

## KATA PENGANTAR

Segala puji bagi Allah SWT yang telah memberikan kesehatan dan kesempatan serta perlindungan kepada kita semua, sehingga skripsi yang berjudul “Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dan Tepung Kacang Bogor (*Vigna Subterranea*) Terhadap Nilai Gizi Dan Daya Terima Cookies” dapat diselesaikan dengan baik. Proses penulisan ini, tidak lepas dari kesulitan maupun hambatan. Dukungan dan bimbingan dari berbagai pihak maka skripsi ini dapat diselesaikan. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih pada :

1. Dr. Aprilita Rina Yanti Eff, M. Biomed, Apt selaku Dekan Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan Universitas Esa Unggul.
2. Mury Kuswari, S.Pd., M.Si selaku Ketua Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Esa Unggul.
3. Iskari Ngadiarti, SKM., M.Sc selaku Dosen Pembimbing Akademik, untuk kesediaan dalam memberikan bimbingan, pengarahan, dan petunjuk dalam penyelesaian skripsi ini.
4. Dudung Angkasa, S.Gz., M.Gizi selaku Dosen pembimbing I untuk kesediaan dalam memberikan bimbingan, pengarahan, dan petunjuk dalam menyelesaikan skripsi ini.
5. Dr.Hendra Wijaya, S.Si., M.Si selaku Dosen pembimbing II untuk kesediaan dalam memberikan bimbingan, pengarahan, dan petunjuk dalam menyelesaikan skripsi ini.
6. Vitria Melani, S.Si., M.Si selaku Dosen penguji I Sidang Proposal Skripsi, untuk kesediaan dalam memberikan bimbingan, pengarahan, dan petunjuk dalam menyelesaikan skripsi ini.
7. Mury Kuswari, S.Pd., M.Si selaku Dosen penguji II Sidang Proposal Skripsi, untuk kesediaan dalam memberikan bimbingan, pengarahan, dan petunjuk dalam menyelesaikan skripsi ini.

8. Yuges Saputri, S.Gz., M.Sc selaku Dosen penguji I Sidang Skripsi, untuk kesediaan dalam memberikan bimbingan, pengarahan, dan petunjuk dalam menyelesaikan skripsi ini.
9. Vitria Melani, S.Si., M.Si selaku Dosen penguji II Sidang Skripsi, untuk kesediaan dalam memberikan bimbingan, pengarahan, dan petunjuk dalam menyelesaikan skripsi ini.
10. Laboratorium Balai Besar Industri Agro yang telah membantu saya dalam pembuatan Tepung kacang bogor dalam menyelesaikan skripsi ini.
11. Laboratorium Saraswanti Indo Genetch yang telah membantu saya dalam Uji Analisis kandungan Gizi *Cookies mocanut* dalam menyelesaikan skripsi ini.
12. Kedua Orang Tua penulis yang selalu memberikan dukungan, tenaga, materi, semangat dan doa selama menyelesaikan skripsi ini.
13. Sepupu saya Wiwin, Yuni, dan Anis yang selalu memberikan semangat, dukungan, dan doa kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
14. Arga Rizky S.L yang selalu memberikan semangat, materi dan doa kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
15. Spatula Squad yang selalu menemani dan memberikan dukungan dalam menyelesaikan skripsi ini.
16. Rekan-rekan Gizi yang telah memberikan semangat dalam menyelesaikan skripsi ini.
17. Semua pihak yang telah membantu dalam penyelesaian skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa penelitian dan penulisan skripsi ini masih banyak kekurangan dan kelemahan karena terbatasnya pengetahuan dan kemampuan peneliti. Oleh karena itu, peneliti mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari para pembaca. Akhir kata, penulis berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu.

Jakarta, Maret 2018

Peneliti