

**PENGGUNAAN ASAM SITRAT DALAM PEMBUATAN KEJU MOZZARELLA DITINJAU DARI RENDEMEN,
KADAR AIR, KADAR PROTEIN, DAN KADAR LEMAK**

*The Use of Citric Acid in The Making of Mozzarella Cheese in Terms of Yield, Water, Protein, and Fat
Content*

Farah Hariyadi 1) dan Purwadi 2)

1) Mahasiswa Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya, Malang

2) Dosen Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya, Malang

E-mail: farahhars@student.ub.ac.id

ABSTRACT