

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah *Subhanahu wa ta'ala* yang telah memberikan kesempatan dan hidayahNya sehingga dapat menyelesaikan penulisan Skripsi dengan judul “Pengaruh Metode Pengolahan Sayur Sop terhadap Mutu Organoleptik, Mutu Gizi, dan Aktivitas Antioksidan”. Sehubungan dengan selesainya skripsi ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Direktur Politeknik Kesehatan Malang
2. Ketua Jurusan Gizi – Politeknik Kesehatan Malang
3. Ketua Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika, Jurusan Gizi - Politeknik Kesehatan Malang
4. Maryam Razak, STP., M.Si. selaku Ketua Penguji
5. Theresia Puspita, STP., MP., RD. selaku Pembimbing Utama merangkap Anggota Penguji I
6. Ir. Astutik Pudjirahayu, M.Si. selaku Pembimbing Pendamping merangkap Anggota Penguji II
7. Kepala Perpustakaan - Politeknik Kesehatan Malang beserta staf yang telah banyak menyediakan literatur
8. Serta semua pihak yang telah membantu dalam penulisan Skripsi ini.

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

Malang, 11 November 2024

Penulis