

KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji syukur kepada ALLAH SWT yang telah melimpahkan rahmat serta hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan skripsi dengan judul “ Evaluasi Penambahan Cairan Selada (*Lactuca sativa*) Terfermentasi dengan *Lactobacillus plantarum* Terhadap Kualitas Bakso Ikan Tuna Mata Besar (*Thunnus obesus*) pada Masa Simpan 0 Hari dan 3 Hari di Suhu Ruang”. Di dalam tulisan ini, disajikan pokok-pokok bahasan yang meliputi proses pembuatan cairan selada terfermentasi, proses pembuatan bakso ikan tuna dan pengaruhnya terhadap proksimat, organoleptik, SEM, pH, kekenyalan, dan TPC. Sangat disadari bahwa dengan kekurangan dan keterbatasan yang dimiliki penulis, walaupun telah dikerahkan segala kemampuan untuk lebih teliti, tetapi masih dirasakan kurang tepat, oleh karena itu penulis mengharapkan saran yang membangun agar tulisan ini bermanfaat bagi yang membutuhkan.

Malang, Desember 2014

Penulis