



A B S T R A K

Mikrokristalin khitin diperoleh dari kulit udang melalui proses deproteinasi, demineralisasi dan hidrolisa. Mikrokristalin khitin tersebut mempunyai spesifikasi kadar air 3,11 %, Kadar abu 0,637 %, N-total 6,265 %, kapasitas pengikatan air 433 %, kapasitas pengikatan minyak 352 %, viskositas (25°C, 0,5%) 25,13 cps.

Kadar mikrokristalin khitin yang dapat digunakan pada es krim dan mempunyai sifat-sifat yang mendekati es krim yang menggunakan stabilizer komersial adalah 0,5 %. Es krim yang dihasilkan mempunyai stabilitas emulsi adonan 99%, Viskositas adonan 100,236 cps, overrun 32,85%, resistensi 39,34 menit. Tekstur dan *body* es krim tidak berbeda nyata ($\alpha = 0,05$) dengan es krim yang menggunakan stabilizer komersial. Mikrokristalin khitin tidak berpengaruh terhadap flavor dan rasa es krim.