

**PENGARUH PENGGUNAAN GELATIN TULANG KAMBING TERHADAP KUALITAS ES KRIM DITINJAU DARI
OVERRUN, VISKOSITAS, DAYA LELEH DAN pH**

The Effect of Goat Bone Gelatine on Ice Cream Quality Based on Overrun, Viscosity, Melting Rate and pH

Sopi Sopiatun Nida¹⁾ dan Mustakim²⁾

1)Mahasiswa Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya

2)Dosen Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya

Email : sopi.sopiatunnida@gmail.com

ABSTRACT