

## DAFTAR PUSTAKA

- Aberoumand, A. 2012. Proximate composition of less known some processed and fresh fish species for determination of the nutritive values in Iran. *Journal of Agricultural Technology* 8(3): 917-922.
- Abowei, J. F.N and C.C. Tawari. 2011. Some basic principles of fish processing in Nigeria. *Asian Journal of Agricultural Sciences* 3(6): 437-452.
- Adawyah, R. 2006. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. PT Bumi Aksara. Jakarta
- Afriyanto, E dan E. Liviawaty. 2005. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Kanisius. Yogyakarta.
- AL-Mahasneh, M.A. and T.M. Rababah. 2007. Effect moisture of content on some physical properties of green wheat. *J. Food Engineering*, 79(4): 1467-1473.
- Amri, K. 2007. Ikan lemuru berbaju sarden. *Majalah Intisari*, Januari 2007
- Anggorodi. R. 1995. *Ilmu Makanan Ternak Umum*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Annafi. F. 2010. Proses pengolahan tepung ikan dengan metode konvensional sebagai usaha pemanfaatan limbah perikanan. Diseminarkan Didepan Sidang Seminar Tanggal: 16 November 2009. *Teknologi Hasil Perikanan Jurusan Perikanan Program Studi: Teknologi Hasil Perikanan*. Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Anton, W. 2010. Pengembangan PPI Kabupaten Padang Pariaman. <http://www.padangpariamankab.go.id/index.php/2014-10-24-16-55-23/kelautan-dan-perikanan/312-otensi-pesisir-dan-laut.html> (Diakses 18 Oktober 2015, pukul 14:45)
- AOAC. 2000. (Association of Official Agricultural Chemist): *Official Methods of Analysis* 17<sup>th</sup> ed. Gaithersburg. Maryland. USA.
- Assadad. L., A.R. Hakim dan T.N. Widiyanto. 2015. Mutu tepung ikan rucah pada berbagai proses pengolahan. *Seminar Nasional Tahunan XII Penelitian Perikanan dan Kelautan*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Astuti, N. 2000. Studi tentang karakteristik tepung ikan tembang (*Sardinella fimbriata*) hasil reaksi hidrolisi/plastein menggunakan enzim bromelin imobil. Skripsi. *Fakultas Perikanan dan Kelautan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Bintoro, V. P. 2008. *Teknologi pengolahan daging dan analisis produk*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Carr, R.L. 1976. Powder and granule properties and mechanics. In: Marchelo, J. Mand Gomezplata (Eds). *Gas-solid Handling in The Processing Industries*: Marcel Dekker Inc, New York.
- Dempson, J.B., C.J. Schwarz, M. Shears and G. Furey. 2004. Comparative proximate body composition of Atlantic salmon with emphasis on parr from fluvial and lacustrine habitats. *Journal of Fish Biology* 64: 1257-1271.
- Devi, W.S and C. Sarojnalini. 2012. Impact of different cooking methods on proximate and mineral composition of *Amblypharyngodon mola* of Manipur. *International Journal of Advanced Biological Research* 2(4): 641-645.
- Dhanapal, K., G. R.V. Sagar, N.B. Bushan, G. Venkasterwarlu, A. D. Reddy and S. Basu. 2012. Effect of cooking method on physical, biochemical, bacteriological characteristics and fatty acid profile of Tilapia (*Oreochromis mossambicus*) fish steaks. *Scholars Research Library* 4(2): 1142-1149.
- Ditjen Perikanan Budidaya. 2007. Kebijakan dan program prioritas tahun 2008. Makalah disampaikan dalam Rakornas Departemen Kelautan dan Perikanan tahun 2007. Departemen Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- El-Bassir, A.R.H.A., A.M.H.M. Karar, A.E. Mahgoub, G.H Salih, H.A Mohamed and R.S Yagoub. 2015. The effect of sun drying on the nutritive value of *Bagrus bayad*. *American Research Thoughts* 1(8): 2392 – 876X.
- Eyo, A.A. 2011. The effect of traditional handling, processing and storage methods on the quality dried fish in small scale fisheries in Nigeria. *Proceedings of the 13' Annual Conference of fisheries society of Nigeria*, pp: 50-54.
- Fatmawati dan Mardiana. 2014. Tepung ikan gabus sebagai sumber protein (food Supplement). Fakultas Pertanian. Universitas 45 Makassar. Makassar.
- Fisher. 2009. Tepung ikan. <http://nakedfisher.blogspot.com/2009/06/tepung-ikan-html>. (Diakses 19 Mei 2016, pukul 10:54).
- Gautama, P. 1998. Sifat fisik pakan lokal sumber energi, sumber mineral serta hijauan pada kadar air dan ukuran partikel yang berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Geldart, D., M.F Mallet and N. Rolfe. 1990. Assesing the flow ability of pounders using angle of respose. *Handling and Prossesing*, 2 (4): 341-345.
- Ghelichpour, M and B. Shabanpour. 2011. The investigation of proximate composition and protein solubility in processed mullet fillets. *International Food Research Journal* 18(4): 1343-1347.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Jilid I. Liberty. Yogyakarta.
- Hafiludin. 2011. Karakteristik proksimat dan kandungan senyawa kimia daging putih dan daging merah ikan tongkol (*Euthynnus Affinis*). *Jurnal kelautan* Vol 4, No.1 ISSN : 1907-9931. Jurusan Ilmu Kelautan. Universitas Trunojoyo Madura.
- Harms, R.H., G.B. Russel and D.R. Sloan. 2000. Performance of four strains pf commercial layers with major changes in dietary energy. *Journal of Applied Poultry Research* 9:535 – 541.
- Hassaballa, A.Z., G.F. Mohamed, H.M. Ibrahim and M.A. Abdelmageed. 2009. Frozen cooked catfish burger: effect of different cooking methods and storage on its quality. *Global Veterinaria* 3(3): 216-226.
- Hendrasaputra, D. 2008. Optimasi proses kristalisasi urea pada pembuatan konsentrat asam lemak omega-3 dari minyak hasil samping penepungan ikan lemuru (*Sardinella longiceps*). Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang
- Hoffman, T. and G. Kuhl. 1997. Grain grading standars in feed manufacturing. MF2034. Kansas State University Research and Extension. Manhattan.
- Ilza, M. 2006. Produksi ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) tidak segar sebagai bahan baku tepung ikan pangan (fish flour). *Berkala Perikanan Terubuk* hal 96-101. Vol.33 No.2.
- Jacks, Mullet, dan Sauries. Talkaboutfish. <http://www.talkaboutfish.com/jacks-mullets-sauries-etc>, tanpa tahun (Diakses 20 Oktober 2015, pukul 10:15)
- Jacob, A.M., Nurjanah dan A. Saraswati. 2013. Kandungan asam lemak dan kolesterol kakap merah (*Lutjanus bohar*) setelah pengukusan. *JPHPI* 2013, Volume 16 Nomor 2. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Jason, A. 1965. Drying and dehydration. In Borgstrom, G. (ed.) "Fish as Food". Vol. III. Academic Press. New York and London, pp. 1-53.
- Judoamidjojo, R.M. 1974. Dasar teknologi dan kimia kulit. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Ketaren, S dan Djatmiko, B. 1986. Daya guna hasil kelapa. Agro Industri Press. Bogor.
- Khalil. 1999a. Pengaruh kandungan air dan ukuran partikel terhadap perubahan perilaku fisik bahan pakan lokal: Kerapatan Tumpukan, Kerapatan Pematatan Tumpukan dan Berat Jenis. Media Peternakan vol.22, No. 1: 1-11.
- Khalil. 1999b. Pengaruh kandungan air dan ukuran partikel terhadap perubahan perilaku fisik bahan lokal: Sudut Tumpukan, Daya Ambang, dan Faktor Higroskopis. Media Peternakan vol.22, no.1.
- Koesoemawardani, D dan F. Nurainy. 2008. Karakterisasi konsentrat protein ikan rucah. Seminar Nasional Sains dan Teknologi-II 2008 Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Lampung 17-18 November 2008 VIII-32.
- Kompiang, I.P. 1985. Penanganan ikan lemuru dengan cara penambahan asam cuka. Di dalam Prosiding Seminar Perikanan Lemuru. Departemen Pertanian. Jakarta.
- Kong, F., J. Tang, B. Rasco, C. Chuck and S. Scott. 2007. Quality changes of Salmon (*Oncorhynchus gorbuscha*) muscle during thermal processing. Journal of Food Science 7(2):103-111.
- Krisnan, R. 2008. Perubahan karakteristik fisik konsentrat domba selama penyimpanan. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner.
- Kurnia, P dan E. Purwani. 2008. Pemanfaatan ikan kembung sebagai bahan baku tepung ikan ditinjau dari kadar abu, air, protein, lemak dan kalsium. Jurnal kesehatan ISSN 1949-7621. Vol 1 no 1: 39-46.
- Lagler, K.F., J.E. Bardach., R.R. Miller and D.R.M. Passino. 1977. Ichthyology. Library of Congress Cataloging in Publication Data. Canada
- Laili, R.R. 2010. Laporan magang di pt mafood industries pekalongan jawa tengah. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Larsen, D., S.Y. Quek and L. Eyres. 2004. Effect of cooking method on the fatty acid profile of New Zealand King Salmon (*Oncorhynchus tshawytscha*). Food Chemistry 119: 785-790.
- Latief, F. 2006. Karakteristik sifat fisik tepung ikan serta tepung daging dan tulang. Skripsi. Program Studi Nutrisi dan Makanan Ternak. Fakultas Peternakan. Bogor.



- Meilgaard, M.C., G.V. Civille and B.T. Carr. 2000. Sensory Evaluation Techniques. Florida: CRC.
- Merta, I.G.S. 1992. Dinamika populasi ikan lemuru (*Sardinella lemuru*) di perairan selat bali dan alternatif pengelolaannya. Disertasi. Bogor: Program Sekolah Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor.
- Moeljanto. 1992. Penanganan Ikan Segar. Kanisius. Yogyakarta.
- Mujnisa, A. 2007. Uji sifat fisik jagung giling pada berbagai ukuran partikel (test the nature of physical milled maize at various particle size). Buletin Nutrisi dan Makanan Ternak 6 (1) : 1-9.
- Murtidjo, A. B. 1991. Pedoman Meramu Pakan Unggas. Kanisius. Yogyakarta.
- Murtidjo, A. B. 2001. Beberapa Metode Pengolahan Tepung Ikan. Kanisius. Yogyakarta.
- Mwithiga, G. and M.M. Sifuna. 2006. Effect of moisture content on the physical properties of three varieties of shorgum seeds. J. Food Engineering 75 (4): 480-486.
- Nagai, T., M. Izumi and M. Ishii. 2004. Preparation and partial characterization of fish scale collagen. International Journal of Food Science and Technology. 39:239-244.
- Nani. 2007. Pengeringan Cabynet Dryer. <http://nani.wordpress.com/pengeringan-cabinet-dryer/>. (Diakses 30 Mei 2016, pukul 19:19).
- Nugroho, J.S. 2006. Optimalisasi pemanfaatan ikan pepetek (*Leiognathus sp.*) dan ubi jalar putih (*Ipomoea batatas L.*) untuk substitusi parsial tepung terigu dalam pembuatan biskuit. Skripsi. Fakultas perikanan dan ilmu kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nugroho, J. 2009. Pengaruh suhu dan lama penyangraian terhadap sifat fisik mekanis kopi robusta. Makalah Bidang Produk Pertanian. ISSN 2081-715. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Nurchahaya, D.A.E. 1999. Karakteristik fisik bungkil inti sawit. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nurhayat, Wiji. Impor tepung ikan capai rp 5,7 triliun/tahun. <http://finance.detik.com/read/2015/01/05/185900/2794634/4/impor-tepung-ikan-capai-rp-57-triliun-tahun>. (Diakses 04 September 2015, pukul 19:00)

- Nurnadia, A.A., A. Azrina and I. Amin. 2011. Proximate composition and energetic value of selected marine fish and shellfish from the West coast of Peninsular Malaysia. *International Food Research Journal* 18: 137-148.
- Ojutiku, R.O., R.J. Kolo and M.L. Mohammed. 2009. Comparative study of sun drying and solar tent drying of *Hyperopisus bebe occidentalis*. *Pakistan Journal of Nutrition* 8 (7): 955-957, 2009 ISSN 1680-5194. Federal University of Technology. Nigeria
- Okada, M. 1990. Fish as raw material of fishery products. Didalam : Motohiro T, Kadota H, Hashimoto K, Kayama M, Tokunaga T, editor. *Science of Processing Marine Products Vol I*. Hyogo International Centre: Japan International Cooperation Agency. Hlm 1- 15.
- Palupi, N.S., F.R Zakaria dan E. Prangdimurti. 2007. Pengaruh pengolahan terhadap nilai gizi pangan. Modul E-Learning. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan IPB. Bogor.
- Pang, C.J., E. Noerhartati dan F.S. Rejeki. 2013. Optimasi proses pengolahan mi ikan tongkol (*Euthynnus Affinis*). *Jurnal REKA Agroindustri Vol. I No. 1*. Media Teknologi dan Manajemen Agroindustri . Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.
- Perceka, M.L. 2011. Analisis deskriptif kemunduran mutu kulit ikan bandeng (*Chanos chanos*) selama penyimpanan suhu chilling melalui pengamatan histologis. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Purnamasari, E., I.G. Bambang dan N.A. Andi. 2006. Potensi dan pemanfaatan bahan baku produk tepung ikan. *EPP*. Vol 3 No.2:1-7
- Purnanila, D. 2010. Kajian perlakuan pendahuluan terhadap sifat kimiawi tepung ikan selama penyimpanan. Skripsi. Fakultas pertanian. Universitas sebelas maret. Surakarta
- Puspita, Ati. 2005. Jenis dan kualitas tepung ikan. *Buletin Teknik Litkayasa Akuakultur* Vol. 4 No. 1.
- Qomariyah, N. 2004. Uji kualitas derajat keasaman (ph), kelarutan, kerapatan, dan sudut tumpukan untuk mengetahui kualitas bahan pakan sumber protein. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rasidi. 1998. 302 Formulasi Pakan Lokal Alternatif untuk Unggas. Swadaya. Jakarta.

- Rayanti, N. 2010. Peningkatan kadar protein mie sagu instan dengan penambahan tepung ikan tongkol (*Euthynnus affinis*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Revlisia, R. 2012. Evaluasi kandungan nutrisi *Panicum maximum*, *Brachiaria decumbens* dan *Pueraria thunbergiana* melalui metode pengeringan yang berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Rikmawati, W. 2005. Pengaruh substitusi tepung ikan impor dengan corn gluten meal terhadap laju alir pakan pellet broiler finisher pada system produksi continous. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rospinati, E. 2006. Evaluasi mutu dan nilai gizi nugget daging merah ikan tuna (*Thunnus sp*) yang diberi perlakuan titanium dioksida. Sekolah Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor.
- Saanin, H. 1986. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan. Jilid I dan II. Bina Cipta. Bandung.
- Saleh. 1990. Metode pembuatan tepung ikan. Jakarta: BBRP2BKP.
- Sari, D.P., Tamrin dan D.D. Novita. 2015. Pengaruh suhu dan waktu penyangraian terhadap karakteristik tepung tulang. Artikel Ilmiah Teknik Pertanian Lampung: 45 – 50.
- Sa'diyah, H., A.F. Hadi dan N. Ilminafik. 2016. Pengembangan usaha tepung ikan di desa nelayan puger wetan. Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship (e-ISSN: 2477- 0574 ; p-ISSN: 2477-3824) Vol. 01, No. 01. Universitas Jember.
- Scott, M.L., M.C. Nesheim and R.J. Young. 1982. Nutrition of The Chicken. Third Edition. M.L. Scott & Associates, Ithaca, New York.
- Sipayung, M.Y., Suparmi dan Dahlia. 2014. Pengaruh suhu pengukusan terhadap sifat fisika kimia tepung ikan rucah. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau.
- Siswono. 2001. Mineral dalam kehidupan . Diambil dalam laporan praktikum biokimia raharja 2013. Program Keahlian Analisis Kimia. Program Diploma. Institut Teknologi Bogor. Bogor.
- Sitompul, S. 2004. Analisis asam amino dalam tepung ikan dan bungkil kedelai. Buletin Teknik Pertanian. Vol 9 No.1
- Soesarsono. 1988. Teknologi penyimpanan komoditas pertanian. Fakultas Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Sophyan, R. 2015. Klasifikasi dan morfologi ikan tongkol. <http://rahmatosophyan.blogspot.co.id/2015/05/ikan-tongkol-klasifikasi-morfologi.html?m=1>. (Diakses 31 Mei 2015, pukul 14:03).
- Srihartati dan Sukirno. 2003. Kajian teknologi dan ekonomi industri tepung ikan. Jawa tengah. Bandung.
- Standarisasi Nasional Indonesia. 1996. Standar Nasional Indonesia petunjuk penilaian tepung ikan. SNI 01-346-2006.
- Standarisasi Nasional Indonesia. 1996. Standar Nasional Indonesia tepung ikan. SNI 01-2715-1996/Rev.92.
- Steel, R.G dan J. H Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika: Suatu Pendekatan Biometrik, Ed. 2, Cetakan ke-2. Alih Bahasa B. Sumatri. PT. Gramedia Pustaka Umum. Jakarta.
- Suci, D. M. 2013. Pakan Itik Pedaging dan Petelur Cetak 1. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 2007. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Sulaiman, I. 2014. Perbandingan metode pengeringan dan jenis ikan pada pengujian organoleptik ikan kayu khas Aceh (keumamah). Jurnal Agroindustri ISSN 2088 – 5369. Vol. 4 No. 1. Fakultas Pertanian. Universitas Syiah Kuala.
- Sulthoniyah, S.T.M., T.D. Sulistiyati dan H.E. Suprayitno. 2013. Pengaruh suhu pengukusan terhadap kandungan gizi dan organoleptik abon ikan gabus (*Ophiocephalus Striatus*). Jurnal Teknologi Hasil perikanan. Vol. I NO. 1 pp 33-45 Universitas Brawijaya.
- Sundari, D., Almasyuri dan A. Lamid. 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. Media Litbangkes, Vol. 25 No. 4.
- Suprpto. 2004. Pengaruh lama blanching terhadap kualitas stik ubi jalar (*Ipoema batatas l.*) Dari tiga varietas. Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian. Malang.
- Supriyono. 2003. Mengukur Faktor-Faktor dalam Proses Pengeringan. Gramedia. Jakarta.



- Suptijah, P., E. Salamah, H. Sumaryanto, S. Purwaningsih dan J. Santoso. 1992. Pengaruh berbagai metode isolasi khitin kulit udang terhadap mutunya. Laporan akhir hasil penelitian dibiayai oleh program operasi dan perawatan fasilitas (OPF)-IPB 1991/1992. Jurusan Pengolahan Hasil Perikanan Fakultas Perikanan. Institut Pertanian Bogor.
- Susanti, I. 2001. Studi keamana pangan dan karakteristik sifat fisik dan kimia serta organoleptik 9 merek sosis sapi yang beredar di pasar swalayan kodya malang (kajian kadar nitrit dan jenis pewarna sintetis). Skripsi. Teknolgi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang
- Sutrisna, R. 2012. Pengaruh beberapa tingkat serat kasar dalam ransum terhadap perkembangan organ dalam itik jantan. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan* Vol. 12 (1): 1-5. Jurusan Peternakan. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung.
- Suwirya, K., Marzuqi dan N.A. Giri. 2009. Nutrisi ikan rucah. Balai Besar Riset Perikanan Budidaya Laut Gondol. Singaraja.
- Syamsu, J.A. 2007. Karakteristik fisik pakan itik bentuk pellet yang diberi bahan perekat berbeda dan lama penyimpanan yang berbeda. *Jurnal ilmu ternak* Vol. 7 No. 2.
- Syamsu, J.A., M. Yusuf and A. Abdullah. 2015. Evaluation of physical properties of feedstuffs in supporting the development of feed mill at farmers group scale. *Journal of Advanced Agricultural Technologies* Vol. 2 No. 2.
- Szulmayer, W. 1971. From sun-drying to solar dehydration I and II. *Food Technology in Australia*, September, pp: 440-501.
- Tapotubun, A.M., E.E.E.M. Nanlohy dan J. M. Louhenapessy. 2008. Efek waktu pemanasan terhadap mutu presto beberapa jenis ikan. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas Pattimura.
- Tawari, C.C. 2006. Effectiveness of agricultural agencies in fisheries management and projection in the Niger delta. PhD. Thesis, Rivers state University of Science and Technology, Port Harcourt, Nigeria (unpublished), p. 180.
- Tillman, A. D., H. Hartadi, S. Reksohadiprodjo, S. Prawirokusumo dan S. Lebdosukojo. 1991. Ilmu Makanan Ternak Dasar. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Toftruben, J. 1977. Food and nutrition. University of Illinois at Urbana-Champaign.

Winarno. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Mbrio Biotekindo. Bogor.

Wirakartakusumah, M. A., K. Abdullah dan A.M. Syarif. 1992. Sifat fisik pangan. Depdikbud. Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Yatno. 2011. Fraksinasi dan sifat fisiko-kimia bungkil inti sawit. Jurnall AGRINAK ISSN: 2088-8643 Vol. 01. 01 No.1.

Yogaswari, V. 2009. Karakteristik kimia dan fisik sisik ikan gurami (*Osphronemus gouramy*). Skripsi. Fakultas perikanan dan ilmu kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Yuwono, S.S. 2015. Ikan tongkol (*Euthynnus affinis*).  
<http://darsatop.lecture.ub.ac.id/2015/08/ikan-tongkol-euthynnus-affinis/>.  
(Diakses 12 Mei 2016, pukul 04:34)

