

KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji syukur kepada ALLAH SWT yang telah melimpahkan rahmat serta hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan skripsi dengan judul “Pengaruh Penambahan Volume Molase rebus dan Lama Fermentasi yang Berbeda dengan Starter Khamir Laut Terhadap Karakteristik Hidrolisat Protein Kerang Hijau (*Perna viridis*) Rebus”. Di dalam tulisan ini, disajikan pokok-pokok bahasan yang meliputi proses pembuatan hidrolisat protein kerang hijau (*Perna viridis*) rebus dan beberapa uji terkait dengan penentuan kualitas dari hidrolisat protein kerang hijau (*Perna viridis*) rebus tersebut. Sangat disadari bahwa dengan kekurangan dan keterbatasan yang dimiliki penulis, walaupun telah dikerahkan segala kemampuan untuk lebih teliti, tetapi masih dirasakankurangtepat, oleh karena itu penulis mengharapkan saran yang membangun agar tulisan ini bermanfaat bagi yang membutuhkan.

Malang, Maret2015

Penulis