

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan YME yang telah memberikan kesempatan dan pencerahanNya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Skripsi dengan judul: "Jenis Bahan Marinasi Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia Swingle*), Asam Jawa (*Tamarindus inca*), Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*) Terhadap Mutu Gizi (Protein, Lemak, Karbohidrat, dan Zat Besi), Nilai Energi dan Mutu Organoleptik Hati Ayam." Sehubungan dengan selesainya Skripsi ini, penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang
2. Ketua Jurusan Gizi Politeknik – Kesehatan Kemenkes Malang
3. Ketua Program Studi Sarjana Terapan dan Dietetika, Jurusan Gizi – Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang
4. Ir. Astutik Pudjirahayu, M.Si selaku Ketua Penguji
5. Theresia Puspita, S.TP., MP selaku Penguji I dan Pembimbing Utama yang telah banyak memberikan bimbingan saran dan dukungan kepada penulis
6. Maryam Razak, S.TP., M.Si. selaku Penguji II Pembimbing Pendamping yang telah banyak memberikan bimbingan saran dan dukungan kepada penulis
7. Kepala Perpustakaan Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang beserta staff yang telah banyak menyediakan literature
8. Semua pihak yang telah membantu dalam penulisan proposal skripsi ini

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

Malang, Juni, 2021

Penulis