

**PENGGUNAAN ASAM LAKTAT DALAM PEMBUATAN KEJU MOZZARELLA DITINJAU DARI DAYA LELEH,
ELASTISITAS, KADAR PROTEIN, DAN KADAR LEMAK**

*The Use of Lactic Acid in The Mozzarella Cheese Production Reviewed from Meltability, Elasticity, Protein,
And Fat Content*

Rohadi Fahmi Choiruddin 1) and Purwadi 2)

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

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

E-mail: rohadifahmic@gmail.com

ABSTRACT