

DAFTAR PUSTAKA

- [BKIPM] Badan Karantina Ikan Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan. 2014. Laporan Kinerja Tahun 2014. Jakarta: 45-49.
- [FDA] Food and Drug Administration. 2011. Scombrototoxin (histamine) formation. *Fish and Fishery Products Hazards and Control Guide*. Washington: Department of Health and Human Service, Center for Food Safety and Applied Nutrition. 113.
- [FDA] Food and Drug Administration. 2017. Environmental decision memo for food contact notification No. 181.
- [KKP] Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2019. Laporan Kinerja Pembangunan Kelautan dan Perikanan. Jakarta: KKP.
- [KKP] Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2021. Laporan Kinerja Pembangunan Kelautan dan Perikanan. Jakarta: KKP.
- Adisanjaya, N. N. 2010. Potensi produksi sumberdaya ikan di Perairan Laut Indonesia dan permasalahannya, EAFM.
- Afrianti, M., B. Dwiloka, & B. E. Setiani. 2013. Perubahan warna, profil protein, dan mutu organoleptik daging ayam broiler setelah direndam dengan ekstrak daun senduduk. *Jurnal aplikasi teknologi Pangan*. 2(3).
- Akirthasary, D. 2021. Review Artikel: Enzim L-histidin dekarboksilase dan mekanisme penghambatan. *UNESA Journal of Chemistry*. 10(2): 147-157.
- Ali, M. 2010. Monograf: Peran Proses Desinfeksi Dalam Upaya Peningkatan Kualitas Produk Air Bersih, Cetakan 1. Surabaya: UPN Press.
- Allen, D. G. 2004. Regulatory control of histamine production in North Carolina harvested Mahi-mahi (*Coryphaena hippurus*) and yellowfin tuna (*Thunnus Albacares*): A HACCP-BASED industry survey. 2004. Faculty of North Carolina State University, Raleigh. Thesis.
- Anderson, K. F., D. R. Lonsway, & J. K. Rasheed. 2007. Evaluation of methods to identify the *Klebsiella pneumoniae* carbapenemase in *Enterobacteriaceae*. *J. Clin Microbiol.* 45. pp. 2723-5.
- Ariyani F., Yulianti., & T. Martati. 2004. Studi perubahan kadar histamin pada pindang tongkol (*Euthynnus affinis*) selama penyimpanan. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*. 10(3): 35-46.
- Asryadin. 2012. Pengaruh jarak tempuh air dari unit pengolahan air terhadap pH, suhu, kadar sisa klor dan angka lempeng total bakteri (ALTB) pada PDAM Kota Bima, Nusa tenggara Barat. *Jurnal Analisis Kesehatan Sains*. 1(2).

- Badan Standarisasi Nasional. 2013. Standar Mutu Ikan Segar. SNI No. 2729:2013. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. Cara Uji Air Minum Dalam Kemasan. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. Cara Uji Air Minum Dalam Kemasan. SNI No. 3554:2015. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Barbieri, F., C. Montanari, F. Gardini, & G. Tabanelli. 2019. Biogenic amine production by lactic acid bacteria: A review. *Foods*. 8(17).
- Beesley, T., N. Gascoyne, & V. Knott-Hunziker. 1983. The inhibition of class C β -lactamases by boronic acids. *Biochem J*. 209. pp.229-33.
- Boecker, D., Z. Zhang, R. Breves, F. Herth, A. Kramer, & C. Bulitta. 2023. Antimicrobial efficacy, mode of action and in vivo use of hypochlorous acid (HOCl) for prevention or therapeutic support of infections. *GMS Hygiene and Infection Control*. 18.
- Bremer, J. R. A., B. Stequert, N. W. Robertson, & B. Ely. 1998. Genetic evidence for inter-oceanic subdivision of bigeye tuna (*Thunnus obesus*) populations. *Marine Biology*. 132: 547-557.
- BSN (Badan Standardisasi Nasional). 2015. SNI 2332.3:2015. Cara Uji Mikrobiologi-Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada Produk Perikanan. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Carter, G. R. & J. R. Cole. 1990. Diagnostic Procedures in Veterinary Bacteriology and Mycology. 5th ed. Academic Press.
- Chen, C. J., C. C. Chen, & S. J. Ding. 2016. Effectiveness of hypochlorous acid to reduce the biofilms on titanium alloy surfaces in vitro. *Int J Mol Sci*. 17: 1161.
- Codex Alimentarius Commission. 2001. Report Of Twenty-Fourth Session Of The Codex Committee on Fish and Fishery Product. [Report]. FAO/WHO, Bergen, 118 p.
- Collette, B. B., C. Reeb, & B. A. Block. 2001. Systematics of the tunas and mackerels (*Scombridae*). *Fish physiology*. 19: 1-33.
- Cort L, S. Deguara, T. Galaz, B. Mèlich, & I. Artetxe I. 2013. Penentuan L max untuk Tuna Sirip Biru Atlantik, *Thunnus thynnus* (L.), dari meta-analisis data biometrik yang dipublikasikan dan tersedia. *Ilmu Ikan* 21(2): 181-212.
- da Cruz Nizer, W. S., V. Inkovskiy, & J. Overhage. 2020. Surviving reactive chlorine stress: responses of gram-negative bacteria to hypochlorous acid. *Microorganisms*. 8(8): 1220.

- Departemen Kesehatan RI. 2010. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 492/Menkes/Per/IV/2010 Tentang Persyaratan Kualitas Air Minum. Jakarta.
- Dwinanti, S. H. 2014. Modification of non-selectiv-solid media for aquatic bacteria. *Jurnal Akuakultur Indonesia*. 13(2): 163-166.
- Estrela, C. & C. Estrela, E. Barbin, J. Spano, M. Marchesan, & J. Pécora. 2002. Mechanism of action of sodium hypochlorite. *Brazilian dental journal*. 13. 113-7.
- Fatiqin, A., R. Novita, & I. Apriani. 2019. Pengujian *Salmonella* dengan menggunakan media SSA dan *E. coli* menggunakan media emba pada bahan pangan. *Indobiosains*. 1(1): 22-29.
- Fatuni, Y. S., Suwandi, R. & Jaecob, A. M. 2014. Identification on histamine content and histamine-forming bacteria of boiled badeng slender tuna. *JPHPI*. 17(2): 11-118.
- Feng, K. C., A. Ghai, H. Liu, A. Salerno, C. Miller, J. Liu, & M. Rafailovich. 2022. Efficacy of hypochlorous acid (HOCl) fog in sanitizing surfaces against *Enterococcus faecalis*. *American Journal of Infection Control*. 50(12): 1311-1315.
- Firman, N. A., M. Rais, & A. Musttari. 2021. Analisis kandungan histamin ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) dengan kemasan dan suhu penyimpanan yang berbeda. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 7(1): 21-30.
- Garcia V. J., C. Garcia, J. A. Gomez, M. P. Garcia. 1997. Formation, evolution, and modelling of trihalomethanes in the drinking water of a town: II. In the distribution system. *Water Res*. 31: 1405.
- Gaylord, B. & S. D. Gaines. 2000. Temperature or transport? Range limits in marine species mediated solely by flow. *The American Naturalist*. 155(6): 769-789.
- Ghufron, H. K. Kordi. 2011. Buku Pintar Budi Daya 32 Ikan Laut Ekonomis. 324-325.
- Gusnawati, G. 2023. Pengaruh kualitas air minum isi ulang dengan menggunakan teknologi *Reverse Osmosis* (RO). *V-MAC (Virtual of Mechanical Engineering Article)*. 8(2): 66-70.
- Hadinoto S. & S. Idrus. 2018. Proporsi dan kadar proksimat bagian tubuh ikan tuna ekor kuning (*Thunnus albacares*) dari perairan maluku. *Majalah BIAM*. 14 (2): 51-57.
- Hadiwiyoto, S. 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Jilid I. Liberty. Yogyakarta.
- Hakim, H., M. S. Alam, & N. Sangsriratanakul. 2016. Inactivation of bacteria on surfaces by sprayed slightly acidic hypochlorous acid water: in vitro

experiments. *Vet Med Sci*. 78(7): 1123-1128.

- Hakim, H., M. S. Alam, & N. Sangsriratanakul. 2016. Inactivation of bacteria on surfaces by sprayed slightly acidic hypochlorous acid water: in vitro experiments. *Vet Med Sci*. 78(7): 1123-1128.
- Hariyadi, H., M. Kamil, & P. Ananda, P. 2020. Sistem pengecekan pH air otomatis menggunakan sensor pH *probe* berbasis arduino pada sumur bor. *Rang Teknik Journal*. 3(2): 340-346.
- Hasan, A. 2006. Dampak penggunaan klorin. P3TL-BPPT. 7(1): 90-96.
- Hasan, A. 2006. Dampak penggunaan klorin. *Jurnal Teknik Lingkungan*. 7(1): 90-96.
- Hayat, F. 2020. Analisis kadar klor bebas (Cl₂) dan dampaknya terhadap kesehatan masyarakat di sepanjang sungai Cidanau Kota Cilegon. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Mulawarman (JKMM)*. 2(2): 64-69.
- Hermiyanti, P. & E. T. Wulandari. 2017. Gambaran sisa klordan MPN *Coliform* jaringan distribusi Air PDAM. *Politeknik Kesehatan Kementrian Kesehatan Surabaya*. 12(2).
- Hinenoya, A. S. P. Awasthi, & N. Yasuda. 2015. Chlorine Dioxide is a Better Disinfectant than Sodium Hypochlorite against Multi-Drug Resistant *Staphylococcus aureus*, *Pseudomonas aeruginosa*, and *Acinetobacter baumannii*. *Jpn J Infect Dis*. 68(4): 276-9.
- Hoffman, P. N. J., E. Death, & D. Coates. 1981. The stability of sodium hypochlorite solutions. In *Disinfectants: Their Use and Evaluation of Effectiveness*; Collins, C.H., Allwood, M.C., Bloomfield, S.F., Fox, A., Eds.; Academic Press: London, UK. 77-83.
- Ingle, R. A. 2011. Histidine biosynthesis. 1-10.
- Jamilatun, M., & A. Aminah. 2016. Isolasi dan identifikasi *Escherichia coli* pada air wudhu di masjid yang berada di kota Tangerang. *Jurnal Medikes (Media Informasi Kesehatan)*. 3(1): 81-90.
- Jawetz, Melnick, & Adelberg. 2005. *Medical microbiology*. 23th Edition. USA: Mc Graw Hill Company.
- Jouki, M., F. T. Yazdia, S. A. Mortazavia, A. Koochehi, & N. Khazaei, 2014. Effect of quince seed mucilage edible films incorporated with oregano or thyme essential oil on shelf life extension of refrigerated rainbow trout fillets. *Int. J. Food Microbiol*. 174: 88–97.
- Kiamco, M. M., H. M. Zmuda, A. Mohamed, D. R. Call, Y. S. Raval, R. Patel, & H. Beyenal. 2019. Hypochlorous-acid-generating electrochemical scaffold for treatment of wound biofilms. *Scientific reports*, 9(1): 2683.

- Kim, S. H., B. B. Gigirey., J. B. Velaquez., R. J. Price, & H. An. 2000. Histamin and biogenic amine production by *Morganella morganii* isolatd from temperature-abused albacore. *Journal of Food Protection*. 63: 244-251.
- Laksono, U. T., E. P. D. Putra, R. P. H. Kusumawati, L. Lasmi, & S. I. Kartini. 2024. surimi modifikasi pH pencucian daging ikan tongkol (*Euthynnus* sp) terhadap karakteristik surimi yang dihasilkan. *Manfish journal*. 5(1): 1-9.
- Lapenna, D. & F. Cuccurullo. Hypochlorous acid and its pharmacological antagonism: An update picture. *Gen. Pharmacol*. 27: 1145-1147.
- Li,Y., J. Huang, C. Yuan, T. Ding, S. Chen, & Y. Hu. 2019. Developing a New Spoilage Potential Algorithm and Identifying Spoilage Volatiles in Small Yellow Croaker (*Larimichthys polyactis*) Under Vacuum Packaging Condition. *Food Science and Technology*. 106: 209-217.
- Mangunwardoyo, W. 2007. Seleksi dan pengujian aktivitas enzim L-histidin decarboksilase dari bakteri pembentuk histamin. *Journal Makara Sains*. 11(2): 104-109.
- Maulani, A., A. Permadi, & C. T. Veronica. 2023. Assessment of quality and processing feasibility certificate at frozen tuna loin (*Thunnus* sp.) processing unit. *Jurnal Kelautan dan Perikanan Indonesia*. 3(2): 87-99.
- Nahla, T. K. & H. E. S. M. Farag. 2005. Histamine and histamine producing bacteria in some local and imported fish and their public health significance. *Research Journal of Agriculture and Biological Sciences*. 1(4): 329-336.
- Natarelli, N., Y. Nong, J. Maloh, & R. Sivamani. (2022). Hypochlorous acid: applications in dermatology. *Journal of Integrative Dermatology*.
- Nguyen, K., D. Bui, M. Hashemi, D. M. Hocking, P. Mendis, R. A. Strugnell, & S. C. Dharmage. 2021. The potential use of hypochlorous acid and a smart prefabricated sanitising chamber to reduce occupation-related COVID-19 exposure. *Risk management and healthcare policy*. 247-252.
- Paju, N., P. V. Yamlean, N. Kojong. 2013. Uji efektivitas salep ekstrak daun binahong (*Anredera cordifolia Steenis*.) pada kelinci (*Oryctolagus cuniculus*) yang terinfeksi bakteri *Staphylococcus aureus*. *Pharmacon*. 2(1): 51-61.
- Pattison, D. I., C. L. Hawkins, & M. J. Davies. 2007. Hypochlorous acid-mediated protein oxidation: how important are chloramine transfer reactions and protein tertiary structure. *Biochemistry*. 46(34): 9853-9864.
- Pelczar, M. J. & E. C. S. Chan. 2008. Dasar-dasar Mikrobiologi I. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Pelgrift, R. Y. & A. J. Friedman. 2013. Topical hypochlorous acid (HOCl) as a potential treatment of pruritus. *Current Dermatology Reports*. 2: 181-190.

- Phuvasate, S. & Y. Su. 2010. Effects of electrolyzed oxidizing water and ice treatments on reducing histamine-producing bacteria on fish skin and food contact surface. *Food Control*. 21: 286-291.
- Pradhan, M. S., M. Gunwal, P. Shenoi, S. Sonarkar, S. Bhattacharya, & G. Badole, G. 2018. Evaluation of pH and chlorine content of a novel herbal sodium hypochlorite for root canal disinfection: an experimental: in vitro: study. *Contemporary Clinical Dentistry*. 9(1): 74-78.
- Rahayu, M. & T. Yulianto. 2014. Profil asam amino yang terdistribusi ke dalam kolom air laut pada ikan kembung (*Rastrelliger kanagurta*) sebagai umpan (skala laboratorium). 3 :238-247.
- Rahmadani, F. 2015. Uji aktivitas antibakteri dari ekstrak etanol 96% kulit batang kayu jawa (*Lannea coromandelica*) terhadap bakteri *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, *Helicobacter pylori*, *Pseudomonas aeruginosa*. Skripsi Fakultas Kedokteran Dan Ilmu Kesehatan Program Studi Farmasi Universitas Islam Negri Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Ramadhan, A. I., & N. R. JAR. 2021. Analisa keberadaan sisa klor bebas pada jaringan distribusi PDAM Kabupaten Bantul dengan epanet 2.0. *EnviroUS*. 1(2): 41-48.
- Rendieni, Y., Y. Ariyanti, & S. Asarina. 2019. Evaluasi media TSB-glukosa 1% sebagai alternatif media untuk penyimpanan jamur *Candida albicans* dan *Aspergillus flavus*. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 3(2): 29-30.
- Rileyt, W. D., & Snel, E. E. 1968. Histidine decarboxylase of *Lactobacillus* 30a. IV. *The Presence of Covalently Bound Pyruvate as the Prosthetic Group*. 1963: 2-9.
- Rini, C. S., & R. Jamilatur. (020. Buku Ajar Mata Kuliah Bakteriologi Dasar. Sidoarjo: UMSIDA Press.
- Rosita, D., S. Zaenab, & M. A. K. Budiyanto. Analisis kandungan klorin di Pasar Besar Kota Malang sebagai sumber belajar biologi. *Jurnal Pendidikan Biologi Indonesia*. 2(1): 88-93.
- Rossi-Fedele, G. A. R., E. J. Guastalli, L. Dogramaci, L. Steier, & J. A. P. DeFigueiredo. 2011. Influence of pH changes on chlorine containing endodontic irrigating solutions. *Int. Endod. J.* 44: 792-799.
- Saanin, H. 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan. Bandung: Bina Tjipta.
- Sabry, M. A., H. A. A. Mansour, R. M. Ashour, & E. Hamza. 2019. Histamine-producing bacteria and histamine induction.
- Safitri, A. U. 2016. Aktivitas antibakteri nanopartikel kitosan berbasis cangkang lobster terhadap bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Staphylococcus epidermidis*. FPIK IPB. Bogor.

- Safitri, I. 2020. Skrining dan uji formasi biofilm bakteri pembentuk histamin pada kupon stainless steel dan polypropylene (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada).
- Sahnita, D., I. K. Suwetja, & H. Onibala. 2013. The effect of rinsing and storage period in low temperature on the quality of scad fish sausage (*Decapterus* sp.) fortified with Moringa leaves (*Moringa olifera*). *Aquatic Science and Management*. 1(1): 85-91.
- Santoso, A., N. S. Palupi, & H. D. Kusumaningrum. 2020. Pengendalian histamin pada rantai proses produk ikan tuna beku ekspor. *Jurnal Stdanardisasi*. 22(2): 131-142.
- Santoso, A., N. S. Palupi, dan H. D. Kusumaningrum. 2020. Pengendalian histamin pada rantai proses produk ikan tuna beku ekspor. *Jurnal Standardisasi* 22(2): 131-142.
- Schwelberger, H. G., F. Ahrens, & W. A. Fogel. 2018. Histamine metabolism. 63-102.
- Sedana, I. G. W., I. Widia, & N. Yulianti, N. 2015. Pengaruh teknik bleeding dan jenis media pendingin terhadap mutu fillet ikan kakap Putih (*Lates Calcarifer Bloch*). *BETA (Biosistem Dan Teknik Pertanian)*. 3(2): 1-11.
- Seniati, S., M. Marbiah, & A. Irham. 2019. Pengukuran kepadatan bakteri *Vibrio harveyi* secara cepat dengan menggunakan spektrofotometer. *Agrokompleks*: 19(2): 12-19.
- Setiawan, T., S. Z. Nurbani, & N. Hidayah. 2024. Pengamatan alur proses, sistem rantai dingin, mutu tuna sirip kuning (*Thunnus albacares*) steak beku di PT. X, Denpasar Selatan, Kota Denpasar-Bali. In *Prosiding Seminar Nasional Indonesia*. 417-448.
- Severing, A.L., J. D. Rembe, V. Koester, & E. K. Stuermer. 2018. Safety and efficacy profiles of different commercial sodium hypochlorite/hypochlorous acid solutions (NaClO/HClO): antimicrobial efficacy, cytotoxic impact and physicochemical parameters in vitro. *Journal of Antimicrobial Chemotherapy*. 1-8.
- Shahid, M., Tripathi, T., Sobia, F., Moin, S., Siddiqui, M., & Khan, R. A. 2009. Histamine, histamine receptors, and their role in immunomodulation. *An Updated Systematic Review*. 2: 9-41.
- Sholeh, K. 2018. Kinerja ekspor produk perikanan Indonesia tahun 2018. Direktorat Jendral Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan. Kementerian Kelautan dan Perikanan, Jakarta.
- Silitonga, Y. W., I. Jamilah, & D. Suryanto. 2012. Pengendalian sel biofilm bakteri patogen oportunistik dengan panas dan klorin. *Saintia Biologi*. 1(1): 46-51.

- Sofia, E., R. Riduan, & C. Abdi, C. 2015. Evaluasi keberadaan sisa klor bebas di jaringan distribusi IPA Sungai Lulut PDAM Bandarmasih. *Jukung (Jurnal Teknik Lingkungan)*. 1(1).
- Sorongon, C. D., J. V. Palenewen, H. Onibala, H. A. Dien, E. Pandey, & F. Mentang. 2022. Microbiological and organoleptic quality of yellow fin tuna (*Thunnus albacores*) fillet during cold storage. *Jurnal Perikanan dan Kelautan Tropis*. 12(1): 14-23.
- Sugiarti, A. 2014. Analisis Pengaruh jarak pengaliran, pH, suhu, tekanan, dan kandungan besi terhadap konsentrasi sisa klorin dan koloni *Coliform* pada sumber air wendit PDAM Kota Malang (Studi Kasus Sumber Air Wendit Ko (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Sugoro, I., Windusari, Y., & Tetriana, D. (2013). Dosis inaktif dan kadar protein *Klebsiella pneumonia* K5 hasil iradiasi gamma. *Jurnal Ilmiah Aplikasi Isotop dan Radiasi*. 4(1).
- Sukmawati, S. 2018. Gambaran kadar klorin (Cl₂) pada beras di Pasar Toddopuli Kecamatan Panakkukang Kota Makassar. *J-KESMAS: Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 2(2): 75-86.
- Sulistya, I. A. 2020. Pengaruh penggunaan natrium hipoklorit (NaOCl) dalam cairan pemutih pakaian sebagai pereaksi pengujian amonia pada air limbah. *Integrated Lab Journal*. 8(1): 32-38.
- Sumarsih, I. 2003. Mikrobiologi Dasar. Jurusan Ilmu Tanah. Fakultas Pertanian UPN "Veteran". Yogyakarta.
- Susanto, Y. D. A. & A. Paid. 2011. Rancang bangun autoklaf mini untuk uji korosi. *Jurnal BATAN*. 4(8): 20-27.
- Tanumihardja, M. 2010. Larutan irigasi saluran akar. *Journal of Dentomaxillofacial Science*. 9(2): 108-115.
- Tarina, N. T. I. & S. A. F. Kusuma. 2017. Deteksi bakteri *Klebsiella pneumoniae*. *Farmaka*. 15(2): 119-126.
- Taylor, S. L., L. S. Guthertz, M. Leatherwood, & E. Lieber. 1979. Histamine production by *Klebsiella pneumoniae* and an incident of scombroid fish poisoning. *Appl. Environ. Microbiol.* 37: 274-278.
- Tiwari, S., S. Rajak, D. P. Mondal. & D. Biswas. 2017. Sodium hypochlorite is more effective than 70% ethanol against biofilms of clinical isolates of *Staphylococcus aureus*. *American Journal of Infection Control*. 46(6): 37-42.
- Tsai, C. F., J. J. Chung, S. J. Ding, & C. C. Chen. 2024. In vitro cytotoxicity and antibacterial activity of hypochlorous acid antimicrobial agent. *Journal of Dental Sciences*. 19(1): 345-356.

- Vaneci-Silva, D., I. M. Assane, L. de Oliveira Alves, F. C. Gomes, E. B. Moro, S. Kotzent, & F. Pilarski. 2022. *Klebsiella pneumoniae* causing mass mortality in juvenile Nile tilapia in Brazil: Isolation, characterization, pathogenicity and phylogenetic relationship with other environmental and pathogenic strains from livestock and human sources. *Aquaculture*. 546: 737376.
- Waluyo, L. 2019. Mikrobiologi Umum Edisi Kelima. Malang: UMM Press.
- Wang, G., G. Zhao, X. Chao, L. Xie, & H. Wang. 2020. The characteristic of virulence, biofilm and antibiotic resistance of *Klebsiella pneumoniae*. *International Journal of Environmental Research and Public Health*. 17(17): 6278.
- Wang, L., M. Bassiri, R. Najafi, K. Najafi, J. Yang, B. Khosrovi, W. Hwong, E. Barati, B. Belisle, & C. Celeri. 2007. Hypochlorous acid as a potential wound care agent. Part I. Stabilized hypochlorous acid: A component of the inorganic armamentarium of innate immunity. *J. Burns Wounds*. 6: 65-79.
- Widiastuti, I. & S. Putro. 2010. Analisis mutu ikan tuna selama lepas tangkap. *Maspari Journal*. 01: 22-29.
- Windia, W., B. P. Bhokaleba, & M. I. Rume. 2023. Analisis keuntungan usaha tuna loin (*Thunnus* sp) di Desa Pemana, Kecamatan Alok, Kabupaten Sikka.. *AQUANIPA, Jurnal Ilmu Kelautan dan Perikanan*. 5(3).
- Winter, J., M. Ilbert, P. C. F. Graf, D. Özcelik, U. Jakob. 2008. Bleach Activates a Redox-Regulated Chaperone by Oxidative Protein Unfolding. *Cell*. 135: 691-701.
- Wiranata, D. P. 2020. Isolasi dan identifikasi bakteri pembentuk histamin pada ikan tuna mata besar, cakalang, dan tongkol yang didaratkan di Pelabuhan Perikanan Pantai Sadeng, Gunung Kidul. (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada).
- Wiranti, P., U. Kadaria, & H. Desmaiani. 2023. Perbandingan penggunaan desinfektan kalsium hipoklorit ($\text{Ca}(\text{OCl})_2$) aan natrium hipoklorit (NaOCl) pada air olahan perumda air minum tirta khatulistiwa. *Jurnal Teknologi Lingkungan Lahan Basah*. 11(3): 845-854.
- Wodi, S. I. & E. Cahyono, E. (2021). Kajian total bakteri dan kadar histamin tuna pasca tangkap di Perairan Sangihe. *Jurnal Ilmiah Tindalung*. 7(1): 28-32.
- Wongker, Y. I., A. Jemmy, & W. Frenly. 2014. Analisis klorin pada beras yang Beredar di pasar Kota Manado. *PHARMACON. Jurnal Ilmiah Farmasi-UNSRAT*. 3(3).
- World Health Organisation. 2007. pH In Drinking-Water. Guidelines for Drinking Water Quality.
- Wu, F., J. Yu, & H. Gehring. 2008. Inhibitory and structural studies of novel coenzyme-substrate analogs of human histidine decarboxylase. *FASEB J*. 22: 890-897.

Yoshi, L. A., Idat, J. A., Maulidyananda, G., & Ratnawati, R. (2020). Upaya penurunan nilai COD pada limbah tekstil dan batik dengan penambahan NaOCl. Al-Ard: Jurnal Teknik Lingkungan. 6(1): 37-43.