

**KUALITAS FISIKOKIMIA KEJU MOZZARELLA DENGAN PENGGUNAAN ASAM SITRAT SEBAGAI  
PENGASAM**

*Physicochemical Quality of Mozzarella Cheese with Using Citric Acid as an Acidifier*

Muhammad Zainudin 1) and Purwadi 2)

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

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

E-mail: [zainudin78@student.ub.ac.id](mailto:zainudin78@student.ub.ac.id)

---

**ABSTRACT**