

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, F. dan Putri, W. D. R. 2014. Pembuatan Jelly Drink *Averrhoa blimbi L.* (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh: Air dan Konsentrasi Karagenan). Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol 2 No 3. 1-9.
- Alleoni, A. C. C. dan Antunes, A. J. 2004. Albumen Foam Stability and S-Ovalbumin Contents in Eggs Coated with Whey Protein Concentrate. Universidade Norte do Paran, UNOPAR. Londrina.
- Ann, K. C., Suseno, T. I. P. dan Utomo, A. R. 2012. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Ekstrak Bit Merah dan Gelatin Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Marshmallow Beet. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi. Vol 11 No 2.
- [AOAC] Association of Analytical Communities. 2012. Official methods of analysis, Association of official analytical chemist 19th edition, Washington D.C., USA.
- Arianto, D. 2016. Variasi Jenis dan Konsentrasi *Gelling Agent* Terhadap Karakteristik Marshmallow Buah Naga (*Hylocereus undatus & Hylocereus polyrizus*). Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan.
- Arizona, K. Laswati, D.T. dan Kuntjahjawati S. A. R. 2021. Studi Pembuatan Marshmallow dengan Variasi Konsentrasi Gelatin dan Sukrosa. Jurnal Agrotek Vol 3 No 2.
- Asmawati, Saputrayadi, A. dan Bulqiah, M. 2019. Formulasi Tepung Tempe dan Sari Wortel pada Pembuatan Mie Basah Kaya Gizi. Jurnal Agrotek. Vol. 6 No. 1. 17-22.
- Astuti, T. D. dan Hadi, W. S. 2018. Potensi Ekstrak Daun *Carica pubescens* Sebagai Alternatif Antidiare Bakteri *Vibrio cholerae* dan *Shigella dysenteriae*. Jurnal Teknologi Laboratorium. Vol 7 No 2.
- Atmanto, I. S., Supriyo, E., Sumardiono, S. dan Pudjihastuti, I. 2020. Meningkatkan Kualitas Manisan Carica dengan Berbantuan Ekstraktor Otomatis Di Daerah Wisata Kenjeran. Jurnal Pengabdian Vokasi. Vol 1 No 4.
- Azharuddin, M. F., Sarofa, U. dan Yulistiani, R. 2023. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Marshmallow Jambu Kristal Afkir (*Psidium Guajava var. Krista*) dengan Perlakuan Penambahan Gelatin dan Putih Telur. Science, Technology and Agriculture Journal. Vol 4 N0 1. 81-92.
- Aziza, I. N., Darmanto, Y. S. dan Kurniasih, R. A. 2019. Pengaruh Gelatin dari Kulit Ikan yang Berbeda Terhadap Karakteristik Fisik dan Sensoris Produk Marshmallow. Jurnal Peikanan. Vol 21 No 1.

- Azizah, S. N. 2013. Pengaruh Penambahan Gelatin Ikan Nila Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Fisik Produk Marshmallow. Skripsi. Universitas Padjadjaran.
- Azrimaidaliza. 2007. Vitamin A, Imunitas dan Kaitannya dengan Penyakit Infeksi. Jurnal Kesehatan Masyarakat Andalas. Vol 1 No 2.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2018. Angka Konsumsi Pangan Nomor 30. Badan Pengawas Obat dan Makanan. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 3547:2:2008. Syarat Mutu Kembang Gula Lunak. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Beat, C. E. F., Lalujan L. E. dan Djarkasi, G. S. S. 2021. Pengaruh Penambahan Bubur Buah Kelapa Muda Terhadap Karakteristik Marshmallow. Jurnal Teknologi Pertanian Vol 12 No 1. 61-72.
- Belitz H. D. dan Grosch, W. 2009. Food chemistry. Edisi 4 Revisi. Berlin.
- Cahyadi, W. 2009. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Edisi Kedua. Bumi Aksara, Jakarta.
- Cahyaningrum, R., Safira, K. K., Lutfiyah, G. N., Zahra, S. I. Rahastischa, A. A. dan Aini, N. 2021. Potensi Gelatin dari Berbagai Sumber dalam Memperbaiki Karakteristik Marshmallow. Jurnal Teknologi Pangan Pasundan. Vol 8 No 2.
- Cheung, L.M., Cheung, P.C.K. dan Ooi, V.E.C. 2003. Antioxidant Activity and Total Phenolics of Edible Mushroom Extracts. Food Chemistry, 81, 249-255.
- Clarizka, C. D. dan Fulanah, D. 2012. Pembuatan Gelatin dari Tulang Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sp*). Diploma. Fakultas Teknik. Universitas Sebelas Maret.
- Cornelia M. dan Nathania, C. 2020. Pemanfaatan Ekstrak Wortel (*Daucus carrota L*) dan Sari Kiwi Kuning (*Actinidia deliciosa*) Dalam Pembuatan Permen Jeli. Jurnal Sains dan Teknologi. Vol 4 No 2.
- Darmajana, D. A., Ekafitri, R., Kumalasari R. dan Indrianti N. 2016. Pengaruh Variasi Ukuran Partikel Tepung Jagung Terhadap Karakteristik Fisikokimia Mi Jagung Instan. Jurnal Pangan. Vol 5 No 1.
- Dasriza, M. N. 2020. Pengaruh Penambahan Putih Telur Terhadap Karakteristik Marshmallow Sari Buah Semangka (*Citrullus Lanatus*). Skripsi. Diploma. Universitas Andalas.
- Edward, W. P. 2000. The Science of Sugar Confectionery. The Royal Society of Chemistry. Cambridge. UK.
- Efendi, R., Yusmarini dan Zulkifli. 2018. Pembuatan Permen Jelly dari Wortel dan Bonggol Nanas. Prosiding. Fakultas Pertanian. Universitas Riau.

- Fatchurrozak, Suranto dan Sugiyarto. 2013. Pengaruh Ketinggian Tempat Terhadap Kandungan Vitamin C dan Zat Antioksidan Pada Buah *Carica pubescens* Di Dataran Tinggi Dieng
- Gaman, P. M. dan Sherrington, K. B. 2002. Ilmu Pangan: Nutrisi dan Mikrobiologi. Yogyakarta: UGM Press.
- Ginting, N. A., Rusmarilin, H. dan Nainggolan, R. 2014. Pengaruh Perbandingan Jambu Biji Merah dengan Lemon dan Konsentrasi Gelatin Terhadap Mutu *Marshmallow* Jambu Biji Merah. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian. Vol 2 No 3.
- Herminingsih, A. 2010. Manfaat Serat dalam Menu Makanan. Universitas Mercu Buana. Jakarta.
- Herutami, R. 2002. Aplikasi Gelatin Tipe A dalam Pembuatan Permen Jelly Mangga (*Mangifera Indica L.*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institusi Pertanian Bogor.
- Hidayat S. 2000. Potensi dan Prospek Pepaya Gunung (*Carica pubescens* Lanne & K. Koch) dari Sikunang, Pegunungan Dieng, Wonosobo. Di dalam Seminar Sehari Menggali Potensi dan Meningkatkan Prospek Tanaman Hortikultura Menjadi Ketahanan Pangan dalam rangka Hari Cinta Puspa dan Satwa Nasional. Prosiding seminar; Bogor, 5 November 2000. Bogor: UPT Balai Pengembangan Kebun Raya LIPI Bogor.
- Hidayat, N. dan Ikarisztiana, K. 2004. Membuat Permen Jelly. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Jacob, E., Sipahelut, S. G. dan Picauly, P. 2023. Karakteristik Marshmallow dari Perlakuan Proporsi Sari Buah Pisang Tongka Langit (*Musa troglodytarum L.*) dan Gelatin. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan. Vol. 8 No. 2. 6061-6073.
- Johnson, G. C. 2006. Nougat dan Marshmallow. Russell Stover Candies, Inc.
- Karim, A. A. dan Bath, R. 2008. Gelatin Alternatives for The Food Industry : Recent, Development, Challenges and Prospect. J. Trends in Food Science and Technology. 19 : 644 – 656.
- Kartika. 2011. Petunjuk Evaluasi Sensori Hasil Industri Produk Pangan Yogyakarta: Pav. Pangan dan Gizi.
- Kimmerle, B. 2003. Candy: The Sweet History. Oregon: Collectors Press.
- Klau, H. F., Ngginak, J. dan Nge, T. S. 2019. Kandungan Gula Reduksi dalam Nira Siwalan (*Borassus flabellifer L*) Sebelum Pemasakan dan Setelah Proses Pemasakan. BIOSFER, J.Bio. & Pend.Bio. Vol 4 No 1. 19-24.
- Koswara, S., P. Hariyadi, dan E.H. Purnomo. 2001. Teknologi Pangan dan Agroindustri. Jakarta: UI-Press.

- Koswara, S. 2009. Teknologi Pembuatan Permen. Ebook Pangan.
- Koswara, S. 2010. Tepung Getah Pepaya, Pengempuk Daging. Ebook Pangan.
- Kumalaningsih, S. 2006. Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas, Sumber Manfaat, Cara Penyediaan dan Pengolahan. Surabaya:Trubus Agrisarana.
- Kurniawan, A., Tri, W. A., dan Laras, R. 2016. Pengaruh Penambahan Spirulina Plantesis Powder Terhadap Karakteristik Marshmallow. Jurnal Prosiding Seminar Nasional Tahunan Ke V.
- Kurniawan, S., Prasadha, R. I., Dewi, D. K. dan Kusuma T. M. 2018. Potensi Gel Biji Carica sebagai Antioksidan. Prosiding APC (Annual Pharmacy Conference). Vol 3.
- Laily, A. N., Suranto dan Sugiyarto. 2012. Characterization of Carica pubescens In Dieng Plateau, Central Java Based on Morphological Characters, Antioxidant Capacity, and Protein Banding Pattern. Nusantara Bioscience. Vol. 4 No 1. 16-21.
- Lees, R. dan Jackson, E. B. 2005. Sugar Confectionary and Chocolate Manufactur. Leonard Hill. Glasgow.
- Lestariani, I. 2008. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Dengan Glukosa dan Konsentrasi Gelatin Terhadap Karakteristik Soft Candy Mix Fruit Sirsak dan Mangga Kweni. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan Bandung.
- Li, J.M. dan Nie, S.P. (2015). The functional and nutritional aspects of hydrocolloids in foods. Food Hydrocolloids, 53, 46–61.
- Linangsari, T., Sandri, D., Lestari, E. dan Noorhidayah. 2022. Evaluasi Sensori Snack Bar Talipuk Dengan Penambahan Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca forma typica*) pada Panelis Anak-anak dan Dewasa. Jurnal Agroindustri Halal. Vol 8 No 2. 213-221.
- Lv, L. C., Huang, Q. Y., Ding, W., Xiao, X. H., Zhang, H. Y., dan Xiong, L. X. 2019. Fish Gelatin: The Novel Potential Applications. Journal of Functional Foods. 63, 103581.
- Magfiroh, U. L. 2017. Faktor Ketinggian Tempat Terhadap Sintesis Vitamin Buah Carica (*Carica pubescens* L.). Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi dan Biologi. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Mangkusubroto, K. dan Trisnadi, L. 1983. Analisa Keputusan: Pendekatan Sistem Dalam Manajemen Usaha dan Proyek. Bandung: Sistekon.
- Mayasari, D. 2016. Pengaruh Variasi Jenis Penstabil dan Jenis Gula Rendah Kalori Terhadap Sifat Karakteristik Marshmallow Pisang Ambon (*Musa paradisiaca*). Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik. Universitas Pasundan Bandung. Bandung.

- Meilgaard, M. 2002. *Sensory Evaluation Techniques*, Fourth Edition. Boston: CRC.
- Minarno, E. B. 2015. Skrining Fitokimia Dan Kandungan Total Flavanoid Pada Buah *Carica Pubescens* Lenne & K. Koch Di Kawasan Bromo, Cangar, dan Dataran Tinggi Dieng. *El-Hayah*. Vol 5 No 2.
- Minggi, M. N. dan Swasono, M. A. H. 2018. Pengaruh Proporsi Gula dan Pektin Pada Pembuatan Permen Jelly *Carica* (*Carica pubescens* L.). *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol 9 No 1. 105-113.
- Muchtadi, T. R., Sugiyono, dan Ayustaningrum, F. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: Penerbit Alfabeta.
- Nadriyanti. 2005. Pengaruh Jumlah Sukrosa dan Jumlah Tepung Biji Asam Jawa Terhadap Karakteristik Soft Candy. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan Bandung.
- Napitupulu, L. K. I. 2021. Karakteristik Marshmallow dari Perlakuan Proporsi sari Albedo Semangka (*Citrullus vulgaris Schard*) dan Sari Rosella (*Hibiscus sabdariffa*) serta Penambahan Gelatin. Skripsi. Fakultas Teknik. UPN Veteran Jawa Timur.
- Nelwan, B., Langi, T., Koapaha, T., Tuju, Th. 2014. Pengaruh Konsentrasi Gelatin dan Sirup Glukosa Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Permen Jelly Sari Buah Pala (*Myristic fragrans Houtt*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. Vol 6 No 3.
- Nisa, D. C. 2019. Karakteristik Marshmallow dar Perlakuan Proporsi Ciplukan (*Physalis angulate L*) dan Jeruk Manis (*Citrus sinensis*) serta Penambahan Gelatin. Skripsi. Fakultas Teknik. UPN Veteran Jawa Timur.
- Novary, E. W. 2007. *Penanganan dan Pengolahan Sayuran Segar*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Nugroho, S. A. 2018. Sparkling Fruit Wine "Carica" (*Carica pubescens Lenne & K. Koch*) Ditinjau dari Karakteristik Fisikokimia, Mikrobiologi dan Sensoris. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
- Nuraini, K. I. 2021. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Marshmallow dengan Pigmen Alami Ekstrak Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*) dan Gelatin Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*). Fakultas Pertanian-Peternakan. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Pamungkas, P., Bahar, A., Nurlaela, L dan M, M. G. 2021. Keunggulan Penambahani Wortel (*Daucus carota L.*) Pada Beberapa Kue Tradisional Indonesia. *Jurnal Tata Boga*. Vol 10 No 3. 511-518.
- Piccone P., Rastelli, S.L., dan Pittia, P. 2011. Aroma Release and Sensory Perception of Fruit Candies Model Systems. *Procedia Food Science*. 1. 1509-1515.

- Pujianingsih, A. 2017. Pengaruh Varietas dan Perbandingan Air dengan Bunga Terhadap Karakteristik Marshmallow Bunga Krisan (*Chrysanthemum*). Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan Bandung.
- Puspita, F. 2014. Laporan Praktikum Evaluasi Sensori Acara II: Identifikasi Aroma. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman.
- Rabima dan Pangaman S. D. 2020. Formulasi dan Uji Aktivitas Antioksidan dari Sediaan Masker Peel-Off Ekstrak Umbi Wortel Varietas Chantenay (*Daucus carota L.*). Indonesia Natural Research Pharmaceutical Journal. Vol. 5 No. 2. 135-148.
- Ramli, E. 2011. Pengaruh Konsentrasi Gelatin dan Rasio Sukrosa-Sirup Glukosa Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Marshmallow Rosela. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Rosida, D. F., Sarofa, U. dan Roshinta, C. D. 2015. Karakteristik Fisiko Kimia Sosis Ayam dengan Penggunaan Konsentrat Protein Biji Lamtoro Gung (*Leucaena leucocephala*) Sebagai Emulsifier. Jurnal J. Rekapangan. Vol 9 No. 1.
- Rosmawati, Abustam, E., Tawali, A. B., Said, M. I., dan Sari, D. K. 2018. Effect of Body Weight on The Chemical Composition and Collagen Content of Snakehead Fish *Channa Striata* Skin. Fisheries science. Vol. 84 No.6. 1081-1089.
- Sarofa, U., Rosida, dan Wulandari, L. P. D. 2019. Karakteristik *Marshmallow* dari Kulit Pisang Raja (*Musa Textilia*) : Kajian Konsentrasi Gelatin dan Putih Telur. Jurnal Teknologi Pangan. Vol 13 No 1.
- Sartika, D. 2009. Pengembangan Produk Marshmallow dari Gelatin Kulit Ikan Kakap Merah (*Lutjanus Sp*). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Sebayang, E. F. B. 2017. Pengaruh Perbandingan Bubur Kweni dengan Sari Jeruk Manis dan Jumlah Gelatin Terhadap Mutu Marshmallow. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian, Vol.5 No. 1.
- Septiana, I. 2021. Karakteristik Mutu Pempek Ikan Patin dengan Penambahan Sari Wortel (*Daucus carota*) dan Umbi Bit (*Beta vulgaris L*) Sebagai Pewarna Alami. Skripsi. Fakultas Pertanian-Peternakan. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Siagian, P. 1987. Penelitian Operasional. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Sigit, Y. P. 2016. Eksperimen Pembuatan Hard Candy dengan Ekstrak Kulit Jeruk Sunkist. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Silalahi, J. 2006. Makanan dan Sayuran. Yogyakarta: Penerbit Kasinus.

- Simirgiotis. 2009. Identification of Phenolic Compounds from The Fruits of The Mountain Papaya *Vasconcellea pubescens* a. dc. Grown in Chile by Liquid Chromatography–UV Detection–Mass Spectrometry. *Journal Food Chemistry*. 115:775–784.
- Siti, F. dan Masriani. 2019. Lama Penyimpanan Mutu Organoleptik Fresh Cut Wortel Segar (*Daucus carota L.*). *Jurnal Ilmu Pertanian*. Vol 2 No 2.
- Subagiantari, N. L. P. R. 2022. Pengaruh Penambahan Tepung Wortel (*Daucus carota L*) Terhadap Daya Terima dan Kadar Beta Karoten Pada Kue Putu Ayu. Poltekkes Kemenkes Denpasar
- Sudarmadji, S., Haryono, B. dan Suhardi. 1997. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sudarmadji, S., Haryono, B. dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sudaryati, Jariyah dan Afina, Z. 2017. Karakteristik Fisikokimia Permen Jelly Buah Pedada (*Soneratia caseolaris*). *Jurnal Rekapangan*. Vol 11 No 1. 50-53.
- Sugiyarto, A. dan Fajri, I. 2021. Pembuatan Carica Fruit Leather dengan Pengeringan yang Berbeda. *Jurnal Pariwisata Vokasi (JPV)*. Vol. 2 No. 1.
- Suhardjito, Y. B. 2006. *Pastry dalam Perhotelan*. Yogyakarta: ANDI.
- Syaputri, C. D. dan Efendi, R. 2020. Pemanfaatan Tepung Wortel Dalam Pembuatan Brownies Panggang. *JOM FAPERTA* Vol 7 No 2. 1-11.
- Tanalo, R. A. W. 2014. Pengaruh Perbedaan Proporsi Sukrosa-Gula Aren Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Marshmallow. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Manggala Surabaya.
- Tertia, R. 2016. Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Kopi dan Gelatin Terhadap Karakteristik *Marshmallow* Kopi Robusta (*Coffe Robusta*). Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan Bandung.
- Tiomar. 1994. *Analisis Ekonomi dan Pembuatan Pati Suweg*. Skripsi. Universitas Brawijaya.
- Triana, D. 2023. Pengendalian Bahan Baku Dengan Metode MRP (Material Requirement Planning) Pada Industri Carica Dalam Menghadapi Permintaan Pasar (Studi Kasus Cv. Gemilang Kencana Wonosobo). Skripsi. Universitas Islam Negeri Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto.
- Ulfichatul, T. 2014. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Pati Termodifikasi Terhadap Karakteristik *Marshmallow* Kelapa (*Cocos Nucifer*). Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan Bandung.

- Wandita, H. 2023. Pengaruh Proporsi Sari Labu Siam (*Sechium edule*) dan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) serta Penambahan Gelatin Terhadap Karakteristik Marshmallow. Skripsi. Fakultas Teknik. UPN Veteran Jawa Timur.
- Widarni, S., Astuti., dan Furqon. 2018. Produk "Ready to Drink" Buah Carica di Wonosobo Jawa Tengah. Prosiding Seminar Nasional. Universitas Jendral Seodirman. 373-388.
- Widarta, I. W. R. 2017. Teknologi Telur. Ilmu dan Teknologi Pangan. Universitas Udayana Denpasar. Bali.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wolinsky, I. dan Driskel, J. A. 2005. Nutritional Ergogenica aids: CRC press.
- Wulandari, N., Kusnandar, F., Nuraida, L., Koswara, S., Faridah, D. N. dan Kusumaningrum, H. D. 2008. Penuntun Praktikum Terpadu Pengolahan Pangan: Teknologi Pemanggangan. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan IPB. Bogor.
- Wulandari, L. P. D. 2018. Karakteristik *Marshmallow* dari Kulit Pisang Raja (*Musa Textilia*): Kajian Konsentrasi Gelatin dan Putih Telur. Skripsi. Fakultas Teknik. UPN Veteran Jawa Timur.
- Yanis. 2014. Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Marshmallow Berbahan Baku Temulawak. Teknologi Pertanian (BPTP) Jakarta.
- Yuwanta, T. 2010. Telur dan Kualitas Telur. Yogyakarta: UGM Press.
- Zulfajri, Harun, N. dan Johan, V. S. 2018. Perbedaan Konsentrasi Gelatin Terhadap Kualitas Permen Marshmallow Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). SAGU. Vol 17 No 1.
- Zulhenri. 2014. Mutu Fisik Telur Ayam dengan Pengolesan Minyak Kelapa Sawit dan Minyak Kelapa Selama Penyimpanan Pada Suhu Kamar. Skripsi. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Islam Negeri Sultan Sarif Kasim Riau.