

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan kesempatan dan hidayahNya sehingga dapat menyelesaikan penulisan Skripsi dengan judul : “Daya Terima Menu Oseng Kacang Panjang, Sup Jagung, dan Capcay Putih Kering dengan Modifikasi Standar Bumbu Aroma dan Rasa Umami pada Pasien Rawat Inap di RSUD Kabupaten Nganjuk” untuk memenuhi tugas Mata Kuliah Skripsi. Sehubungan dengan selesainya Skripsi ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Budi Susatia, SKp., M.Kes selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang
2. I Nengah Tanu Komalya, DCN., SE., M. Kes selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang
3. Ibnu Fajar, SKM., M. Kes selaku Ketua Program Studi Diploma IV Gizi, Jurusan Gizi - Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang
4. Direktur RSUD Kabupaten Nganjuk yang telah memberikan izin penelitian
5. Dwie Soelistyorini, SST, M. Kes selaku Ketua Penguji
6. Bachyar Bakri, SKM, M. Kes selaku Penguji I
7. Theresia Puspita, STP, MP selaku Penguji II
8. Kepala Perpustakaan Jurusan Gizi - Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang beserta staf yang telah banyak menyediakan literatur
9. Serta semua pihak yang telah membantu dalam penulisan Skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa Skripsi ini masih memiliki banyak kekurangan, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran untuk penyempurnaan Skripsi ini.

Malang, Juni 2018

Penulis