

**PENGGUNAAN ASAM SITRAT DALAM PEMBUATAN KEJU MOZZARELLA DITINJAU DARI ELASTISITAS,
PH DAN ORGANOLEPTIK**

The Usage of Citric Acid for the Mozzarella Cheese Making Reviewed from the Elasticity, pH, and Sensory

Ikhsanul Jamil Muhammadiyah 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: ikhsanjamil2605@student.ub.ac.id

ABSTRACT