

**PENAMBAHAN JUS JERUK KEPROK (*Citrus reticulata*) MUDA PADA PEMBUATAN KEJU MOZZARELLA
DITINJAU DARI RENDEMEN, KEKERASAN, KADAR PROTEIN DAN BAHAN KERING KEJU**

*The Addition of Tangerine (*Citrus Reticulata*) in The Middle Age Juice in Mozzarella Cheese
Manufacturing in Terms of Yield, Hardness, Protein Content and Dry Matter*

Nadia Aryanti 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: nadia.aryanti4@gmail.com

ABSTRACT