

**PENGARUH KONSENTRASI KRIM PADA ES KRIM PROBIOTIK DENGAN PENAMBAHAN BUAH NAGA
(*Hylocereus polyrhizus*) DITINJAU DARI KADAR AIR, , DAYA IKAT AIR, VISKOSITAS, KECEPATAN
MELELEH, pH, KADAR LEMAK, OVERRUN DAN TOTAL PADATAN**

***THE EFFECT OF CREAM CONCENTRATION ON pH, FAT CONTENT, OVERRUN, TOTAL SOLID, HOLDING
CAPACITY, WATER CONTENT, VISCOSITY, AND MELTING SPEED OF DRAGON FRUIT (*Hylocereus
polyrhizus*) PROBIOTIC ICE CREAM***

Mohammad Deddy Dharmawan¹, Irsyadul Kholis Al faruqi¹, Lilik Eka Radiati², dan Imam Thohari²

¹Mahasiswa Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang

²Dosen Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang

email : irsyad.alfaruqi17@gmail.com

ABSTRAK