

Hujau (*Phaseolus Radiatus L.*). Seminar rekayasa kimia dan proses. 1-9.

Usmiati, S., dan Risfaheeri. 2013. Pengembangan Dadih sebagai Pangan Fungsional Probiotik Asli Sumatera Barat. *J. Litbang Pert.* 32 (1) : 20-29.

Usmiati, S., W. Broto dan H. Setiyanto. 2011. Karakteristik Dadih Susu Sapi yang Menggunakan Starter Bakteri Probiotik. *JITV.* 16 (02): 141-153.

Vareltziz, P., K., Adamopoulos, E. Stavrakakis, A. Stefanakis and A.M Goula. 2015. Approaches to Minimise Yogurt Syneresis in Stimulated Tzatziki Sauce Preparation. *International Journal of Dairy technology.* 68:1-9.

Wilkinson, M. 2000. Improving the Quality of Yogurt. www.teagasc.ie/research/reports/dairyproduction/4615/eopr-4615.htm-22k. Diakses pada tanggal 6 Mei 2018.

Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

Ye, J., Fan., X. Xu and Y. Liang. 2013. Interactions of Black and Green Tea Polyphenols with Whole Milk. *Food Research International.* 53 : 449-455.

Yenrina, R. 2015. Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif. Andalas university press. Padang.

Yurliasni, Y., Zakaria dan Y. Usman. 2014. Nilai Nutrisi Dadih yang Ditambahkan Khamir Asal Dadih. *Agripet.* 14 (2) : 139-145.