

**KONSENTRASI PENGGUNAAN GELATIN SAPI PADA PRODUK MARSHMALLOW WHEY  
DITINJAU DARI KEKERASAN, ELASTISITAS, WARNA, DAN AKTIVITAS AIR**

**Happy Fitriansyah<sup>1</sup>, Purwadi<sup>2</sup> and Lilik Eka Radiati<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Mahasiswa Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya Malang

<sup>2</sup>Dosen Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya Malang

Email: happypoelsa@gmail.com