

## Es Krim dari Susu Kedele dan Susu Kecipir

<b>Title</b>	Es Krim dari Susu Kedele dan Susu Kecipir
<b>Author Order</b>	of
<b>Accreditation</b>	
<b>Abstract</b>	Telah dilakukan penelitian tentang sifat-sifat as krim dari susu kedele dan susu kecipir dengan perm bandingan terhadap shat-sifat es krim dari susu sapi. Hasil analisis menunjukkan bahwa flavor as krim yang terbaik adalah flavor as krim dari susu sapi. Tekstur as krim dari susu sapi tidak berbeda nyala dengan tekstur as krim dari susu kecipir. Overrun as krim dari susu sapi dan susu kedele lebih besar dari overrun susu kecipir. Janis susu ternyata tidak berpengaruh terhadap lama pelelehan. Jumlah mikrobia es krim dan susu sapi lebih banyak dibanding jumlah mikrobia pada as krim dari susu kedele maupun dari susu kecipir. Tingkatan mutu as krim yang dipetoleh adalah berfurut-turut as Krim dari susu sapi, as krim dari susu kecipir, as krim dari susu kedele,
<b>Publisher Name</b>	Faculty of Agricultural Technology, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta, Indonesia
<b>Publish Date</b>	2017-02-13
<b>Publish Year</b>	1990
<b>Doi</b>	DOI: 10.22146/agritech.19060
<b>Citation</b>	
<b>Source</b>	Agritech
<b>Source Issue</b>	Vol 10, No 2 (1990)
<b>Source Page</b>	19-23
<b>Url</b>	<a href="http://journal.ugm.ac.id/agritech/article/view/19060">http://journal.ugm.ac.id/agritech/article/view/19060</a>
<b>Author</b>	Dr Ir AISYAH TRI SEPTIANA, M.P