

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan hidayah, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Skripsi dengan judul “Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan *Macaron* Terhadap Daya Terima Konsumen”. Skripsi ini ditulis untuk memenuhi persyaratan dalam memperoleh gelar sarjana pendidikan. Dalam proses penelitian ini dilakukan di Laboratorium *Pastry & Bakery* Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta. Dalam kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih banyak kepada :

1. Dr. Rusilanti, M.Si Selaku Ketua Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta, dan Selaku Dosen Pembimbing
2. Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc Selaku Pembimbing Akademik Pendidikan Tata Boga Angkatan 2015
3. Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes Selaku Dosen Pembimbing
4. Dosen-dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah memberikan ilmu dan bimbingannya selama perkuliahan
5. Laboratorium dan Staff tata usaha Program Studi Pendidikan Tata Boga atas segala bantuannya

Penulis juga mengucapkan terima kasih sebanyak-banyaknya untuk orang tua atas do“a dan kasih sayangnya selama ini serta kakak dan adik atas dukungan moril maupun material.

Terima kasih untuk sahabat-sahabat yang selalu mendukung dan memberikan semangat Azzah, Anna, Sofia, Qori, Sita, Wisnu, Nana, Tifa, Oja, Yuni dan seluruh teman-teman angkatan 2015 yang telah memberikan semangat, bantuan, serta do“a selama penulisan ini. Terima kasih kepada seluruh mahasiswa/i Pendidikan Tata Boga yang bersedia membantu menjadi panelis.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini belum sempurna, untuk itu mohon maaf apabila terdapat kekurangan dan kesalahan baik isi maupun penulisan. Akhir kata penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membacanya.

Jakarta, Agustus 2019

Bunga Oktaviani