

## DAFTAR PUSTAKA

- A'fifah, S. N. A. I., Rahmawati, R., & Darmiah, D. 2017. Penggunaan alat pengatur konsentrasi kaporit (Ca (clo) 2) dalam meningkatkan efektifitas desinfeksi peralatan makan. *Jurnal Kesehatan Lingkungan: Jurnal dan Aplikasi Teknik Kesehatan Lingkungan*, 14(2), 485-494.
- Adhawati, S.S., S. Fakhriyah, dan S. Suwarni. 2019. Program pengembangan usaha produk intelektual kampus (PPMU-PPUPIK): Produk tuna nut cookies. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 3(1): 61-69.
- Akl, M. M. 2023. *Hypochlorous acid* has emerged as a potential alternative to conventional antibiotics due to its broad-spectrum antimicrobial activity. *International Journal*, 2766, 3264.
- Akirthasary, D. 2021. Enzim L-histidin dekarboksilase dan mekanisme penghambatan. *UNESA Journal of Chemistry*, 10(2): 147-157.
- Allen, D. G. 2004. Regulatory control of histamine production in north carolina harvested mahi-mahi (*Coryphaena hippurus*) and yellowfin tuna (*Thunnus albacores*) a haccp based industry survey. 2004. Faculty of North Carolina, University, Raleigh. Thesis.
- Alsaadi, A., Alghamdi, A. A., Akkielah, L., Alanazi, M., Abanamy, H., & Bosaeed, M. (2024). Epidemiology and clinical characteristics of *morganella morganii* infections: a multicenter retrospective study. *Journal of Infection and Public Health*, 17(3), 430-434.
- Andhika J.D., Duta, Trijoko, Hanani, dan Yusniar. 2013. Kadar sisa chlor dan kandungan bakteri *E. coli* perusahaan air minum tirta moedal semarang sebelum dan sesudah pengolahan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat* 2(2):1-9.
- Arnenda, G. L., & Hartaty, H. 2022. Musim pemijahan tuna sirip kuning (*Thunnus albacares*) di samudera hindia selatan jawa-bali. *Bawal Widya Riset Perikanan Tangkap*, 14(1), 11-19.
- Astuti, I. dan A. Ningsi. 2018. Pengaruh ekstrak daun belimbing wuluh terhadap histamin pada ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) asap. *Gorontalo Fisheries Journal*, 1(2): 1-9.
- Atmoko, Akparyo, T. P. H. 2017. Peningkatan higiene sanitasi sebagai upaya menjaga kualitas makanan dan kepuasan pelanggan di rumah makan dhamar palembang. *Jurnal Pariwisata dan Budaya*, 8(1).
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. Ikan Segar. SNI 2729-2013.
- Badan Pusat Statistik. 2021. Nilai Ekspor Hasil Perikanan yang Melalui Laboratorium Pengujian Mutu Hasil Perikanan (LPMHP) Menurut Bulan dan Jenis Ikan di Provinsi DKI Jakarta 2018-2021. [https:// jakarta.bps.go.id/ indicator/ 56/ 712/ 1/ nilai-ekspor-hasil-perikananyang-melalui-laboratorium-pengujian-mutu-hasil-perikanan-lpmhp-menurut-bulandan-jenis-ikan-di-provinsi-dki-jakarta.html](https://jakarta.bps.go.id/indicator/56/712/1/nilai-ekspor-hasil-perikananyang-melalui-laboratorium-pengujian-mutu-hasil-perikanan-lpmhp-menurut-bulandan-jenis-ikan-di-provinsi-dki-jakarta.html). Diakses tanggal 4 Mei 2024.

- Basri, B., & Febrinata, M. H. 2021. Implementation of frozen cube tuna processing ssop (*Thunnus* sp.) at PT. Aceh Lampulo Jaya Bahari. *Baselang*, 1(2), 123-128.
- Barceloux, D. G. 2008. Medical Toxicology of Natural Substances. In *Medical Toxicology of Natural Substances*. John Wiley & Sons, Canada.
- Brock, T.D., & Madigan, M.T. 1991. *Biology of Microorganisms* (6th ed). Prentice- Hall International, Inc.
- BSN. 2013. SNI 2729:2013 Ikan Segar. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta. BSN. 2015. SNI 4104:2015 Tuna Loin Beku. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- BSN. 2016. SNI 2354.10:2016 Cara uji kimia – Bagian 10 : Penentuan Kadar Histamin Dengan Spektrofotometri dan Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT) pada Produk Perikanan. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Cheesbrough, M. 2000. *District Laboratory Practice in Tropical Countries*. Cambridge University Press, United Kingdom.
- Chau, N. P. T., Chung, N. H., & Jeon, J. G. 2015. Relationships between the antibacterial activity of sodium hypochlorite and treatment time and biofilm age in early *Enterococcus faecalis* biofilms. *International Endodontic Journal*, 48(8), 782-789.
- Chen, C. J., Chen, C. C., & Ding, S. J. 2016. Effectiveness of *hypochlorous acid* to reduce the biofilms on titanium alloy surfaces in vitro. *International Journal of Molecular Sciences*, 17(7), 1161.
- Codex Alimentarius Commission. 2001. Report of Twenty-Fourth Session of The Codex Committee on Fish and Fishery Product. [Report]. FAO/WHO, Bergen.
- Damongilala, Lena Jeane. 2009. Kandungan histamin beberapa jenis komoditi ikan tuna. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 5(3), 20-23.
- Davis, W. W., & Stout, T. R. 1971. Disk plate method of microbiological antibiotic assay. *American society for microbiology*, 4(22)
- Desiyanto, F. A., & Djannah, S. N. 2013. Efektivitas mencuci tangan menggunakan cairan pembersih tangan antiseptik (hand sanitizer) terhadap jumlah angka kuman. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (Journal of Public Health)*, 7(2), 75–82. <https://doi.org/10.12928/kesmas.v7i2.1041>.
- Dewi, P. F. A., Widarti, I. G. A., & Sukraniti, D. P. 2018. Pengetahuan ibu tentang ikan dan pola konsumsi ikan pada balita di desa kedonganan kabupaten badung. *Jurnal Ilmu Gizi: Journal of Nutrition Science*, 7(1), 17-20.
- Ding, T., Rahman, S.M.E., Purev, U., Oh, D.H., 2010. Modeling of *Escherichia coli* O157 H7 growth at various storage temperatures on beef treated with electrolyzed oxidizing water. *Journal of Food Engineering* 97, 497–503.
- Direktorat Jenderal Perikanan. 1983. *Sumberdaya Perikanan Laut di Indonesia*. Jakarta: Dirjen Perikanan.

- Dirjen KKP RI. 2018. Laporan Tahunan Kementerian Kelautan dan Perikanan Tahun 2018. Jakarta Pusat.
- Dityanawarman, A., I. D. Puspita, S. E. Ratnawati, N. Ekantari, dan 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. Mar. Fish. Postharvest Biotechnol* 15: 1-9.
- DPDSPKP. 2020. Peluang Investasi Produk Ekspor Kelautan dan Perikanan.
- Dwinanti, S. H. 2014. Modification of non selective solid ml for aquatic bacteria. *Jurnal Akuakultur Indonesia*, 13(2), 163-166.
- Elfidasari, D., N. Noriko, A. Mirasaraswati, A. Feroza, dan S. F. Canadianti. 2013. Deteksi bakteri *Klebsiella pneumonia* pada beberapa jenis rokok konsumsi masyarakat. *Jurnal Al Azhar Indonesia: Seri Sains dan Teknologi* 2(1): 41-47.
- Eitenmiller, R.R., J. H. Orr, dan W. W. Wallis. 1982. Histamine formation in fish: microbiological and biochemical conditions. In Martin, R.E., Flick, G.J. and Hebard, C.E. (eds.). *Chemistry and Biochemistry of Marine Food Product* AVI Publishing.Co.
- Eryilmaz, M., & Palabiyik, I. M. 2013. Hypochlorous acid analytical methods and antimicrobial activity. *Tropical Journal of Pharmaceutical Research*, 12(1), 123-126.
- Fatiqin, A., R. Novita, dan I. Apriani. 2019. Pengujian *salmonella* dengan menggunakan media SSA dan *E. coli* menggunakan media EMBA pada bahan pangan. *Jurnal Universitas PGRI Palembang*, 1(1): 22-29.
- Fauzan, Y. S. A., Sandra, E., & Mulyono, D. 2015. Kajian elongasi pada tanaman in vitro gaharu (*Aquilaria beccariana* van tiegh). *Jurnal Bioteknologi dan Biosains Indonesia*, 2(2), 65-72.
- Febriani, R. E., Rusdi, M., Ekaputri, R. A., & Putri, N. T. 2023. Pelatihan pembuatan desinfektan skala rumah tangga di kelurahan kandang limun kota bengkulu. *kreativasi: Journal of Community Empowerment*, 2(1), 117-128.
- Firman, N. A., Rais, M., & Musttari, A. 2021. Analisis kandungan histamin ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) dengan kemasan dan suhu penyimpanan yang berbeda. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 7(1), 21-30.
- Food Drug Administration, 2001, *Fish and fisheries product hazards and controls guidance*, 3rd ed. U.S. FDA. Center for Food Safety and Applied Nutrition, Maryland.
- Food dan Drug Administration. 2011. *Fish dan fishery product hazard dan control guidance Chapter 7 Scrombotoxin Formation* 4th Edition. FDA, Washington DC.
- Gaulin, C., Lê, M.L., Shum, M. dan D. Fong. 2011. *Disinfectants and sanitizers for use on food contact surfaces*. Vancouver: National Collaborating Centre for Environmental Health.

- Hadinoto, S., dan S. Idrus. 2018. Proporsi dan kadar proksimat bagian tubuh ikan tuna ekor kuning (*Thunnus albacares*) dari Perairan Maluku. *Majalah BIAM* 14:51.
- Hamdiyati, Y. 2011. Pertumbuhan dan pengendalian mikroorganisme II. Bandung. *Jurnal Pendidikan Indonesia* 5(3), 12-21.
- Handoko, Y. P., Siregar, A. N., & Rondo, A. Y. 2021. Identifikasi proses pengolahan dan karakterisasi mutu tuna sirip kuning (*Thunnus albacares*) loin beku. *Jurnal Bluefin Fisheries*, 3(1), 15-29.
- Hendiana S. N. A., A. Kasasiah, dan M. R. Utami. 2022. Uji cemaran *Escherichia coli* pada jamu gendong dengan metode most probable number. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* 7(4): 5375-5386.
- Hermiyanti. P & Wulandari. E. T. 2017. Gambaran sisa klor dan mpn coliform jaringan distribusi air PDAM. *Jurnal Media Kesehatan* 10(2), 118-125.
- Hilmarni, H., Rosi, D. H., & Kusuma, A. E. 2021. Isolasi dan pengujian aktivitas antibakteri minyak essensial daun torbangun (*Plectranthus amboinicus*) terhadap bakteri *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Farmasi Higea*, 13(2), 65-72.
- Holt, J.G. 1994. *Bergey's Manual of Determinative Bacteriology*, 9th ed. Williams & Wilkins, Baltimore, MD.
- Iram, A., Wang, X., & Demirci, A. 2021. Electrolyzed oxidizing water and its applications as sanitation and cleaning agent. *Food Engineering Reviews*, 13, 411-427.
- Jawetz, E., Melnick, J. L., & Adelberg, E. A. 2008. *Medical Microbiology*. Jakarta: Salemba Medika.
- Kallista, V., Winardi, W., & Asbanu, G. C. 2023. Efektivitas penggunaan elektroklorinasi dan gas klor pada proses disinfeksi air minum (Studi Kasus: Perumda air minum tirta khatulistiwa). *Jurnal Teknologi Lingkungan Lahan Basah*, 11(1), 180-194.
- Kapisa, N. E., Timbowo, S. M., & Mewengkang, H. W. 2016. Bakteri *Escherichia coli* pada air pencucian ikan di pasar bahu manado. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 4(1), 68-70.
- Kartika, E., S. Khotimah, dan A. H. Yanti. 2014. Deteksi bakteri indikator keamanan pangan pada sosis daging ayam di pasar Flamboyan Pontianak. *Jurnal Protobiont* 3(2): 111-119.
- Kemenkes RI. 2012. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan. Jakarta: Menteri Kesehatan Republik Indonesia.
- Kerr, M., P. Lawicki, S. Aguirre, dan C. Rayner. 2002. Effect of storage conditions on histamine formation in fresh dan canned tuna. *Public Health Division Victorian Government Department of Human Services*, 1.
- Kiamco, M. M., Zmuda, H. M., Mohamed, A., Call, D. R., Raval, Y. S., Patel, R., & Beyenal, H. 2019. Hypochlorous-acid-generating electrochemical scaffold for treatment of wound biofilms. *Scientific Reports*, 9(1), 2683.

- Kim, S. H., K. G. Field, M. T. Morrissey, R. J. Price, C. I. Wei, dan H. An. 2001. Source and identification of histamine-producing bacteria from fresh dan temperature-abused.
- Kim, S.H., B.B. Gigirey, J.B. Velazquez, R.J. Prince, and H. An. 2000. Histamine and biogenic amine production by *Morganella morganii* isolated from temperature abused albacore. Journal of Food Protection, 63 (2) : 244-251.
- Kim, S.H., R.J. Price, M.T. Morrissey, K.G. Field, C.I. Wei, dan H. An. 2002. Histamine production by *Morganella morganii* in mackerel, albacore, mahi-mahi, dan salmon at various storage temperature. Journal of Food Science, 67 (4) : 1522.1528.
- Kimata, M. 1961. The Histamine Problem. Borgstorm 6, editor. Fish as Food. Vol 1. New York Academic Press.
- KKP. 2020. Triwulan I 2020, Nilai Ekspor Perikanan Capai USD1,24 Milyar. <https://kkp.go.id/artikel/18769-triwulan-i-2020-nilai-ekspor-perikanan>.
- Kordi, M. G. H., & Ghufuran, H. M. 2011. Buku Pintar Budidaya 32 Ikan Laut Ekonomis. Yogyakarta: ANDI.
- Kuncoro, E.B, dan Wiharto, F.E.A. 2009. Ensiklopedi Populer Ikan Air Laut. Yogyakarta: ANDI.
- Laskar, R., & Harlis, H. 2013. Identifikasi bakteri pada anak ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*) yang sakit di balai benih ikan simpang karmio kabupaten batanghari. Jurnal Sains dan Matematika, 6(1).
- Lee, Y.C., P.H Tseang, C.C. Hwang, H.F. Kung, Y.L. Huang, C.S. Lin, C.I. Wei and Y.H. Tsai. 2019. Effect of vacuum packaging on histamine production in japanese spanish mackerel (*Scomberomorus niphonius*) stored at various temperatures. Journal of Food Protection. 82 (11) : 1931-1937.
- Lehane dan Olley. 2000. Histamine fish poisoning revisited. Intenational Journal of Food Microbiology, 58(2): 1-37.
- Lestari, N. W., Budiharjo, A., & Pangastuti, A. 2016. Bakteri heterotrof aerobik asal saluran pencernaan ikan sidat (*Anguilla bicolor*) dan potensinya sebagai probiotik. Asian Journal of Tropical Biotechnology, 13(1), 14-15.
- Li X, Fang Y, Li Q, Zhang J, Liu J. 2017. The use of yyyas a disinfectant against piscine orthoreovirus (PRV). Aquaculture. 473: 201-207.
- Li,Y., J. Huang, C. Yuan, T. Ding, S. Chen and Y. Hu. 2019. Developing a new spoilage potential algorithm and identifying spoilage volatiles in small yellow croaker (*Larimichthys polyactis*) under vacuum packaging condition. Journal Food Science and Technology. 106 : 209-217.
- Lutfi, S.R., Wignyanto, dan E. Kurniati. 2018. Bioremediasi merkuri menggunakan bakteri *Indigenous* dari limbah penambangan emas di tumpang pitu, banyuwangi. Jurnal Teknologi Pertanian. 19(1): 15-24.

- Loppies, C. R. M., D. A. N. Apituley, R. B. D. Sormin, dan B. Setha. 2021. Kandungan mioglobin ikan tuna (*Thunnus albacares*) dengan pemakaian karbon monoksida dan filter smoke selama penyimpanan beku. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 1:12–20.
- Mangunwardoyo, W., Sophia, R. A., & Heruwati, E. S. 2010. Seleksi dan pengujian aktivitas enzim L-Histidine decarboxylase dari bakteri pembentuk histamin. *Makara Journal of Science*, 11(2), 23.
- Masinambou C D, Feny M, Lita A.D.Y. M, Verly D, Roike I. M, Albert R. R, Djuhria W. Pengujian kandungan histamin dan mutu organoleptik bahan baku ikan tuna *Thunnus albacares* kaleng. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 10 (3): 143-149.
- Maulana H, E. Afrianto, dan I. Rustikawati. 2012. Analisis bahaya dan penentuan titik kritis pada penanganan tuna segar utuh di PT bali ocean anugrah linger indonesia benoa bali. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 3(4): 1-5.
- 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).
- Mc Lauchin J, Cl. L. Little, L. A. Grant, dan V. Mithani. 2005. Scombritoxic fish poisoning. *Journal of Public Health Danvance*, 10:1093.
- Meidinariasty, A. 2019. Uji kinerja membran mikrofiltrasi dan reverse osmosis pada proses pengolahan air reservoir menjadi air minum isi ulang. *Jurnal Politeknik Sriwijaya*, 10(3), 35-41.
- Muzhidah, M., Sukartini, T., & Sunarno, A. The effect of combination between chlorine 0.5% and alcohol 70% to bacteria's growth. *Jurnal Ners*, 4(1), 19-23.
- Nafiisah, D. 2022. Efektivitas klorin sebagai sanitizer untuk mengurangi tpc, *Escherichia coli* dan *salmonella* pada stroberi di PT XYZ. *Jurnal Institut Pertanian Bogor*, 11(2): 1-3.
- Naumenko, O. V., Danylenko, S. G., Kopylova, K. V., & Gunko, S. M. 2020. Influence of physico chemical factors on phages isolated in dairy processing plants of Ukraine. *Journal Institute of Food Resource*, 82 (6), 84-93.
- Ndaw A, A. Zinedine, dan A. Bouseta. 2007. Assessment of histamine formation during fermentation of sardine (*Sardina pilchardus*) with lactic acid bacteria. *World Journal of Diary and Food Science*, 2(2): 42-48.
- Nugrayanti, M. S., Dermawan, D., & Dewi, T. U. 2016. Pengaruh pemberian dosis *Trichloroisocyanuric acid* pada bak desinfeksi terhadap penurunan kandungan *Escherichia coli* di rsud dr. koesma Tuban. *Jurnal Politeknik Perkapalan Negeri Surabaya*, 26(23), 129-134.
- Nugroho, A., Rahardianingtyas, E., Wianto, R., Nurhidayati, N., & Handayani, F. D. 2021. Pengaruh sodium hipoklorit dan kalsium hipoklorit terhadap daya hidup leptospira patogenik. *Buletin Penelitian Kesehatan*, 49(3), 175-182.
- Nurjannah. 2011. *Pengetahuan dan Karakteristik Bahan Baku Hasil Perairan*. Bogor: IPB Press.



- Nurjannah, I. 2019. Pengaruh suhu terhadap pertumbuhan dan pembentukan histamin oleh bakteri *Morganella morganii* TK7. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Pelczar, M. J., & Chan, E. S. C. 1988. Dasar-dasar Mikrobiologi (Edisi ke-2). (Terj: Ratna S. H., dkk.). Jakarta: UI.
- Pratiwi, Sylvia, T. 2008. Mikrobiologi Farmasi. Erlangga, Jakarta.
- Putra G , Bustari H , & Sumarto. 2019. Karakteristik kimia dan sensoris daging ikan gurami (*Osphronemus gouramy*) dari ukuran berbeda. Jurnal Perikanan Terubuk, 47(1), 118-125.
- Rahayu, I. 2007. The sensitivity of *Staphylococcus aureus* as mastitis pathogen bacteria into teat dipping antiseptic in dairy cows. Jurnal Humanity.
- Rahayu, R. D. 2011. Uji daya antibakteri ekstrak temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*) dalam pasta gigi terhadap pertumbuhan *Streptococcus mutans* (skripsi tidak diterbitkan). Fakultas Kedokteran Gigi, Universitas Jember, Jember.
- Rahmat, B. 2004. Pengaruh beberapa konsentrasi terhadap angka lempeng total pada desinfeksi alat makan plato (studi di puskesmas rawat inap sokaraja I banyumas). Skripsi Basuki Rahmat E2A302036.
- Rahmati Holasoo, H., Tamai, I. A., Brück, W. M., Pakbin, B., Nasiri, A., & Azizi, A. 2022. *Morganella morganii* infection in *Hirudo medicinalis* (Iran): A case report. Veterinary Sciences, 9(10), 562.
- Ramdhiani, S. 2024. Analisis asuhan keperawatan melalui wound infection continuum pada ny. s dan ny. n dengan diagnosa medis luka kaki diabetik di wocare center bogor (Doctoral dissertation, Universitas Nasional).
- Rendieni, Y., Ariyanti, Y., & Asarina, S. 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.
- Respati, N. Y., Yulianti, E., & Rahmawati, A. 2017. Optimasi suhu dan pH media pertumbuhan bakteri pelarut fosfat dari isolat bakteri termofilik. Journal of Biological Studies, 6(7), 423-430.
- Sandra, L., & Riayah, H. 2015. Proses pembekuan fillet ikan anggoli bentuk skin on di cv bee jay seafoods probolinggo jawa timur. Jurnal Ilmu Perikanan, 6(1), 47-64.
- Saputra, E. 2018. Pengaruh pencucian dan penyimpanan pada pembuatan surimi dan kamaboko ikan nila (*Oreochromis sp.*) effect of washing time and storage of raw material on surimi and kamaboko of tilapia (*Oreochromis sp.*). Journal of Marine and Coastal Science, 7(3).
- Schoefer, Y., Zutavern, A., Brockow, I., Schäfer, T., Krämer, U., Schaaf, B., ... & LISA study group. 2008. Health risks of early swimming pool attendance. International Journal of Hygiene and Environmental Health, 211(3-4), 367-373.

- Severing, A.L., Rembe, J.D., Koester, V. dan Stuermer, E.K., 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.
- Suharyono, A. S. 2010. Pengembangan metode pengkayaan untuk deteksi sel *Listeria monocytogenes* rusak subletal. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, 3(1), 44-50.
- Suma'mur. 1984. Higiene Perusahaan dan Kesehatan Kerja. PT Gunung Agung. Jakarta
- Summer, J., T. Ross, and Ababouch. 2004. Application of Risk Assessment in the Fish.
- Suryawati, A., Meikawati, W., dan Astuti, R. 2020. Pengaruh dosis dan lama perendaman larutan lengkuas terhadap jumlah bakteri ikan bandeng. Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia, 7(1).
- Suryadi, GS, Susiani, S., Nugraha, M., Alifah, Bau, dan Suryani, M. 2019. Kepadatan optik cetak kuning pada kertas coated dan uncoated. Jurnal Ilmiah Publipreneur, 7 (2), 9-13.
- Suryanto, M. R., dan Sipahutar, Y. H. 2020. Penerapan GMP dan SSOP pada pengolahan udang putih (*Litopenaeus vannamei*) peeled deveined tail on (pdto) masak beku di unit pengolahan ikan Banyuwangi. Prosiding Seminar Kelautan dan Perikanan Ke VII P, 204–222.
- Suryanto, M. R., dan Sipahutar, Y. H. 2021. Kadar histamin dan nilai angka lempeng total (alt) pada tuna loin berdasarkan jumlah hari penangkapan dan ukuran ikan di unit pengolahan ikan, Surabaya. Prosiding Simposium Nasional VIII Kelautan dan Perikanan, 173–184.
- U.S. Food and Drug Administration. 2016. Code of federal regulations title 21 parts 178-indirect food additives adjuvants, production aids, and sanitizers. Maryland Food and Drug Administration University, Raleigh. Thesis.
- Ulliaji, A., Joko, T., dan Dangiran, H. L. 2016. Efektivitas variasi dosis kaporit dalam menurunkan kadar amoniak limbah cair rumah sakit roemani muhammadiyah Semarang. Jurnal Kesehatan Masyarakat, 4(4), 819-826.
- Utami, S. P., Mulyawati, E., dan Soebandi, D. H. 2016. Perbandingan daya antibakteri disinfektan instrumen preparasi saluran akar natrium hipoklorit 5,25%, glutaraldehid terhadap *Bacillus subtilis*. Jurnal Kedokteran Gigi, 7(2) 121-132.
- Wahyudi, R. 2015. Analisis pengendalian persediaan barang berdasarkan metode eoq di Toko Era Baru Samarinda. Ejournal Ilmu Administrasi Bisnis, 2(1), 162-173
- Widiastuti, D., Karima, I. F., dan Setiyani, E. 2019. Efek antibakteri sodium hypochlorite terhadap Staphylococcus aureus antibacterial effect of sodium hypochlorite to staphylococcus aureus. Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat: Media Komunikasi Komunitas Kesehatan Masyarakat, 11(4), 302-307.
- William, D. dan W. Rinawati. 2020. Pemanfaatan ikan tuna pada pembuatan gyoza tuna untuk meningkatkan angka konsumsi ikan di masyarakat. Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana, 15(1): 1-7.



- 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).
- Wodi, S. I. M. , W. Trilaksani dan M. Nurimala. 2018. Histamin dan identifikasi bakteri pembentuk histamin pada tuna mata. Jurnal Perikanan dan Kelautan, 8(2): 87-99.
- Zhang Y, Zhu S, Lu X, Xu T, Zheng Y, Fan X. 2019. *Hypochlorous acid* releasing injectable hydrogels with in situ-formed calcium phosphate for enhanced antibacterial effect and osteogenesis. ACS applied materials dan interfaces. 11(27): 24123-24135. International Journal, 13(1): 123-133.
- Zhang, Y., Teng, H., Gao, Y., Afzal, M. W., Tian, J., Chen, X., dan Guo, Y. 2020. A General strategy for selective detection of *hypochlorous acid* based on *triazolopyridine* formation. Chinese Chemical Letters, 31(11), 2917-2920.