

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nyasehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Proyek Akhir. Penulisan Tugas Proyek Akhir ini diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Ahli Madya pada program D3 Perhotelan (Amd. Par). Penulis mengajukan penelitian dengan judul “Pemanfaatan Buah Nangka Sebagai Substitusi Gula dan Lemak Nabati pada Mousse 2019”. Dalam penyusunan Proyek Tugas Akhir ini penulis tidak terlepas dari bantuan, Oleh karena itu pada Kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terima kasih yang mendalam kepada :

1. Dendi Gusnadi, S.Par., MM.Par selaku Kepala Program Study D3 Perhotelan, Fakultas Ilmu Terapan, Telkom University.
2. Dendi Gusnadi, S.Par., MM.Par selaku wali Dosen D3 Perhotelan 40-02.
3. Dra.Umi Sumarsi.,MM.Par selaku pembimbing I yang selalu memberikan bimbingan selama melaksanakan kegiatan penelitian dan penulisan Tugas Akhir.
4. Dendi Gusnadi,S.Par.,MM.Par selaku pembimbing II yang selalu memberikan bimbingan selama melaksanakan kegiatan penelitian dan penulisan Tugas Akhir.
5. Seluruh dosen Prodi D3 Perhotelan Telkom University yang selama ini telah memberikan ilmu yang bermanfaat bagi penulis.
6. Kepada kedua orangtua saya yang tak henti memberikan doa terbaik.
7. Keluarga yang terkasih yang telah memberikan dukungan moral maupun material sehingga penulis dapat berkuliah di Telkom University.

8. Intan Purnamasari yang mendukung dan membantu dalam pembuatan Proyek Akhir selama penulis mengerjakan Laporan Proyek Akhir.
9. Rekan D3PH42-03 dan seluruh rekan satu perjuangan prodi D3 Perhotelan Telkom University yang telah memberikan kenangan yang tidak terlupakan, semoga kita semua bisa menjadi orang yang berguna bagi keluarga, nusa, bangsa dan agama.

Penulis menyadari dalam proyek akhir ini masih terdapat kekurangan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan demi perbaikan proyek akhir ini dan semoga proyek akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang berkepentingan.

Bandung, 13 juni 2022



Mia Novianti