proses penulisan skripsi ini.

Dalam penyusunan skripsi ini penulis menyadari masih terdapat kekurangan. Oleh karena itu, kritik dan saran sangat penulis harapkan demi perbaikan dalam penulisan selanjutnya. Akhir kata, penulis berharap proposal penelitian ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Bandung, Mei 2021

Penulis