

## KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji syukur ke hadirat Allah SWT, atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyajikan laporan skripsi yang berjudul “Pengaruh Volume Molase Rebus dan Lama Fermentasi yang Berbeda dengan Starter Khamir Laut terhadap Kualitas Hidrolisat Protein Kepala Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*) Rebus”. Di dalam tulisan ini, disajikan pokok-pokok bahasan yang meliputi pertumbuhan khamir laut, volume molase rebus, lama fermentasi, dan volume khamir laut yang optimum, serta kualitas hidrolisat protein kepala udang vaname rebus yang dihasilkan dari hidrolisis khamir laut dengan menggunakan volume molase rebus dan lama fermentasi yang berbeda.

Penulis menyadari adanya keterbatasan kemampuan dan pengetahuan dalam menyusun laporan skripsi ini. Oleh karena itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun agar tulisan ini bermanfaat bagi para pembaca.

Malang, Juli 2014

Penulis