

SANWACANA

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Formulasi Pasta Labu Kuning dan Tepung Beras Ketan Putih terhadap Sifat Kimia dan Sensori Dodol”. Dalam kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Ibu Dr. Ir. Sussi Astuti, M.Si., selaku Pembimbing Pertama yang telah banyak memberikan pengarahan, bimbingan dan masukan dalam proses penyelesaian skripsi penulis.
2. Ibu Ir. Sri Setyani, M.S.. selaku Pembimbing Kedua yang telah banyak memberikan pengarahan, bimbingan dan masukan dalam proses penyelesaian skripsi penulis.
3. Bapak Drs. Azhari Rangga, M.App.Sc. selaku Penguji yang telah memberikan saran, dan evaluasi terhadap karya skripsi penulis.
4. Dr. Ir. Tanto Pratondo Utomo, M.Si. selaku kepala Laboratorium Analisis Hasil Pertanian di Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Lampung.
5. Ibu Untari Fajar Lestari, S.T.P. selaku PLP Laboratorium Analisis Hasil Pertanian di Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Lampung.

6. Bapak Purdianto selaku Staff administrasi di Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Lampung.
7. Keluarga terkasih : kedua orang tua atas do'a, dukungan moril, motivasi, serta kasih sayang yang tiada henti demi keberhasilanku.

Semoga Tuhan Yang Maha Esa membalas segala kebaikan mereka, dan penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Bandar Lampung, Oktober 2015
Penulis

Hadi Hanggara