

## KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan puji dan syukur kepada Tuhan yang maha esa atas rahmatnya sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal pengajuan TA degan judul ***“Inovasi Pembuatan Roti Pita Sebagai Bagian Dari Kebab Dengan Berbasis Tepung Beras Merah”***.

Prospal ini di buat untuk memenuhi syarat kelulusan di jurusan D3 perhotelan Telkom University Bandung .

Selama peroses pengerjaan Tugas Akhir ini penulis sangat berterima kasih kepada.

1. Yth. Ibu Ersy Ervina, S.Sos., MM.Par, selaku ketua Program Studi Perhotelan
2. Yth. Ibu Vany Octaviany. S.Par., MM.Par selaku dosen pembimbing I
3. Yth. Ibu Ratu Ratna Mulyati Karsiwi selaku dosen pembmbing 2
4. Yth. Bapak Riza Taufiq selaku wali dosen
5. Yth. Seluruh Staf Dosen Program Studi Perhotelah Telkom University
6. Yth. Kedua orang tua dan Kakak Tercinta yang senantiasa mencurahkan segala kasih sayang, materi dan support yang berlimpah kepada penulis.
7. Teman teman yang selalu mendukung dan mensuport penulis untuk menyelesaikan tukas akhir ini

Penulis menyadari, Tugas Akhir ini masih memiliki banyak kekurangan, oleh karna itu penulis sangat berterima kasih atas saran yang membangun, mudah-mudahan dengan adanya Tugas Akhir ini dapat bermanfaat dan menambah pengetahuan wawasan jika tortilla tidak hanya terbuat dari tepun jagung tapi dapat dignti oleh tepung beras merah

Bandung, 2017