UIN SUSKA RIAU
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.
© Hak cipta milik UIN Suska Riau
State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, Puji syukur penulis kepada Allah SWT atas Rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis mampu menyelesaikan skripsi ini yang berjudul "**Kualitas Fisik dan Organoleptik Daging Entok (*Cairina moschata*) yang Direndam Dalam Jus Buah Pepaya (*Carica papaya* l.) Dengan Konsentrasi Dan lama Perendaman Berbeda** ".

Penulis menyadari bahwa selama proses penyelesaian skripsi ini, penulis menemukan berbagai kendala. Terwujudnya skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh karenanya pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih serta penghargaan setulus hati kepada kedua orang tua penulis atas do'a, nasihat, dan dukungan baik moril ataupun non moril serta pengorbanan yang selalu diberikan kepada penulis, Bapak Bambang Kuntoro, S.Pt, M.Si selaku pembimbing I dan Anwar efendi Harahap, S.Pt, M.Si . Selaku pembimbing II yang telah banyak mengarahkan, membimbing serta memotivasi penulis selama penyelesaian skripsi ini, kepada teman-teman peternakan 2011 serta semua pihak yang turut memberikan semangat kepada penulis untuk menyelesaikan skripsi.

Penulis telah berusaha sebaik-baiknya untuk menyempurnakan penulisan skripsi ini. Namun penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan untuk kesempurnaannya.

Pekanbaru, Mei 2017

Penulis