

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdel-Rahman, M. A., Y. Tashiro, and K. Sanomoto. 2013. Recent advances in lactic acid production by microbial fermentation processes. *Biotechnology Advances*, Elsevier Inc, 31(6): 877-902.
- Adijaya., M. Y. 2023. Isolasi Bakteri Asam Laktat dari Jambal Roti dan Uji Aktivitas Antibakteri Supernatan Bebas Sel Pada Bakteri Pembentuk Histamin. Skripsi. Departemen Perikanan Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada.
- Ahsan, G. 2022. Isolasi Bakteri Asam Laktat dari Cincalok dan Uji Aktivitas Antibakteri Supernatan Bebas Sel Pada Bakteri Pembentuk Histamin. Skripsi. Departemen Perikanan Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada.
- Allen Jr, D.G. 2004. Regulatory Control of Histamine Production In North Carolina Harvested Mahi-Mahi (*Coryphaena hippurus*) And Yellow Fin Tuna (*Thunnus albacares*): A Haccp-Based Industry Survey. Thesis. Faculty of North Carolina State University, Raleigh.
- Al-Hammam, M. Y. 2022. Identifikasi Bakteri dan Purifikasi Partial Bakteriosin dari Bakteri Asam Laktat GMP1 Serta Karakterisasi Aktivitas Antibakterinya Terhadap Bakteri Kontaminan Produk Hasil Perikanan. Tesis. Departemen Perikanan Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada.
- Apriani, A., N. W.D. B. Bintari, N.A. Ilsa, F. Istyanto, R. Suhartati, R. K. Dewi, & W. F. Safari. 2023. Bakteriologi Untuk Mahasiswa Kesehatan. Makassar. PT. Masagena Mandiri Medica.
- Astriani, L. 2011. Aplikasi yoghurt sebagai sumber bakteri asam laktat dalam fermentasi ikan mas (*Cyprinus carpio*). Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Asriani, Laksmi, B.S., S. Yasni, I. Sudirman. 2007. Mekanisme antibakteri metabolit *Lb. plantarum* kik dan monoasilgliserol minyak kelapa terhadap bakteri patogen pangan. Bogor. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan.
- Cahyati, G. 2022. Isolasi Bakteri Asam Laktat Halofilik dari Wadi dan Uji Aktivitas Antibakteri Supernatan Bebas Selnya Terhadap Bakteri Pembentuk Histamin. Skripsi. Departemen Perikanan Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada.
- Chaikham P. 2015. Food bioscience stability of probiotics encapsulated with thai herbal extracts in fruit juices and yoghurt during refrigerated storage. *Food Biosci*, 12: 61–66.
- Dalie, D.K.D., A.M. Deschamps, and F. Richarrrd-Forget. 2010. Lactic acid bacteria: potential for control of mould growth and mycotoxins: a review. *Food Control*. 21: 370-380.
- Damayanti, N. W. E., M. F. Abadi, & N. W. D. Bintari, 2020. Perbedaan jumlah bakteriuri pada wanita lanjut usia berdasarkan kultur mikrobiologi menggunakan

teknik cawan tuang dan cawan sebar. Meditory: The Journal of Medical Laboratory, 8(1), 1-4.

- De Man, J.C., M. Rogosa, M.E. Sharpe. 1960. A medium for the cultivation of *Lactobacilli*. Journal of Applied Bacteriology, 23, 130–135.
- Delfahedah, Y., S. Syukur, dan Jamsari. 2013. Isolasi karakterisasi dan identifikasi dna Bakteri Asam Laktat (BAL) yang berpotensi sebagai antimikroba dari fermentasi kakao varietas hibrid (*Trinitario*). Jurnal Kimia Unand.
- Dityanawarman, A. 2018. Analisis Hubungan Suhu dengan Parameter Pertumbuhan Bakteri Penghasil Histamin Pada Ikan Cakalang. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Master Thesis.
- Dwinanti, S. H. 2014. Modification of non-selective-solid media for aquatic bacteria. Jurnal Akuakultur Indonesia, 13(2), 163-166.
- Eitenmiller, R.R., J.H. Orr, and 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. p. 39–50.
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan I. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Fulton, M. 1943. The identity of *Bacterium columbensis* Castellani. Journal of bacteriology, 46(1), 79-82.
- Goers, L., P. Freemont, & K. M. Polizzi. 2014. Co-culture systems and technologies: taking synthetic biology to the next level. Journal of The Royal Society Interface, 11(96), 20140065.
- Halim, C. N., & E. Zubaidah. 2013. Studi kemampuan probiotik isolat bakteri asam laktat penghasil eksopolisakarida tinggi asal sawi asin (*Brassica juncea*). Jurnal Pangan dan Agroindustri, 1(1), 129-137.
- Hendarto, D. R., A.P. Handayani, E. Esterelita, & Y.A. Handoko. 2019. Mekanisme biokimiawi dan optimalisasi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dalam pengolahan yoghurt yang berkualitas. J. Sains Dasar, 8(1), 13-19.
- Juharni, J. 2013. Pengaruh konsentrasi garam dan lama fermentasi terhadap kadar histamin pada ikan kembung perempuan (*Rastrelinger nelectus*). Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan, 6(1), 73-80.
- Kerr M, P. Lawicki, S. Aguirre, C. Rayner. 2002. Effect on storage conditions on histamine formation in fresh and canned tuna. Victoria: Public Health Division, Victorian Government of Human Services: 9-10.
- Kharisma, K. 2021. Isolasi Bakteri Asam Laktat dari Kecap Ikan dan Uji Aktivitas Antibakteri Supernatan Bebas Sel Pada Bakteri Pembentuk Histamin. Skripsi. Departemen Perikanan Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada.

- Kim J.M., M.R. Marshal, C.I. Wei. 1995. Antibacterial activity of some essential component against five food borne pathogens. *J. Agric. And Food Chem.* 43: 2839-2845.
- Kim, S. H., An, H., & R.J. Price. 2006. Histamine formation and bacterial spoilage of albacore harvested off the U.S northwest coast. *Jurnal of Food Science.*, 64(2), 340–343.
- 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. *J. of Food Science.* 67 (4): 1522-1528.
- Krulwich, T.A., G. Sachs. 2011. Molecular aspects of bacterial pH sensing and homeostasis. *Nat Rev Microbiol.* 9: 330-343.
- Kusmawarti, A., & N. Indriati. 2008. Daya hambat ekstrak bahan aktif biji picung (*Pangium edule Reinw.*) terhadap pertumbuhan bakteri penghasil histamin. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 3, 29-35.
- Lee Y.C., H.F. Kung, C.S. Lin, C.C. Hwang, C.M. Lin, Y.H. Tsai. 2012. Histamine production by enterobacter aerogenes in tuna dumpling stuffing at various storage temperatures. *Food Chemistry.* 131 (2): 404–412.
- Lestari, R. I. 2023. Pengaruh Suhu dan Konsentrasi Garam Terhadap Laju Pertumbuhan dan Aktivitas Antibakteri Supernatant Bebas Sel Bakteri Asam Laktat GMH3. Skripsi. Departemen Perikanan Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada.
- Liu, H., Zhu, J., Q. Hu, & X. Rao. 2016. *Morganella morganii*, a non-negligent opportunistic pathogen. *International Journal of Infectious Diseases*, 50, 10-17.
- Madigan, M. T., J.M. Martinko, & D.A. Stahl. 2012. *Brock Biology of Microorganisms*. New York: Pearson,
- Mardinsyah, A. H. 2022. Isolasi Bakteri Asam Laktat Halofilik dari Pakasam dan Uji Aktivitas Antibakteri Supernatan Bebas Selnya Terhadap Bakteri Pembentuk Histamin. Skripsi. Departemen Perikanan Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada.
- Matlock, B. C. 2017. Differences in bacterial optical density measurements between UV-Visible spectrophotometers. Thermo Scientific, Wilmington, DE USA.
- Mc Lauchlin J, C.L. Little, K.A. Grant, V. Mithani. 2005. Scombritoxic fish poisoning. *Journal of Public Health Andvance* 10: 1093.
- Nurjannah, I. 2023. Pengaruh Suhu terhadap Pertumbuhan dan Pembentukan Histamin oleh Bakteri *Morganella morganii* TK7. Skripsi. Departemen Perikanan Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada.
- Pelczar dan E.C.S Chan. 2006. *Dasar-Dasar Mikrobiologi Jilid 1*. Penerjemah: Ratna Siri Hadioetomo: Penerbit UI Press, Jakarta.

- Pelczar, C. 1988. Dasar – Dasar Mikrobiologi Jilid 2. UI Press. Jakarta.
- Prasetiawan, N. R., T.W. Agustini, & W.F. Ma'ruf. 2013. Penghambatan pembentukan histamin pada daging Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) oleh quercetin selama penyimpanan. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, 16(2).
- Rahayu, M. dan 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.
- Rahayu, P. P., & R.D. Andriani. 2018. Mutu organoleptik dan total bakteri asam laktat yogurt sari jagung dengan penambahan susu skim dan karagenan. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK), 13(1), 38-45.
- Ray B. 2001. Fundamental Food Microbiology. Ed-2. CRC Press, New York.
- Ray, B. 2004. Fundamental Food Microbiology. 3 rd Edition CRC Press, Boca Raton. New York: 225 – 238.
- Reli, R., E. Warsiki, & M. Rahayuningsih. 2017. Modifikasi pengolahan durian fermentasi (tempoyak) dan perbaikan kemasan untuk mempertahankan mutu dan memperpanjang umur simpan. Jurnal Teknologi Industri Pertanian, 27(1).
- Rinto, R. 2011. Bakteri asam laktat dari peda, bekasam, terasi dan rusip penghambat *Morganella morganii* (pembentuk histamin). Jurnal Penelitian Pertanian Terapan, 11(2).
- Sari, N. I., T. Leksono, & C.H. Yuliana. 2023. Isolasi dan identifikasi bakteri asam laktat pada bekasam ikan nila (*Oreochromis niloticus*) dengan penambahan dadih. Agrotek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian, 17(4), 854-865.
- Schwelberger, H. G., F. Ahrens, & W.A. Fogel. 2018. Histamine Metabolism, 63–102.
- Sims. 1992. Quality indices for canned skipjack Tuna: correlation of sensory attributes with chemical indices. Journal of Food Science 57/5.
- Syukur, S. 2017. Bioteknologi dasar dan bakteri asam laktat antimikrobia. Padang: Lembaga Pengembangan Teknologi dan Informasi dan Komunikasi (LPTIK) Universitas Andalas.
- Tomasik, P., & D. Horton. 2012. Chapter 2 - Enzymatic conversions of starch (D. B. T.-A. in C. C. and B. Horton, Ed.; Vol. 68, pp. 59–436). Academic Press.
- Wahidi, B. R., A. Suseno, D.A.N. Suseno, D.N. Suseno, & N. Hakimah. 2022. Analisis kadar histamin pada produk olahan ikan pindang di Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur menggunakan ELISA. Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan, 13(2), 112-118.
- Widowati, T. W., B. Hamzah, A. Wijaya, & R. Pambayun. 2014. Sifat antagonistik *Lactobacillus* sp B441 dan II442 asal tempoyak terhadap *Staphylococcus aureus*. Agritech, 34(4), 430-438.

Yuk H.G, D.L. Marshall. 2005. Influence of acetic, citric, and lactic acids on *Escherichia coli* O157:H7 membrane lipid composition, verotoxin secretion, and acid resistance in simulated gastric fluid. *J. of Food Protec.* 68:673-679.