

LAPORAN TUGAS AKHIR
PENGGUNAAN SOTONG SEBAGAI BAHAN SUBSTITUSI
PADA PEMBUATAN *PATTY* BURGER

**Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk
memperoleh gelar Ahli Madya**



Disusun oleh :

REGHA SEPTIA KAUTSAR

NIM : 20710056

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF

JAKARTA

2023

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Penggunaan Sotong Sebagai Bahan Substitusi Pada Pembuatan Patty Burger
Penulis : Regha Septia Kautsar
NIM : 20710056
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggungjawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif, pada hari Rabu., tanggal 5 Juli 2023

Disahkan oleh:
Ketua Penguji,



Fristi Bellia Annishia, S.KM., M.Par, M.M
NIP. 198809082022032008

Anggota 1



Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd

NIP.199408082022032020

Anggota 2



Muhammad Ridwan, S.Ikom., M.M.

NIP.198603272019031013

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata



Anindita Budi Astuti S.Pd.,MM.

NIP. 19810352008122001

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Penggunaan Sotong Sebagai Bahan Substitusi Pada Pembuatan
Patty Burger
Penulis : Regha Septia Kautsar
NIM : 20710056
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 26 Juni 2023

Pembimbing 1



Muhammad Ridwan, S.IKom., M.M.

NIP .198603272019031013

Pembimbing 2



Lu'luwatin Rosdiana Aprilia, S.Pd., M.M.Par.

NIP .199104252022032012

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Seni Kuliner



Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc.

NIP.198402032019031005

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR

DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Regha Septia Kautsar

NIM : 20710056

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2020

dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul:

PENGGUNAAN SOTONG SEBAGAI BAHAN SUBSTITUSI PADA PEMBUATAN PATTY BURGER

adalah original, belum pernah dibuat oleh pihak lain, dan bebas dari plagiarisme.

Bilamana pada kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenarbenarnya.

Jakarta, 26 Juni 2023

Yang menyatakan,



Regha Septia Kautsar

NIM: 20710056

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Sebagai civitas akademik Politeknik Negeri Media Kreatif, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Regha Septia Kautsar
NIM : 20710056
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2020

demikian pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (Non-exclusive Royalty-Free Right)** atas karya ilmiah saya yang berjudul:

PENGGUNAAN SOTONG SEBAGAI BAHAN SUBSTITUSI PADA PEMBUATAN PATTY BURGER

Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya

Jakarta, 26 Juni 2023

Yang menyatakan,



Regha Septia Kautsar

NIM: 20710056

ABSTRAK

Every human being has changing consumption needs, even with the presence of Generation Z which has a different attitude towards food consumption and is always forming new trends. In this case the author made a research experiment on food innovation. This study aims to experiment with an innovation from cuttlefish burgers to alternative foods for Generation Z. In the process of processing cuttlefish burgers to be tested using the Completely Randomized Design (CRD) research method by conducting 4 samples. different, namely sample K1 (using 100% beef, sample BS1 (100% chopped cuttlefish), sample BS2 (100% ground cuttlefish) and, sample BS3 (50% chopped cuttlefish and 50% ground cuttlefish). tested using an organoleptic test with 25 selected panelists whose aim was to assess the attractiveness of color, texture, taste and aroma. After the product results were tested, the results of the data using the average calculation showed that sample K1 got the highest indicator results for color and taste. Sample BS3 got the highest indicator results for texture and aroma. Sample BS1 also became the highest indicator for texture.

Keywords : Cuttlefish, Burger, Organoleptic Test

Setiap manusia memiliki kebutuhan konsumsi yang berubah-ubah, bahkan dengan kehadiran Generasi Z yang memiliki sikap yang berbeda terhadap konsumsi makanannya dan selalu membentuk tren baru. Dalam hal ini penulis membuat sebuah eksperimen penelitian terhadap inovasi makanan. Penelitian ini bertujuan eksperimen terhadap sebuah inovasi dari burger sotong terhadap alternatif makanan bagi Generasi Z. Dalam proses pengolahan burger sotong yang akan diuji dengan metode penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan melakukan 4 sample yang berbeda yaitu sample K1 (menggunakan 100% daging sapi, sample BS1 (100% sotong cincang), sample BS2 (100% sotong giling) dan, sample BS3 (50% sotong cincang dan 50% sotong giling). Dalam formulasi yang sudah ditetapkan akan diuji menggunakan uji organoleptik dengan 25 panelis terpilih yang bertujuan untuk menilai daya tarik terhadap warna, tekstur, rasa, dan aroma. Setelah hasil produk diuji maka hasil data dengan menggunakan perhitungan rata-rata menunjukkan bahwa sample K1 mendapatkan hasil indikator tertinggi terhadap warna dan rasa. Sample BS3 mendapatkan hasil indikator tertinggi terhadap tekstur dan aroma. Sample BS1 juga menjadi indikator tertinggi terhadap tekstur.

Kata Kunci : Sotong, Burger, Uji Organoleptik

PRAKATA

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberi kekuatan, kemampuan, dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik. Tujuan penulisan tugas akhir adalah memenuhi salah satu persyaratan bagi mahasiswa untuk mendapat gelar Ahli Madya Pariwisata (A.Md.Par) Program Studi Diploma III Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif.

Dalam tugas akhir ini, penulis akan melakukan eksperimen pembuatan burger sotong. Berdasarkan karya tersebut, penulis menyusun laporan TA berjudul “Penggunaan Sotong Sebagai Bahan Substitusi Pada Pembuatan Patty Burger”

Laporan TA ini tidak akan selesai dengan baik tanpa bantuan, bimbingan, dan dorongan dari orang-orang yang berada di sekitar penulis. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih banyak kepada:

1. Ibu Dr. Tipri Rose Kartika, M.M., Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Bapak Dr. Benget Simamora, M.M., Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Ibu Anindita Budi Astuti S,Pd.,MM., Ketua Jurusan Pariwisata
4. Ibu Mariah Ulfah Catur Afriasih, S.Pd, MM, Sekretaris Jurusan Pariwisata
5. Bapak Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., Koordinator Program Studi Seni Kuliner
6. Bapak Muhammad Ridwan, S.IKom., M.M., Pembimbing I
7. Ibu Lu’luwatin Rosdiana Aprilia, S.Pd., M.M.Par., Pembimbing II

8. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan di sini.
9. Instansi terkait
10. Kedua orang tua dan kakak penulis yang selalu mendoakan dan mendukung penuh selama penyelesaian tugas akhir ini
11. Kepada teman – teman di Program Studi Seni Kuliner yang sudah mendukung dan memotivasi penulis, sehingga penulis mampu menyelesaikan tugas akhir ini

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam tugas akhir ini. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun untuk tugas akhir ini.

Jakarta, 24 Juni 2023

Penulis,



Regha Septia Kautsar

NIM.20710056

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	II
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	III
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME.....	IV
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	V
ABSTRAK	VI
PRAKATA	VII
DAFTAR ISI.....	IX
DAFTAR TABEL	XI
DAFTAR GAMBAR.....	XIII
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	3
C. Batasan Masalah.....	4
D. Rumusan Masalah	4
E. Tujuan Masalah	4
F. Manfaat Penulisan.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Burger.....	6
B. Sotong.....	10

C. Bahan Pendukung.....	13
D. Generasi Z	15
E. Uji Organoleptik	15
BAB III METODE PELAKSANAAN.....	17
A. Data/Objek Penulisan.....	17
B. Teknik Pengumpulan Data	17
C. Ruang Lingkup	19
D. Langkah Kerja	19
E. Alur Kerja Eksperimen	38
F. Pengolahan Dan Analisis Data.....	38
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	41
A. Deskripsi Hasil Produk	41
B.Hasil Penerimaan Uji Organoleptik Burger Sotong Saus Tinta Hitam Pada Generasi Z.	53
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	61
A. Kesimpulan	61
B. Saran.....	62
DAFTAR PUSTAKA	63
LAMPIRAN.....	66

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Nilai Gizi Terhadap Burger.....	7
Tabel 2 Kandungan Gizi Sotong.....	12
Tabel 3 Komposisi Beef Burger.....	20
Tabel 4 Variable Formulasi Sotong.....	20
Tabel 5 Komposisi Formulasi Patty Sotong takaran Porsi Per 100 Gr.....	21
Tabel 6 Komposisi Formulasi Saus Burger.....	22
Tabel 7 Penentuan Bilangan Acak.....	22
Tabel 8 Layout Percobaan.....	23
Tabel 9 Bahan-Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Patty Sotong.....	25
Tabel 10 Bahan-Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Saus Black Cajun..	29
Tabel 11 Alat-Alat Untuk Pembuatan Burger Sotong.....	31
Tabel 12 Produksi.....	36
Tabel 13 Pasca Produksi Burger Sotong.....	37
Tabel 14 Kriteria Penilaian Uji Panelis.....	40
Tabel 15 Formulasi Patty Burger Berbahan Dasar Daging Sapi.....	41
Tabel 16 Formulasi Patty Burger Berbahan Dasar Sotong Cincang.....	43
Tabel 17 Formulasi Patty Burger Berbahan Dasar Sotong Giling.....	44
Tabel 18 Formulasi Patty Burger Berbahan Dasar Sotong Cincang Dan Giling..	46
Tabel 19 Formulasi Saus Burger Sotong Dengan Penambahan Tinta Hitam Sotong.....	48
Tabel 20 Tahap Produksi Burger Sotong.....	49
Tabel 21 Skor Penilaian K1 Pada Burger Sotong.....	53
Tabel 22 Skor Penilaian BS1 Pada Burger Sotong.....	55
Tabel 23 Skor Penilaian BS2 Pada Burger Sotong.....	57
Tabel 24 Skor Penilaian BS3 Pada Burger Sotong.....	59

DAFTAR GAMBAR

Gambar.1 Burger.....	6
Gambar 2 <i>Beef</i> Patty.....	8
Gambar.3 Sotong.....	10
Gambar 4 Tepung Tapioka.....	13
Gambar 5 Tepung Panir	14
Gambar 6 Diagram Alir Rancangan Eksperimen.....	24
Gambar 7 Diagram Alur Kerja Eksperimen.....	38
Gambar 8 Patty Burger Daging Sapi dan Burger Sotong BS1.....	67
Gambar 9 Burger Sotong	67
Gambar 10 Perlakuan K1	67
Gambar 11 Perlakuan BS1	67
Gambar 12 Perlakuan BS2	68
Gambar 13 Perlakuan BS3	68
Gambar 14 Pelaksanaan Uji Organoleptik dan Penilaian Para Panelis Terhadap Burger Sotong.....	68
Gambar 15 Dokumentasi Bersama Panelis	68

LAMPIRAN

A. Daftar Riwayat Hidup

DATA PRIBADI

Nama : Regha Septia Kautsar
Tempat / Tanggal lahir : Cirebon, 30 September 2001
Alamat Domisili : Gg.Saibun No. 61 RT 04 RW 09, Jati Padang,
Pasar Minggu, Jakarta Selatan
Jenis kelamin : Laki-Laki
Status : Belum Menikah
Agama : Islam
No.HP : +62 838 2466 9149
E-mail : reghaseptia@gmail.com



RIWAYAT PENDIDIKAN

- SDN Kartini IV (2008 – 2014)
- SMPN 1 Kedawung (2014 – 2017)
- SMK Mandiri Cirebon (2017 – 2020)
(Jurusan Tata Boga)
- Politeknik Negeri Media Kreatif (2020 – Sekarang)
(D3 Seni Kuliner)

RIWAYAT PEKERJAAN

- Luxton Cirebon Hotel & Convention Center (2017 – 2019)
(Daily Worker/Casual – F&B Service)
- Batiqa Cirebon Hotel (2017)
(Daily Worker/Casual – F&B Service)
- Jumbo Seafood Restaurant (2017)
(Daily Worker/Casual – F&B Service)
- Santika Cirebon Hotel (2018)
(Daily Worker/Casual – F&B Service)
(Weekly Trainee – Main Kitchen/F&B Product)
- Aston Cirebon Hotel & Convention Center (Juli – Oktober 2019)
(Trainee – Cold Kitchen/F&B Product)
- Savio Coffee & Eatery Depok (Januari – April 2021)
(Part Time Kitchen Crew)
- Intercontinental Jakarta Pondok Indah (Juli 2022 – Januari 2023)
(Trainee – F&B Product)

B. Dokumentasi Tugas Akhir

Berikut ini adalah hasil presentasi dari *burger* sotong :



Gambar 8 Patty Burger Daging Sapi dan Burger Sotong BS1
Sumber : Dokumentasi Penulis



Gambar 9 Burger Sotong
Sumber : Dokumentasi Penulis



Gambar 10 Perlakuan K1
Sumber : Dokumentasi Penulis



Gambar 11 Perlakuan BS1
Sumber : Dokumentasi Penulis



Gambar 12 Perlakuan BS2
Sumber : Dokumentasi Penulis



Gambar 13 Perlakuan BS3
Sumber : Dokumentasi Penulis

Berikut ini adalah lampiran dokumentasi saat uji organoleptik dan para panelis melakukan penilaian terhadap produk *burger* sotong :



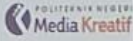
Gambar 14 Pelaksanaan Uji Organoleptik dan
Penilaian Para Panelis Terhadap Burger Sotong
Sumber : Dokumentasi Penulis

Berikut ini adalah dokumentasi penulis bersama dengan para panelis uji organoleptik *burger* sotong :












Gambar 15 Dokumentasi Bersama Panelis
Sumber : Dokumentasi Penulis

C. Lampiran Kartu Bimbingan

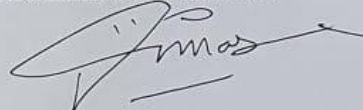
	KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF JURUSAN PARIWISATA	Form TA-05
	LEMBAR PEMBIMBINGAN TUGAS AKHIR	

Nama : Regha Septia Kautsar
 NIM : 20710056
 Program Studi : Seni Kuliner
 Pembimbing I : Muhammad Ridwan, S.IKom., M.M.
 Judul Proposal : Inovasi Burger Sotong Sebagai Alternatif Makanan Generasi Z

No	Waktu	Uraian Bimbingan	Paraf Pembimbing
1.	25 Maret 2023	Bimbingan Bab 1	
2.	29 Maret 2023	Bimbingan Revisi Bab 1	
3.	5 Mei 2023	Laporan Uji Coba Produksi I	
4.	22 Mei 2023	Pembelajaran Pengolahan Data SPSS	
5.	30 Mei 2023	Pengolahan Data Uji Anova	
6.	31 Mei 2023	Laporan Bab 4	
7.	6 Juni 2023	Revisi Bab 4	
8.	20 Juni 2023	Revisi Bab 4 dan Bab 5	
9.	22 Juni 2023	Laporan Revisi Bab 5	
10.			

Pembimbingan minimal 8 (delapan) kali.

Mengetahui
Koordinator Prodi Seni Kuliner




Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc.
NIP.198402032019031005






Pembimbing I



Muhammad Ridwan, S.IKom., M.M.
NIP.198603272019031013

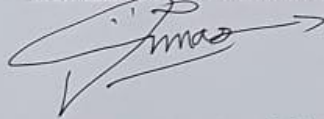
	KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF JURUSAN PARIWISATA	Form TA-05
	LEMBAR PEMBIMBINGAN TUGAS AKHIR	

Nama : Regha Septia Kautsar
 NIM : 20710056
 Program Studi : Seni Kuliner
 Pembimbing II : Lu'luwatin Rosdiana Aprilia, S.Pd., M.M.Par
 Judul Proposal : Inovasi Burger Sotong Sebagai Alternatif Makanan Generasi Z

No	Waktu	Uraian Bimbingan	Paraf Pembimbing
1.	31 Maret 2023	- Penguatan Konsep - BAB 1	
2.	10 April 2023	Penulisan Bab 2	
3.	11 Mei 2023	Uji Coba Produksi 1	
4.	22 Mei 2023	- Hasil Laporan Uji Organoleptik - Pengolahan Data SPSS	
5.	29 Mei 2023	Pengolahan Data Uji Anova Dengan SPSS	
6.	4 Juni 2023	Hasil Laporan Bab 4	
7.	14 Juni 2023	Laporan Revisi Bab 4	
8.	21 Juni 2023	Laporan Bab 5	
9.	26 Juni 2023	Laporan Presentasi PPT Sidang	
10.			

Pembimbingan minimal 8 (delapan) kali.

Mengetahui
Koordinator Prodi Seni Kuliner



Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc.
NIP.198402032019031005

Pembimbing II



Lu'luwatin Rosdiana Aprilia, S.Pd., M.M.Par.
NIP. 199104252022032012

D. Lembar Kuesioner

SURAT PERNYATAAN BERSEDIA MENJADI PANELIS (INFORMED CONSENT)

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama :

Umur :

Semester :

Telp/Hp :

Dengan sukarela dan tanpa paksaan menyatakan bersedia ikut berpartisipasi menjadi panelis penelitian **“Inovasi Burger Sotong Sebagai Alternatif Makanan Generasi Z”** yang akan dilaksanakan oleh Regha Septia Kautsar dari Program Studi Seni Kuliner Diploma III Jurusan Pariwisata.

Demikianlah pernyataan ini dapat digunakan seperlunya.

Jakarta, 22 Mei 2023

Mengetahui,

Peneliti

Panelis

(Regha Septia Kautsar)

()

FORMULIR PANELIS UNTUK MUTU FISIK

Nama Panelis :
 Tanggal Pengujian : 22 Mei 2023
 Intruksi :

Berilah penilaian anda terhadap aroma, rasa, tekstur, dan warna Burger Sotong pada setiap kode berdasarkan tingkat kesukaan yang anda anggap paling cocok. Pada setiap penelis yang akan mencicipi, minum air putih terlebih dahulu. Nyatakan penilaian anda dengan skala sebagai berikut:

- | | |
|---|--|
| <p>1. Warna</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Sangat Menarik : 4 b. Menarik 3 c. Kurang Menarik 2 d. Tidak Menarik 1 <p>2. Tekstur</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Sangat Kenyal 4 b. Kenyal 3 c. Kurang Kenyal 2 d. Tidak Kenyal 1 | <p>3. Rasa</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Sangat Enak 4 b. Enak 3 c. Kurang Enak 2 d. Tidak Enak 1 <p>4. Aroma</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Sangat beraroma 4 b. Beraroma 3 c. Kurang beraroma 2 d. Tidak Beraroma 1 |
|---|--|

No.	Kode Bahan	Komponen Yang Dinilai			
		Warna	Tekstur	Rasa	Aroma
1.	4174				
2.	5474				
3.	5135				
4.	5763				

E. Rekap Penilaian Kuisisioner

Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Panelis Terhadap Warna Daya Terima Pembuatan Burger Sotong Melalui Uji Organoleptik

No	Nama Panelis	Warna			
		K1 (Kontrol)	BS1 (5474)	BS2 (5136)	BS3 (5763)
1	Keisya Septiana.B	3	2	3	3
2	Anisa Vitri Ayuasih	3	2	4	3
3	Nanda Bia Saputri	3	3	3	4
4	Faiz Akbari Dhuha	4	3	2	3
5	Aquila Rahmah Khalisa	3	4	4	3
6	Muhammad Irgi.F	3	2	2	2
7	Innesya Restiana Almaziza	4	3	2	2
8	Patria Ika Kartini	4	4	3	3
9	Arini Febriani	3	4	4	4
10	Vidqiyah Alhafiziah	2	3	3	3
11	Qonita Choirunnisa	3	3	3	3
12	Rizky Nurdiana	3	3	4	3
13	Tasya Indah Firdausti	3	3	2	3
14	Rifdah Rofifah Marco Putri	2	2	2	2
15	Sarah Putri Nurhadi	4	3	4	3
16	Daffa Putra Altfiano	3	2	2	2
17	Feny Hanan Savira	3	2	2	2
18	Azizah Oktaviani	3	3	2	3
19	Muhammad Farhan Arya.R	3	3	3	4
20	Iqlima Dewi Azzahrah	2	3	2	3
21	Andi Aulia Nabilah.A	3	3	2	3
22	Raihani Rahmawati	3	2	3	3
23	Muhammad Fadilah Akbar	4	3	3	3
24	Mustika Daffanti	3	3	4	4
25	Azzahra Eka	3	2	3	3
Total		77	70	71	74
Rata-Rata		3.1	2.8	2.8	3.0

**Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Panelis Terhadap Tekstur Daya Terima
Pembuatan Burger Sotong Melalui Uji Organoleptik**

No	Nama Panelis	Tekstur			
		K1 (Kontrol)	BS1 (5474)	BS2 (5136)	BS3 (5763)
1	Keisya Septiana.B	3	3	3	3
2	Anisa Vitri Ayuasih	3	3	4	4
3	Nanda Bia Saputri	3	3	3	3
4	Faiz Akbari Dhuha	4	3	3	4
5	Aquila Rahmah Khalisa	3	4	4	4
6	Muhammad Irgi.F	2	3	3	3
7	Innesya Restiana Almaziza	4	3	3	3
8	Patria Ika Kartini	4	3	3	2
9	Arini Febriani	3	4	4	4
10	Vidqiyah Alhafiziah	2	3	3	3
11	Qonita Choirunnisa	2	3	2	2
12	Rizky Nurdiana	1	2	3	2
13	Tasya Indah Firdausti	2	3	2	3
14	Rifdah Rofifah Marco Putri	2	3	3	3
15	Sarah Putri Nurhadi	3	3	2	3
16	Daffa Putra Altfiano	3	3	3	3
17	Feny Hanan Savira	2	4	4	3
18	Azizah Oktaviani	2	4	3	3
19	Muhammad Farhan Arya.R	2	3	3	3
20	Iqlima Dewi Azzahrah	2	2	2	2
21	Andi Aulia Nabilah.A	3	4	4	3
22	Raihani Rahmawati	3	1	2	2
23	Muhammad Fadilah Akbar	4	2	2	2
24	Mustika Daffanti	1	2	4	4
25	Azzahra Eka	2	3	1	3
Total		65	74	73	74
Rata-Rata		2.6	3.0	2.9	3.0

**Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Panelis Terhadap Rasa Daya Terima
Pembuatan Burger Sotong Melalui Uji Organolektik**

No	Nama Panelis	Rasa			
		K1 (4174)	BS1 (5474)	BS2 (5136)	BS3 (5763)
1	Keisya Septiana.B	3	3	3	3
2	Anisa Vitri Ayuasih	3	3	3	2
3	Nanda Bia Saputri	3	3	3	4
4	Faiz Akbari Dhuha	4	3	2	3
5	Aquila Rahmah Khalisa	4	4	4	4
6	Muhammad Irgi.F	3	2	2	2
7	Innesya Restiana Almaziza	3	2	2	2
8	Patria Ika Kartini	4	3	3	3
9	Arini Febriani	4	4	4	3
10	Vidqiyah Alhafiziah	2	3	2	3
11	Qonita Choirunnisa	3	3	3	2
12	Rizky Nurdiana	3	1	2	1
13	Tasya Indah Firdausti	3	2	2	3
14	Rifdah Rofifah Marco Putri	2	3	3	2
15	Sarah Putri Nurhadi	3	2	2	3
16	Daffa Putra Altfiano	2	2	2	2
17	Feny Hanan Savira	2	3	2	3
18	Azizah Oktaviani	3	3	2	2
19	Muhammad Farhan Arya.R	4	3	2	3
20	Iqlima Dewi Azzahrah	2	1	2	2
21	Andi Aulia Nabilah.A	4	2	1	2
22	Raihani Rahmawati	4	3	2	2
23	Muhammad Fadilah Akbar	4	1	1	2
24	Mustika Daffanti	3	2	4	4
25	Azzahra Eka	3	2	2	3
Total		78	63	60	65
Rata-Rata		3.1	2.5	2.4	2.6

**Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Panelis Terhadap Aroma Daya
Terima Pembuatan Burger Sotong Melalui Uji
Organoletik**

No	Nama Panelis	Aroma			
		K1 (4174)	BS1 (5474)	BS2 (5136)	BS3 (5763)
1	Keisya Septiana.B	2	3	2	3
2	Anisa Vitri Ayuasih	3	3	3	3
3	Nanda Bia Saputri	2	3	4	4
4	Faiz Akbari Dhuh	4	2	2	4
5	Aquila Rahmah Khalisa	4	3	3	3
6	Muhammad Irgi.F	3	4	4	4
7	Innesya Restiana Almaziza	3	2	4	4
8	Patria Ika Kartini	4	3	3	3
9	Arini Febriani	3	4	3	4
10	Vidqiyah Alhafiziah	3	4	3	4
11	Qonita Choirunnisa	3	2	3	4
12	Rizky Nurdiana	3	4	4	4
13	Tasya Indah Firdausti	2	3	3	3
14	Rifdah Rofifah Marco Putri	3	3	3	2
15	Sarah Putri Nurhadi	4	2	2	2
16	Daffa Putra Altfiano	3	4	4	4
17	Feny Hanan Savira	3	2	4	3
18	Azizah Oktaviani	3	3	4	4
19	Muhammad Farhan Arya.R	4	3	2	4
20	Iqlima Dewi Azzahrah	3	3	3	3
21	Andi Aulia Nabilah.A	3	2	3	3
22	Raihani Rahmawati	2	3	4	4
23	Muhammad Fadilah Akbar	4	2	1	2
24	Mustika Daffanti	2	3	3	2
25	Azzahra Eka	3	3	4	4
Total		76	73	78	84
Rata-Rata		3.0	2.9	3.1	3.4