



8.73% PLAGIARISM
APPROXIMATELY

Report #13216869

1 3 4 20 32 PENDAHULUAN Latar Belakang Gelatin merupakan produk yang dihasilkan melalui proses hidrolisis kolagen pada komponen protein utama dalam jaringan ikat putih, kulit, dan tulang hewan (Gelatin Manufacturers Institute of America, 2012). 5 41

Fungsi gelatin dalam bahan pangan yaitu sebagai pengemulsi, pengental, pengikat, penstabil, pembentuk gel, dan pemer kaya gizi (Sugihartono et al., 2019). Penggunaan gelatin sering ditambahkan dalam suatu formulasi dan dijadikan sebagai bahan penstabil dalam pembuatan es krim (Goff & Hartel, 2013). Es krim adalah salah satu produk makanan beku yang berasal dari olahan susu dan cukup digemari oleh masyarakat dari kalangan anak-anak hingga orang dewasa. Es krim dikonsumsi sebagai makanan selingan dan dikategorikan sebagai makanan cemilan (Hasanuddin et al., 2011).

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan es krim antara lain air, lemak susu atau selain lemak susu, padatan susu bukan lemak, pemanis, bahan penstabil, pengemulsi, dan penambah rasa (Goff & Hartel, 2013). Penambahan gelatin