

**PENGUNAAN ASAM LAKTAT DALAM PEMBUATAN KEJU MOZZARELLA DITINJAU DARI BAHAN  
KERING, KEKERASAN, RENDEMEN, DAN KEMULURAN**

*Use of Lactid Acid in The Production of Mozzarella Cheese Reviewed from Dry Matter, Hardness, Yield,  
And Stretchabilty*

Moh Kahfi Assalam 1) and Purwadi 2)

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

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

Email: [kahfiassalam4@gmail.com](mailto:kahfiassalam4@gmail.com)

---

**ABSTRACT**