

**PERSENTASE PENGGUNAAN GELATIN DAN AIR REBUSAN CENGKEH (*Syzygium aromaticum*) PADA  
PERMEN KARAMEL SUSU KAMBING DITINJAU DARI SIFAT FISIK DAN KIMIA**

*The Percentage of Application of Gelatin and Boiled Cloves Water (*Syzygium Aromaticum*) in Goat Milk  
Caramel Candy by Physical and Chemical Characteristic*

Maya Ganggas Kiswardhani 1) dan Mustakim 2)

1) Mahasiswa Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya, Malang

2) Dosen Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya, Malang

Email : [mayaganggas@student.ub.ac.id](mailto:mayaganggas@student.ub.ac.id)

---

**ABSTRACT**