

DAFTAR PUSTAKA

- Alagarsamy, S., Habeebullah, S. F. K., & Al-Yamani, F. 2021. Bioprospecting potentials of moderately halophilic bacteria and the isolation of squalene producers from Kuwait sabkha. *International Microbiology*, 24, 373-384.
- Alvarado, C., Garcia, A. B., Martin, S. E., & Regalado, C. 2006. Food-associated lactic acid bacteria with antimicrobial potential from traditional Mexican foods. *Revista latinoamericana de microbiologia*, 48(3-4): 260-268.
- Ariyanti, D. 2003. Evaluasi Pendahuluan Beberapa Strain Bakteri Asam Laktat Yang Diduga Berpotensi Sebagai Probiotik. Skripsi. UGM, Yogyakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2013. Standar Mutu Ikan Segar. SNI No. 2729:2013. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2015. Cara Pengujian Bakteri TPC. (SNI 01-2332.3- 2015). Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Balouiri, M., Sadiki, M., & Ibnsouda, S. K. 2016. Methods for in vitro evaluating antimicrobial activity: A review. *Journal of pharmaceutical analysis*, 6(2), 71-79.
- Baranyi, J. & T.A. Roberts. 1995. Mathematics of predictive food microbiology. *International Journal of Microbiology* 26: 199-218.
- Ben-Gigirey, B., VIEITES BAPTISTA de SOUSA, J. M., Villa, T. G., & Barros-Velazquez, J. 1999. Histamine and cadaverine production by bacteria isolated from fresh and frozen albacore (*Thunnus alalunga*). *Journal of Food Protection*, 62(8), 933-939.
- Buaban, T., & Leenanon, B. 2022. Lab Isolated, Screened and Selected from Local Indigenous Fermented Beef Sausage (*Naem-Neua*) Products for Probiotic Starter Cultures Implementations.
- Caruso, G., Caruso, G., Laganà, P. L., Santi Delia, A., Parisi, S., Barone, C., Melcarne, L., & Mazzù, F. 2015. Histamine in fish and fishery products. Microbial toxins and related contamination in the food Industry, 1-11.
- Charpe, A. M., Sedani, S., Murumkar, R., & Bhad, R. G. 2019. Effect of temperature on microbial growth in food during storage. *Multilogic Sci*, 8, 56-58.
- Debeer, J., Bell, J. W., Nolte, F., Arcieri, J., & Correa, G. 2021. Histamine limits by country: A survey and review. *Journal of Food Protection*, 84(9), 1610-1628.
- Desniar, D., Setyaningsih, I., & Sumardi, R. S. 2012. Perubahan parameter kimia dan mikrobiologi serta isolasi bakteri penghasil asam selama fermentasi bekasam

ikan mas (*Cyprinus Carpio*). Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, 15(3): 232-239.

- Dityanawarman, A., I. D. Puspita, S.E. Ratnawati, N. Ekantari, & M. Tamplin. 2020. Growth rate and histamine production of *Klebsiella sp.* CK02 isolated from skipjack tuna compared with *Morganella morganii* ATCC 25830 at various incubation temperatures. Squalen Bull. of Mar. and Fish. Postharvest and Biotech, 15(1): 1-9.
- Diza, Y. H., Asben, A., & Anggraini, T. 2020. Isolasi, identifikasi dan penyiapan sediaan kering Bakteri Asam Laktat yang berpotensi sebagai probiotik dari dadih asal Sijunjung Sumatera Barat. Indonesian Journal of Industrial Research, 10(2), 155-164.
- [FDA] Food and Drug Administration. 2011. Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guidance. 4th Edition. FDA. USA.
- Gálvez, A., Abriouel, H., López, R. L., & Omar, N. B. 2007. Bacteriocin-based strategies for food biopreservation. International journal of food microbiology, 120(1-2): 51-70.
- Giyatmi, G., & Hari Eko Irianto, H. 2020. Indonesian Traditional Fermented Fish Ikan Peda.
- Hairunnisa & Sari, R. 2019. Identifikasi Bakteri Asam Laktat (BAL) Penghasil Bakteriosin Dari Makanan Botok Ikan Tongkol (*Euthynus affinis c*) Khas Kalimantan Barat Yang Memiliki Aktivitas Terhadap Bakteri Patogen. Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran UNTAN, 4(1): 1-8.
- Hamad, S. H. 2012. Factors affecting the growth of microorganisms in food. Progress in food preservation, 405-427.
- Hamida, F. 2021. Aktivitas antibakteri ekstrak kasar bakteriosin termofilik yang dihasilkan oleh *Pediococcus pentosaceus* terhadap *Salmonella enteritidis* dan *Enterococcus casseliflavus*. *Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kasar Bakteriosin Termofilik yang Dihasilkan oleh Pediococcus pentosaceus terhadap Salmonella enteritidis dan Enterococcus casseliflavus*, 14(1), 59-62.
- Hamidah, M.N., Rianingsih, L. & Romadhon, R., 2019. Aktivitas antibakteri isolat bakteri asam laktat dari peda dengan jenis ikan berbeda terhadap *E. coli* dan *S. aureus*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan, 1(2), pp.11-21.
- Handayani, S. S., Hadi, S., & Patmala, H. 2016. Fermentasi Glukosa Hasil Hidrolisis Buah Kumbi untuk Bahan Baku Bioetanol. Jurnal Pijar Mipa, 11(1): 28-33.
- Heruwati, E. S., Sukarto, S. T., & Syah, S. U. 2017. Perkembangan Histamin Selama Proses Fermentasi Peda dari Ikan Kembung (*Rasfrelliger negtecfs*). Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia, 10(3), 47-55.

- Hidayati, N., Afrianto, E., Hasan, Z., & Liviawaty, E. 2019. The utilization of lactic acid bacteria from rusip to inhibit the formation of histamine on salted-boiled mackerel tuna-*Euthynnus affinis* (Cantor, 1849). *World Scientific News*, (133), 85-97.
- Hui, Y. H., & Evranuz, E. Ö. 2012. Handbook of animal-based fermented food and beverage technology (Vol. 1). CRC press.
- Hurtado, A., Reguant, C., Bordons, A., & Rozès, N. 2012. Lactic acid bacteria from fermented table olives. *Food microbiology*, 31(1), 1-8.
- Indriati, N., Rispayeni, R., & Heruwati, E. S. 2007. Studi Bakteri Pembentuk Histamin Pada Ikan Kembung Peda Selama Proses Pengolahan. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 1(2): 117-123.
- Irianto, I. H. E. 2012. *Produk Fermentasi Ikan*. Penebar Swadaya Grup. Jakarta.
- Jesebel R, B., & Erlinda I, D. 2012. Influence of salt concentration on histamine formation in fermented tuna viscera (Dayok). *Food and Nutrition Sciences*, 2012.
- Juharni, J. 2013. Pengaruh Konsentrasi Garam dan Lama Fermentasi Terhadap Kadar Histamin Peda Ikan Kembung Perempuan (*Rastrelinger nelectus*). *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 6(1): 73-80.
- Kennedy, L., Hodges, K., Meng, F., Alpini, G., & Francis, H. 2012. Histamine and histamine receptor regulation of gastrointestinal cancers. *Translational gastrointestinal cancer*, 1(3), 215.
- Khoiriyah, H., & Ardiningsih, P. 2014. Penentuan Waktu Inkubasi Optimum terhadap Aktivitas Bakteriosin *lactobacillus Sp. Red4*. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 3(4).
- Kim, S.H., Price, R.J., Morrissey, M.T., Field, K.G., Wei, C.I., & An, H. 2002. Histamine Production by *Morganella morganii* in Mackerel, Albacore, Mahi-mahi, and Salmon at Various Storage Temperature. *J. of Food Science*, 67(4): 1522-1528.
- Kusmarwati, A., & Indriati, N. 2008. Daya hambat ekstrak bahan aktif biji picung (*Pangium edule Reinw.*) terhadap pertumbuhan bakteri penghasil histamin. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 3(1): 21-28.
- Kusmarwati, A., Arief, F. R., & Haryati, S. 2014. Eksplorasi bakteriosin dari bakteri asam laktat asal Rusip Bangka dan Kalimantan. *Jurnal pascapanen dan bioteknologi kelautan dan perikanan*, 9(1): 29-40.
- Lee, Y.C., Lin, C.S., Liu, F.L., Huang, T.C. & Tsai, Y.H., 2015. Degradation of histamine by *Bacillus polymyxa* isolated from salted fish products. *Journal of food and drug analysis*, 23(4), pp.836-844.

- Mah, J. H., Han, H. K., Oh, Y. J., Kim, M. G., & Hwang, H. J. 2002. Biogenic amines in Jeotkals, Korean salted and fermented fish products. *Food Chemistry*, 79(2), 239-243.
- Mailoa, M. N., Sormin, R. B. D., Leiwakabessy, J., & Wattimena, M. L. 2021. Lactic acid bacteria profile isolated from “laor” worms (*Polychaeta*) fresh from Lawena Beach, Ambon Maluku. In IOP Conference Series: Earth and Environmental Science (Vol. 805, No. 1, p. 012025). IOP Publishing.
- Mani-López, E., D. Arrioja-Bretón, and A. López-Malo. 2022. The impacts of antimicrobial and antifungal activity of cell-free supernatants from lactic acid bacteria in vitro and foods. in *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. Vol. 21, Issue 1.
- Mardinsyah, A. H. (2022). Isolasi Bakteri Asam Laktat Halofilik dari Pakasam dan Uji Aktivitas Antibakteri Supernatan Bebas Selnnya terhadap Bakteri Pembentuk Histamin (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada).
- Mariam, S. H., Zegeye, N., Tariku, T., Andargie, E., Endalafer, N., & Aseffa, A. 2014. Potential of cell-free supernatants from cultures of selected lactic acid bacteria and yeast obtained from local fermented foods as inhibitors of *Listeria monocytogenes*, *Salmonella spp.* and *Staphylococcus aureus*. *BMC Research Notes*, 7(1), 1-9
- Mauliyani, E., Wibowo, M. A., & Rianto, R. 2016. Uji Kualitatif Histamin Menggunakan Kit Histakit Pada Ikan Patin Jambal (*Pangasius djambal*) Selama Penyimpanan Suhu Dingin. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 5(3): 13-17.
- Mumtiah, O. N., Kusdiyantini, E., & Budiharjo, A. 2014. Isolasi, Karakterisasi Bakteri Asam Laktat, dan Analisis Proksimat dari Makanan Fermentasi Bekasam Ikan Mujair (*Oreochromis mossambicus peters*). *Jurnal Akademika Biologi*, 3(2): 20-30.
- Nazhifan, S. F., Dewi, K., & Asih, E. N. N. 2023. Bakteri halofilik dan halotoleran dari air baku tambak garam Universitas Trunojoyo Madura. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 26(1), 67-76.
- Nudyanto, A., & Zubaidah, E. 2015. Isolasi Bakteri Asam Laktat Penghasil Eksopolisakarida Dari Kimchi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2): 743-748.
- Nurin, L. A., Amalia, R., Arisna, T. S., Sulistyanto, W. N., & Trimulyono, G. 2017. Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat yang Berperan dalam Fermentasi Tumpi Jagung Bahan Pakan Ternak. *Sains dan Matematika*, 6(1).
- Ohshima, C., Sato, F., Takahashi, H., Kuda, T., & Kimura, B. 2019. Development of the genus and species determination method for histamine producing bacteria isolated from fishery product with high-resolution melting analysis. *Food Hygiene and Safety Science (Shokuhin Eiseigaku Zasshi)*, 60(6), 168-175.

- Parada, J. L., Caron, C. R., Medeiros, A. B. P., & Soccol, C. R. 2007. Bacteriocins from lactic acid bacteria: purification, properties and use as biopreservatives. *Brazilian archives of Biology and Technology*, 50, 512-542.
- Peivasteh-Roudsari, L., Rahmani, A., Shariatifar, N., Tajdar-Oranj, B., Mazaheri, M., Sadighara, P., & Khaneghah, A. M. 2020. Occurrence of histamine in canned fish samples (Tuna, Sardine, Kilka, and Mackerel) from markets in Tehran. *Journal of food protection*, 83(1), 136-141.
- Pilasombut, K., K. Rumjuankiat, N. Ngamyeesoon, and L.N.D. Duy. 2015. In vitro characterization of bacteriocin produced by lactic acid bacteria isolated from nem chua, a traditional Vietnamese fermented pork. *Korean Journal for Food Science of Animal Resources*, 35(4).
- Putra, M. M. P., Al-Hammam, M. Y., Ahsan, G., Chandra, K. K. B., & Puspita, I. D. 2022. Antibacterial Potency of Cell Free Supernatant Produced by Lactic Acid Bacteria Isolated from Indonesian Fermented Fish Products Against Histamine-Producing Bacteria. *Saintek Perikanan: Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*, 18(1), 13-18.
- Rachmawati, N. & Triwibowo, R., 2022. Histamine Fish Poisoning (HFP) in Indonesia: Current status and challenges. In *E3S Web of Conferences* (Vol. 344, p. 05001). EDP Sciences.
- Rahayu, E. S. 2003. Lactic acid bacteria in fermented foods of Indonesian origin. *Agritech*, 23(2): 75-84.
- Rahmadeni, Y., Febria, F. A., & Bakhtiar, A. 2019. Potensi Pakih Sipasan (*Blechnum orientale*) sebagai Antibakteri Terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Methicillin Resistant Staphylococcus aureus*. *Metamorfosa. Journal of Biological Sciences*, 6(2), 224.
- Rai, K. P., Pradhan, H. R., Sharma, B. K., & Rijal, S. K. 2013. Histamine in foods: Its safety and human health implications. *Journal of Food Science and Technology Nepal*, 8, 1-11.
- Rana, S., Bhawal, S., Kumari, A., Kapila, S., & Kapila, R. 2020. pH-dependent inhibition of AHL-mediated quorum sensing by cell-free supernatant of lactic acid bacteria in *Pseudomonas aeruginosa* PAO1. *Microbial pathogenesis*, 142, 104105.
- Reller, L. B., Weinstein, M., Jorgensen, J. H., & Ferraro, M. J. 2009. Antimicrobial susceptibility testing: a review of general principles and contemporary practices. *Clinical infectious diseases*, 49(11), 1749-1755.
- Riadi, S., & Setiyawati, D. 2020. Isolasi Dan Uji Potensi Bakteri Asam Laktat Asal Kimchii Dan Teh Kombucha Dalam Menghambat Bakteri Patogen. *Jurnal Kesmas Prima Indonesia*, 4(1), 25-29.

- Rinto, E.S. Rahayu & R. Indrati. 2006. Aplikasi Bakteri Asam Laktat dalam Penghambatan dan Pembentukan Histamin selama Fermentasi Peda. Seminar dan Diseminasi Teknologi dan Pengembangan Hasil Perikanan.
- Rinto, Sasanti, A. D., & Fitria, K. 2012. Aktivitas Penghambatan Isolat Bakteri Asam Laktat Ikan Nila dan Tongkol Terhadap Bakteri Merugikan Produk Perikanan. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, 15(2): 94-100.
- Romawati, M. D., Ma'ruf, W. F., & Romadhon, R. 2014. Pengaruh Kadar Garam Terhadap Kandungan Histamin, Vitamin B12 Dan Nitrogen Bebas Terasi Ikan Teri (*Stolephorus SP*). Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan, 3(1): 80-88.
- Souza, E. C., Azevedo, P. O. D. S. D., Domínguez, J. M., Converti, A., & Oliveira, R. P. D. S. 2017. Influence of temperature and pH on the production of biosurfactant, bacteriocin and lactic acid by *Lactococcus lactis* CECT-4434. CyTA-Journal of Food, 15(4): 525-530.
- Surono, I. S. (2016). Ethnic fermented foods and beverages of Indonesia. In Ethnic fermented foods and alcoholic beverages of Asia (pp. 341-382). Springer, New Delhi.
- Takahashi, H., Ogai, M., Miya, S., Kuda, T. & Kimura, B., 2015. Effects of environmental factors on histamine production in the psychrophilic histamine-producing bacterium *Photobacterium iliopiscarium*. Food Control, 52, pp.39-42.
- Thariq, A. S., Swastawati, F., & Surti, T. 2014. Pengaruh perbedaan konsentrasi garam pada peda ikan kembung (*Rastrelliger neglectus*) terhadap kandungan asam glutamat pemberi rasa gurih (umami). Jurnal pengolahan dan bioteknologi hasil perikanan, 3(3), 104-111.
- Tsai, Y. H., Lin, C. Y., Chien, L. T., Lee, T. M., Wei, C. I., & Hwang, D. F. 2006. Histamine contents of fermented fish products in Taiwan and isolation of histamine-forming bacteria. Food Chemistry, 98(1), 64-70.
- Widodo, T. S., Sulistiyanto, B., & Utama, C. S. 2015. Jumlah bakteri asam laktat (BAL) dalam digesta usus halus dan sekum ayam broiler yang diberi pakan ceceran pabrik pakan yang difermentasi. Jurnal Agripet, 15(2): 98-103.
- Widyasari, E. M., Sriyani, M. E., Halimah, I., Wongso, H., Wibawa, T. H. A., Iswahyudi, I., & Sidik, A. 2016. Evaluasi Aspek Farmasetik Dan Aktivitas Antibakteri Secara In-vitro Kit Diagnostik 99mtc-kanamycin. GANENDRA Majalah IPTEK Nuklir, 18(1), 1-9.
- Wiranata D.P., & D.P. Indun. 2020. Isolasi dan identifikasi bakteri pembentuk histamin pada ikan tuna mata besar, cakalang, dan tongkol yang didaratkan di pelabuhan perikanan pantai sadeng, gunung kidul.

- Yuktika, S., Sutiyaniti, E., Dhewi, E.S., Martika, S.D. & Sa'diyah, R.D., 2017. Pengaruh variasi konsentrasi garam terhadap kualitas fermentasi udang. *Bioedukasi*, 10(2), pp.18-22.
- Yuliana, N. 2012. Kinetika pertumbuhan bakteri asam laktat isolat T5 yang berasal dari tempoyak. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 13(2), 108-116.
- Yuniarti, F., Hidayati, W., Setiawati, S., & Nabilah, K. 2022. Isolasi dan Uji Aktivitas Enzim β -galaktosidase Bakteri Asam Laktat (BAL) dari Fermentasi Buah Sirsak (*Annona muricata L.*).