

BAB III

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

Hasil analisis penelitian terhadap *soufflè aquafaba* kacang arab sebagai alternatif pengganti telur akan dibahas berdasarkan observasi yang didapat dalam aspek *appearance*, *texture* dan *flavour* dengan *soufflè* pembanding. Dalam uji eksperimen yang telah penulis lakukan yaitu menggunakan metode pembuatan yang sama terhadap kedua produk.

TABEL 3. 1
PERBANDINGAN HASIL *SOUFFLÉ* TELUR DAN *SOUFFLÉ*
AQUAFABA KACANG ARAB

	<i>SOUFFLÉ</i> TELUR	<i>SOUFFLÉ</i> KACANG ARAB
Tampak Luar		

TABEL 3.1
PERBANDINGAN HASIL *SOUFFLÈ* TELUR DAN *SOUFFLÈ*
AQUAFABA KACANG ARAB
(LANJUTAN)

	<i>SOUFFLÈ</i> TELUR	<i>SOUFFLÈ</i> KACANG ARAB
Tampak Dalam		

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

Hasil perbandingan tersebut kemudian diobservasi lebih dalam mulai dari proses pembuatan hingga hasil akhir. Berikut adalah hasil observasi penulis mengenai perbandingan soufflé pembanding dengan soufflé eksperimen.

TABEL 3. 2

OBSERVASI PERBANDINGAN *SOUFFLÉ* TELUR DAN *SOUFFLÉ AQUAFABA* KACANG ARAB

<i>SOUFFLÉ</i> PEMBANDING (Telur)	<i>SOUFFLÉ</i> EKSPERIMEN (<i>Aquafaba</i> Kacang Arab)
Telur memiliki konsistensi kental.	<i>Aquafaba</i> kacang arab memiliki konsistensi kental seperti putih telur.
Buih/busa yang dihasilkan telur utuh berwarna kekuningan hingga kuning pucat.	Buih/busa yang dihasilkan kacang arab berwarna bening hingga putih.
Busa yang dihasilkan memerlukan waktu 5 menit untuk mengembang atau <i>Ribbon stage</i> .	Busa yang dihasilkan memerlukan waktu 10 menit untuk mencapai <i>stiff peaks</i> .
Hasil akhir memiliki pori-pori pada permukaan.	Hasil akhir memiliki permukaan yang sedikit mengkilap dan halus.
Volume yang dihasilkan lebih banyak dan berat.	Volume yang dihasilkan lebih sedikit dan ringan.
Beraroma telur.	Aroma kacang tidak kentara.
Ketika dimakan terasa <i>foamy</i> .	Ketika dimakan terasa sangat lembut.
Memiliki rasa yang lebih manis.	Memiliki rasa manis dan gurih dari kacang.
Aroma sedikit amis dari telur.	Aroma kacang tidak kentara.
Tidak ada <i>aftertaste</i> .	Memiliki <i>aftertaste</i> gurih.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

Dari hasil observasi yang didapat oleh penulis, kemudian dilakukan penelitian dengan wawancara terhadap panelis terbatas sebanyak tiga panelis.

Wawancara dilakukan dengan memberikan sampel produk secara acak kepada panelis, sehingga panelis tidak mengetahui antara *soufflè* pembanding dengan *soufflè* eksperimen. Penulis memberikan sampel a untuk *soufflè* pembanding berbahan dasar telur dan sampel b untuk *soufflè* eksperimen berbahan dasar *aquafaba* kacang arab. Kemudian panelis mengajukan beberapa pertanyaan sesuai dengan aspek *appearance*, *texture*, dan *flavour*.

1. Hasil Wawancara Panelis Dalam Aspek *Appearance*

Dalam aspek *appearance* terdapat tiga pertanyaan yang diajukan kepada tiga panelis, yaitu:

- 1) Bagaimana warna yang terdapat pada *soufflè sample A* dan *sample B*?
- 2) Bagaimana *volume* yang dihasilkan pada *soufflè sample A* dan *sample B*?
- 3) Bagaimana tampilan tampak luar dan tampak dalam pada *soufflè sample A* dan *sample B*?

Berikut adalah pernyataan narasumber atas pertanyaan yang diajukan:

TABEL 3.3PERNYATAAN NARASUMBER DALAM ASPEK *APPEARANCE*

Narasumber	Pernyataan	
	Sampel a (<i>Soufflè</i> telur)	Sampel b (<i>Soufflè aquafaba</i> kacang arab)
Narasumber 1 (Desy Audityawadhani, <i>Technical Advisor</i> Ratu Raya)	Mempunyai warna agak kekuningan.	Warna lebih putih.
	Volume lebih berat.	Volume sama dengan pembanding tetapi lebih ringan.
	Tampak luar memiliki permukaan berongga dan tampak dalam terlihat <i>foamy</i> .	Tampak luar mengkilap dan halus, tampak dalam juga terlihat halus.
Narasumber 2 (Pak Yadi, <i>Pastry Chef</i> Harris Hotel Festival Citylink Bandung)	Warna yang dihasilkan kekuningan.	Warna yang dihasilkan lebih putih dari pembanding.
	Volume yang dihasilkan lebih banyak.	Volume yang dihasilkan lebih sedikit dari pembanding.
	Tampak luar mengkilap dan tampak dalam terlihat lembut.	Tampak luar mengkilap dan tampak dalam terlihat lebih lembut dari pembanding.

TABEL 3.3PERNYATAAN NARASUMBER DALAM ASPEK *APPEARANCE*
(LANJUTAN)

Narasumber	Pernyataan	
	Sampel a (<i>Soufflè</i> telur)	Sampel b (<i>Soufflè aquafaba</i> kacang arab)
Narasumber 3 (Sandrian, <i>Demi Chef Pastry</i> Swissbel Resort Bandung)	Warna agak kekuningan.	Warna putih.
	Volume lebih banyak.	Volume lebih sedikit dari pembandingan.
	Tampak luar sedikit mengkilap dan <i>foamy</i> .	Tampak luar mengkilap dan tampak dalam halus.
Narasumber 4 (Pak Ragil, CDP Pastry Swissbel Resort Bandung)	Warna kekuningan.	Warna lebih putih.
	Volume yang dihasilkan lebih banyak dan <i>foamy</i> .	Volume lebih sedikit dari pembandingan dan padat.
	Tampak luar memiliki pori-pori dan <i>foamy</i> , tampak dalam terlihat sedikit halus.	Tampak luar mengkilap dan halus hingga tampak dalamnya.

TABEL 3.3

**PERNYATAAN NARASUMBER DALAM ASPEK *APPEARANCE*
(LANJUTAN)**

Narasumber	Pernyataan	
	Sampel a (<i>Soufflè</i> telur)	Sampel b (<i>Soufflè aquafaba</i> kacang arab)
Narasumber 5 (Pak Yusril, <i>Sous Chef</i> Swissbel Resort Bandung)	Warna kuning pucat.	Warna lebih putih.
	Volume lebih banyak dan terasa lebih berat.	Volume lebih sedikit dari pembanding dan ringan.
	Tampak luar memiliki pori-pori dan tampak dalam <i>foamy</i> .	Tampak luar mengkilap dan tampak dalam halus.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

2. Hasil Wawancara Panelis Dalam Aspek *Texture*

Dalam aspek *texture* terdapat 1 buah pertanyaan yang diajukan kepada tiga panelis, yaitu:

- 1) Bagaimana *texture* yang dirasakan oleh indera perasa yaitu mulut ketika dimakan terhadap *souffle sample A* dan *sample B*?

Berikut adalah pernyataan narasumber atas pertanyaan yang diajukan:

TABEL 3. 4
PERNYATAAN NARASUMBER DALAM ASPEK *TEXTURE*

Narasumber	Pernyataan	
	Sampel a (<i>Soufflè</i> telur)	Sampel b (<i>Soufflè aquafaba</i> kacang arab)
Narasumber 1 (Desy Audityawadhani, Technical Advisor PT. Sriboga)	Tekstur yang dihasilkan terasa sangat <i>foamy</i> dan lembut.	Tekstur lebih lembut dan ringan dimulut.
Narasumber 2 (Pak Yadi, <i>Pastry Chef</i> Harris Hotel Festival Citylink Bandung)	Tekstur terasa <i>foamy</i> , tetapi lembut.	Tekstur lebih lembut dan lebih cepat cair.
Narasumber 3 (Sandrian, <i>Demi Chef Pastry</i>)	Tekstur <i>foamy</i> dan lembut.	Tekstur lebih lembut dari pembanding.

Swissbel Resort Bandung)		
-----------------------------	--	--

TABEL 3.4

**PERNYATAAN NARASUMBER DALAM ASPEK *TEXTURE*
(LANJUTAN)**

Narasumber	Pernyataan	
	Sampel a (<i>Soufflè</i> telur)	Sampel b (<i>Soufflè aquafaba</i> kacang arab)
Narasumber 4 (Pak Ragil, CDP Pastry Swissbel Resort Bandung)	Tekstur <i>foamy</i> dan ringan dimulut.	Tekstur lebih padat tetapi lebih lembut pada saat dimakan.
Narasumber 5 (Pak Yusril, <i>Sous Chef</i> Swissbel Resort Bandung)	Tekstur <i>foamy</i> .	Tekstur lebih lembut daripada pembanding.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

3. Hasil Wawancara Panelis Dalam Aspek *Texture*

Dalam aspek *texture* terdapat 1 buah pertanyaan yang diajukan kepada tiga panelis, yaitu:

- 1) Bagaimana rasa yang terdapat pada *soufflè sample A* dan *sample B*?
- 2) Apakah terdapat aroma pada *soufflè sample A* dan *sample B*? Bila ada, apakah aroma tersebut?

3) Apakah terdapat aroma yang kuat atau *aftertaste* pada *soufflè sample A* dan *sample B*?

Berikut adalah pernyataan narasumber atas pertanyaan yang diajukan:

TABEL 3. 5
PERNYATAAN NARASUMBER DALAM ASPEK *FLAVOUR*

Narasumber	Pernyataan	
	Sampel a (<i>Soufflè telur</i>)	Sampel b (<i>Soufflè aquafaba kacang arab</i>)
Narasumber 1 (Desy Audyawadhani, Technical Advisor PT. Sriboga)	Memiliki rasa manis yang lebih kuat.	Rasa manis cukup dan lebih gurih.
	Aroma sedikit amis.	Aroma kacang tidak kentara.
	Tidak ada <i>aftertaste</i> .	Tidak ada <i>aftertaste</i> .
Narasumber 2 (Pak Yadi, <i>Pastry Chef</i> Harris Hotel Festival Citylink Bandung)	Rasa lebih manis.	Rasa cukup manis dan gurih.
	Tidak memiliki aroma	Aroma kacang tidak kentara.
	Rasa manisnya lebih lama hilang.	Terdapat <i>aftertaste</i> gurih dari kacang.

TABEL 3.5**PERNYATAAN NARASUMBER DALAM ASPEK *FLAVOUR*
(LANJUTAN)**

Narasumber	Pernyataan	
	Sampel a <i>(Soufflè telur)</i>	Sampel b <i>(Soufflè aquafaba kacang arab)</i>
Narasumber 3 (Sandrian, <i>Demi Chef Pastry</i> Swissbel Resort Bandung)	Rasa manis lebih kuat.	Memiliki rasa manis yang cukup dan gurih.
	Tidak memiliki aroma.	Aroma kacang tidak kentara.
	Rasa manis agak lama hilang.	Terdapat <i>aftertaste</i> gurih.
Narasumber 4 (Pak Ragil, CDP Pastry Swissbel Resort Bandung)	Rasa manisnya lebih kuat.	Rasa manisnya cukup, gurih dan lebih kaya rasa daripada pembanding.
	Tidak memiliki aroma.	Aroma kacang tidak kentara
	Tidak ada <i>aftertaste</i> karna rasanya langsung hilang.	Ketika dimakan memiliki <i>aftertaste</i> yang sangat enak dan gurih.

TABEL 3.5

**PERNYATAAN NARASUMBER DALAM ASPEK *FLAVOUR*
(LANJUTAN)**

Narasumber	Pernyataan	
	Sampel a <i>(Soufflè telur)</i>	Sampel b <i>(Soufflè aquafaba kacang arab)</i>
Narasumber 5 (Pak Yusril, <i>Sous Chef</i> Swissbel Resort Bandung)	Rasa lebih manis.	Rasa lebih gurih dan cukup manis.
	Aroma sedikit amis.	Aroma kacang tidak kentara.
	Tidak ada <i>aftertaste</i> .	Memiliki <i>aftertaste</i> gurih.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

Selanjutnya, pembahasan dan analisa dari observasi penulis dan pernyataan wawancara panelis ahli diatas akan dibahas pada sub bab berikutnya.

B. Pembahasan Hasil Analisis dan Wawancara Pada *Soufflè* Berbahan

Dasar *Aquafaba* Kacang Arab

1. Pembahasan Aspek *Appearance Soufflè* Berbahan Dasar *Aquafaba* Kacang Arab

Hasil analisis penggunaan *aquafaba* kacang arab sebagai alternatif pengganti telur dalam pembuatan *soufflè* memiliki hasil yang berbeda dalam karakteristik warna, volume dan juga tekstur visual. Hal ini disebabkan oleh

karakteristik dan kandungan *aquafaba* kacang arab berbeda dengan telur utuh yang mempunyai kuning telur sehingga menyebabkan warna yang dihasilkan pun berbeda dengan warna yang dihasilkan oleh *aquafaba* kacang arab. Namun keduanya memiliki sifat yang sama yaitu dapat mengembang bila dikocok. Konsistensi kekentalan pada telur utuh dan *aquafaba* kacang arab mempengaruhi volume dan stabilitas busa yang dihasilkan. Sehingga volume yang dihasilkan oleh *aquafaba* kacang arab lebih sedikit dan terasa ringan dibandingkan dengan volume yang dihasilkan oleh telur utuh. Berat volume yang dihasilkan oleh *soufflè* telur disebabkan karena adanya kandungan lemak yang cukup tinggi pada kuning telur yang membuat penurunan volume buih yang dihasilkan, sehingga telur utuh hanya bisa dikocok hingga konsistensi *ribbon stage*. Sedangkan *aquafaba* kacang arab memiliki kandungan lemak yang sedikit dan kandungan protein yang tinggi, sehingga menyebabkan *aquafaba* kacang arab lebih mudah menangkap dan menahan udara dalam proses pembentukan busa. Juga lebih mudah mendapatkan volume yang padat dan stabil. Struktur buih yang stabil dihasilkan oleh protein yang mempunyai elastisitas tinggi, sebaliknya volume buih yang tinggi dihasilkan oleh protein dengan elastisitas yang rendah. Sehingga *aquafaba* kacang arab dapat dikocok hingga konsistensi *stiff peaks*.

Kemudian hal ini yang mempengaruhi tekstur visual pada bagian luar dan dalam kedua *soufflè*. *Soufflè aquafaba* kacang arab memiliki tekstur bagian dalam yang halus dan juga tampak luar yang mengkilap.

Berdasarkan hasil wawancara dengan panelis ahli, kelima panelis menyatakan bahwa warna yang dihasilkan oleh *aquafaba* kacang arab memiliki warna yang lebih putih dibandingkan dengan warna pada *soufflè* berbahan dasar telur. Kemudian volume yang dihasilkan oleh *aquafaba* kacang arab memiliki volume yang lebih ringan dan lebih sedikit daripada volume pada *soufflè* berbahan dasar telur. Setelah itu, tampak luar pada *soufflè aquafaba* kacang arab mempunyai permukaan yang halus sehingga lebih menarik dibandingkan dengan *soufflè* berbahan dasar telur yang mempunyai pori-pori kecil dipermukaannya. Untuk tampak dalam kedua *soufflè*, panelis mengambil dengan sendok untuk kedua *soufflè* tersebut. Tampak dalam *soufflè* yang dihasilkan oleh *aquafaba* kacang arab lebih terlihat halus dan padat, sedangkan *soufflè* berbahan dasar telur terlihat *foamy*.

2. Pembahasan Aspek *Texture Soufflè* Berbahan Dasar *Aquafaba* Kacang Arab

Aspek selanjutnya adalah aspek *texture* yang akan dinilai dari kedua *soufflè*. Sebelum dikocok, telur memiliki tekstur yang kental dan *aquafaba* kacang arab juga memiliki tekstur kental dan berwarna kekuningan seperti putih telur. Pada hasil akhir kedua *soufflè* memiliki tekstur yang berbeda.

Berdasarkan pendapat para panelis mengenai penilaian aspek tekstur pada reaksi indera perasa pada *soufflè aquafaba* kacang arab adalah memiliki tekstur lembut meskipun terlihat padat. Sedangkan *soufflè* berbahan dasar

telur terasa *foamy* yang disebabkan oleh rongga udara atau pori-pori kecil yang dihasilkan dari pengocokan telur utuh.

3. Pembahasan Aspek *Flavour Soufflè* Berbahan Dasar *Aquafaba* Kacang Arab

Selanjutnya, aspek yang akan dinilai adalah aspek *flavour* yang terdiri dari aroma, rasa, dan *trigeminal effect*. *Aquafaba* kacang arab yang penulis pakai berasal dari *aquafaba* kemasan kaleng yang memiliki rasa asin. Sedangkan *soufflè* berbahan dasar telur memiliki kuning telur yang berfungsi sebagai pemberi cita rasa dan rasa yang dihasilkan pun hanya rasa manis yang lebih kuat.

Berdasarkan pendapat para panelis mengenai penilaian aspek *flavour* yang melibatkan indera perasa dan reseptor pada rongga hidung untuk mencium aroma yang dihasilkan. Menurut para panelis rasa yang dihasilkan *aquafaba* kacang arab memiliki rasa yang cukup manis, gurih dan juga lebih kaya rasa. Aroma yang dihasilkan *aquafaba* kacang arab pun tidak kentara, sehingga tidak ada aroma apapun yang terdapat pada *soufflè aquafaba* kacang arab. Selanjutnya, *soufflè aquafaba* kacang arab memiliki *aftertaste* gurih yang cukup enak.

C. Hasil Penilaian Panelis

1. Penilaian Aspek *Appearance*

Dalam penilaian *appearance* terdapat tiga aspek yang diajukan kepada panelis yaitu warna, volume, dan tekstur visual.

a. Warna

TABEL 3.6
HASIL PENILAIAN UJI PANELIS DARI ASPEK WARNA
(n) = 5 (ahli)

Produk	1		2		3		4		5		Σ f(x)	\bar{x}
	F	f(x)										
Pembanding			1	2	1	3	2	8	1	5	18	3,6
Eksperimen					1	3	3	12	1	5	20	4,0

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

Keterangan

\bar{x} : *mean* atau rata-rata

$\Sigma f(x)$: jumlah frekuensi dikali dengan nilai

n : jumlah panelis

Dari data tersebut diketahui nilai rata-rata produk pembanding memiliki poin **3,6** dan produk eksperimen memiliki poin **4,0** dengan kategori yang sama yaitu “Suka”, lebih unggul 0,4 poin dibanding dengan produk pembanding. Dengan ini, dapat dikatakan bahwa aspek warna dari produk eksperimen lebih disukai oleh panelis ahli yang berjumlah 5 orang.

b. Volume

TABEL 3.7
HASIL PENILAIAN UJI PANELIS DARI ASPEK VOLUME
(n) = 5 (ahli)

Produk	1		2		3		4		5		Σ f(x)	\bar{x}
	F	f(x)										
Pembanding					1	3	4	16			19	3,8
Eksperimen					3	9	2	8			17	3,4

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

Keterangan

\bar{x} : *mean* atau rata-rata

$\Sigma f(x)$: jumlah frekuensi dikali dengan nilai

n : jumlah panelis

Dari data tersebut diketahui nilai rata-rata produk pembanding memiliki poin **3,8** dan produk eksperimen memiliki poin **3,4** dengan kategori yang sama yaitu “Suka”, lebih unggul 0,4 poin dibanding dengan produk eksperimen. Dengan ini, dapat dikatakan bahwa aspek volume dari produk pembanding lebih disukai oleh panelis ahli yang berjumlah 5 orang.

c. Tekstur Visual

TABEL 3.8
HASIL PENILAIAN UJI PANELIS DARI ASPEK TEKSTUR VISUAL
(n) = 5 (ahli)

Produk	1		2		3		4		5		Σ f(x)	\bar{x}
	F	f(x)										
Pembanding					3	9	1	4	1	5	18	3,6
Eksperimen							5	20			20	4,0

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

Keterangan

\bar{x} : *mean* atau rata-rata

$\Sigma f(x)$: jumlah frekuensi dikali dengan nilai

n : jumlah panelis

Dari data tersebut diketahui nilai rata-rata produk pembanding memiliki poin **3,6** dan produk eksperimen memiliki poin **4,0** dengan kategori yang sama yaitu “Suka”, lebih unggul 0,4 poin dibanding dengan produk pembanding. Dengan ini, dapat dikatakan bahwa aspek tekstur visual dari produk eksperimen lebih disukai oleh panelis ahli yang berjumlah 5 orang.

2. Penilaian Aspek *Texture*

Dalam penilaian *texture* terdapat satu aspek yang diajukan kepada panelis yaitu kelembutan.

a. Kelembutan

TABEL 3.9

HASIL PENILAIAN UJI PANELIS DARI ASPEK KELEMBUTAN
(n) = 5 (ahli)

Produk	1		2		3		4		5		Σ f(x)	\bar{x}
	F	f(x)										
Pembanding					1	3	3	12	1	5	20	4,0
Eksperimen							4	16	1	5	21	4,2

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

Keterangan

\bar{x} : *mean* atau rata-rata

$\Sigma f(x)$: jumlah frekuensi dikali dengan nilai

n : jumlah panelis

Dari data tersebut diketahui nilai rata-rata produk pembanding memiliki poin **4,0** dengan kategori “Suka” dan produk eksperimen memiliki poin **4,2** dengan kategori “Sangat Suka”, lebih unggul 0,2 poin dibanding dengan produk pembanding. Dengan ini, dapat dikatakan bahwa

aspek kelembutan dari produk eksperimen lebih disukai oleh panelis ahli yang berjumlah 5 orang.

3. Penilaian Aspek *Flavour*

Dalam penilaian *flavour* terdapat satu aspek yang diajukan kepada panelis yaitu, rasa, aroma dan *trigeminal effect*.

a. Rasa

TABEL 3.10
HASIL PENILAIAN UJI PANELIS DARI ASPEK AROMA
(n) = 5 (ahli)

Produk	1		2		3		4		5		Σ f(x)	\bar{x}
	F	f(x)										
Pembanding					1	3	2	8	2	10	21	4,2
Eksperimen							3	12	2	10	22	4,4

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

Keterangan

\bar{x} : *mean* atau rata-rata

$\Sigma f(x)$: jumlah frekuensi dikali dengan nilai

n : jumlah panelis

Dari data tersebut diketahui nilai rata-rata produk pembanding memiliki poin **4,2** dan produk eksperimen memiliki poin **4,4** dengan kategori yang sama yaitu “Sangat Suka”, lebih unggul 0,2 poin dibanding dengan produk pembanding. Dengan ini, dapat dikatakan bahwa aspek rasa dari produk eksperimen lebih disukai oleh panelis ahli yang berjumlah 5 orang.

b. Aroma

TABEL 3.11
HASIL PENILAIAN UJI PANELIS DARI ASPEK RASA
(n) = 5 (ahli)

Produk	1		2		3		4		5		Σ f(x)	\bar{x}
	F	f(x)										
Pembanding					3	9	2	8			17	3,4
Eksperimen					1	3	4	16			19	3,8

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

Keterangan

\bar{x} : *mean* atau rata-rata

$\Sigma f(x)$: jumlah frekuensi dikali dengan nilai

n : jumlah panelis

Dari data tersebut diketahui nilai rata-rata produk pembanding memiliki poin **3,4** dan produk eksperimen memiliki poin **3,8** dengan kategori yang sama yaitu “Suka”, lebih unggul 0,4 poin dibanding dengan produk pembanding. Dengan ini, dapat dikatakan bahwa aspek aroma dari produk eksperimen lebih disukai oleh panelis ahli yang berjumlah 5 orang.

c. *Trigeminal Effect*

TABEL 3.12
HASIL PENILAIAN UJI PANELIS DARI ASPEK
TRIGEMINAL EFFECT
(n) = 5 (ahli)

Produk	1		2		3		4		5		Σ f(x)	\bar{x}
	F	f(x)										
Pembanding					3	9	2	8			17	3,4
Eksperimen					1	3	4	16			19	3,8

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

Keterangan

\bar{x} : *mean* atau rata-rata

$\Sigma f(x)$: jumlah frekuensi dikali dengan nilai

n : jumlah panelis

Dari data tersebut diketahui nilai rata-rata produk pembanding memiliki poin **3,4** dan produk eksperimen memiliki poin **3,8** dengan kategori yang sama yaitu “Suka”, lebih unggul 0,4 poin dibanding dengan produk pembanding. Dengan ini, dapat dikatakan bahwa aspek *trigeminal effect* dari produk eksperimen lebih disukai oleh panelis ahli yang berjumlah 5 orang.