

**PENGGUNAAN GELATIN TULANG KAMBING TERHADAP KUALITAS ES KRIM
DITINJAU DARI SIFAT KIMIA (PROTEIN, LEMAK, KARBOHIDRAT DAN AIR)**

*THE EFFECTS OF GOAT BONE GELATIN ON QUALITY OF ICE CREAM BASED ON
CHEMICAL PROPERTIES (PROTEIN, FAT, CARBOHYDRATE AND WATER)*

Amirul Fidyah Kusumawati ¹⁾ dan Mustakim ²⁾

1) Mahasiswa Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya, Malang

2) Dosen Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya, Malang

Email : fidyah6@gmail.com

ABSTRACT