KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **"Imbangan Produk Es Krim Sumber Protein, Isoflavon, Serat, dan Antosianin Berbasis Tape Ketan Hitam dan Tepung Kedelai Sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Hiperkolesterolemia"**. Skripsi ini dibuat sebagai salah satu syarat menyelesaikan pendidikan Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Poltekkes Kemenkes Bandung.

Pada pelaksanaan penyusunan skripsi ini, penulis mendapatkan banyak bantuan, bimbingan, dan arahan dari berbagai pihak. Untuk itu penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih kepada:

1. Bapak Dr. Judiono, MPS selaku Ketua Jurusan Gizi.
2. Ibu Dr. Pusparini, SKM, M.Sc selaku Ketua Program Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika.
3. Ibu Dr. Rr. Nur Fauziyah, SKM, MKM selaku pembimbing dan penguji II yang telah memberikan masukan dan arahan sehingga konten materi skripsi ini dapat tersusun dengan baik.
4. Ibu Surmita, S.Gz, M.Kes dan Bapak Dr. Suparman, SKM, M.Sc selaku ketua penguji dan penguji I yang telah memberikan masukan, kritik, dan saran kepada penulis untuk kesempurnaan skripsi ini.
5. Kedua orang tua, adik, dan teman-teman yang selalu memberikan doa dan dukungannya kepada penulis.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih memiliki kekurangan, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun untuk menunjang kualitas skripsi ini.

Bandung, Mei 2020

Penulis8