

**PEMANFAATAN ASAM CUKA DALAM PEMBUATAN KEJU MOZZARELLA DITINJAU DARI RENDEMEN,
KEMULURAN, DAYA LELEH DAN PROTEIN WHEY**

Utilization of Vinegar in Mozzarella Cheese Making in Term of Yield, Stretchability, Meltability and Whey Protein

Yuka Taufiqul Hakim 1) dan Purwadi 2)

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

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

Email: Yukaatau11@gmail.com

ABSTRACT