

## KATA PENGANTAR

---

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT karena Rahmat dan Karunia-Nya. Penulis dapat menyelesaikan penulisan Proyek Akhir ini tepat pada waktunya dengan judul “Studi Komparasi Teknik Pengempukan Daging Sapi dengan Menggunakan *Ekstrak* Daun Paya dan Daun Pepaya”. Tugas akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan Program Studi Diploma III Jurusan Perhotelan di Universitas Telkom Bandung. Selama menjalani pendidikan Diploma III Perhotelan sampai dengan proses penyelesaian Tugas Akhir, berbagai pihak telah memfasilitasi, membantu, membina serta membimbing penulis hingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik, untuk itu tidak lupa penulis ucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Dendi Gusnadi.,S.Par.,MM.Par selaku Kepala Prodi D3 Perhotelan Telkom University.
2. Ibu Ratna Gema Maulida.,S.ST.Par.,MM.Par selaku dosen pembimbing I.
3. Bapak Riza Taufiq.,S.Sos.,MM.Par selaku dosen pembimbing II.
4. Kepada Mama dan Papa, yang senantiasa memberikan nasihat, semangat dan dukungan serta doa tiada henti selama penulis menempuh pendidikan.
5. Kinanti Amanda, Ima, Anisa Fhadila, Ahmad Maulana, Fitriana Shafa, Queen Cikal, Eri Anggraini, selaku teman seperjuangan yang telah menemani dan menyemangati dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
6. Kepada seluruh Dosen D3 Perhotelan Telkom University.
7. Kepada teman dan rekan-rekan D3 Perhotelan Telkom University.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan ini masih banyak ditemui kekurangan baik dari segi kualitas maupun kuantitas, untuk itu