UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Analisis Risiko Paparan Histamin pada Konsumen Ikan Kembung dengan Metode Semi-Kuantitatif di Kabupaten Sleman
Charlos Bimo Prio Listyanto, Indun Dewi Puspita, S.P., M.Sc., Ph.D.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR PUSTAKA

Ahmed, Z., O. Donkor, W.A. Street, and T. Vasiljevic. 2015. Calpains- and cathepsins-induced myofibrillar changes in post-mortem fish: Impact on structural softening and release of bioactive peptides. *Trends in Food Science & Technology*. 45(1): 130–146.

Arisanti, R.R., C. Indriani, dan S.A. Wilopo. 2018. Kontribusi agen dan faktor penyebab kejadian luar biasa keracunan pangan di Indonesia: kajian sistematis. *Berita Kedokteran Masyarakat*. 34(3): 99–106.

Arziyah, D., L. Yusmita, dan R. Wijayanti. 2022. Analisis mutu organoleptik sirup kayu manis dengan modifikasi perbandingan konsentrasi gula aren dan gula pasir. *Jurnal Penelitian dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*. 1(2): 105–109.

Asni, A., K. Kasmawati, E. Ernaningsih, dan M. Tajuddin. 2022. Analisis penanganan hasil tangkapan nelayan yang didaratkan di Tempat Pendaratan Ikan Beba Kabupaten Takalar. *Journal of Indonesian Tropical Fisheries (JOINT-FISH): Jurnal Akuakultur, Teknologi dan Manajemen Perikanan Tangkap, Ilmu Kelautan*. 5(1): 40–50.

Aven, T. 2016. Risk assessment and risk management: Review of recent advances on their foundation. *European Journal of Operational Research*. 253(1): 1–13.

Azmi, Z. dan I. Saniman. 2016. Sistem penghitung pH air pada tambak ikan berbasis mikrokontroller. *Jurnal Ilmiah Saintikom*. 15(2): 101–108.

Badan Pusat Statistik. 2025. *Rata-rata Konsumsi Per Kapita Seminggu Menurut Kelompok Ikan per Kabupaten/Kota (Satuan Komoditas).* Badan Pusat Statistik (BPS), Jakarta.

Baliwati, Y.F. dan Y.D.O. Putri. 2012. Keragaan konsumsi ikan di Indonesia tahun 2005–2011. *Jurnal Gizi dan Pangan*. 7(3): 181–188.

Barodah, L.L., S. Sumardianto, dan E. Susanto. 2018. Efektivitas serbuk *Sargassum polycystum* sebagai antibakteri pada ikan lele (*Clarias* sp.) selama penyimpanan dingin. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 6(1): 10–20.

Barokah, G.R., A.K. Putri, U. Anissah, dan J.T. Murtini. 2018. Pembentukan formaldehida alami dan penurunan mutu ikan kerapu cantik (*Epinephelus fuscoguttatus* × *E. microdon*) selama penyimpanan pada suhu beku. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*. 13(1): 71–78.

Bawinto, A.S., E. Mongi, and B. Kaseger. 2015. The analysis of moisture, pH, sensory, and mold value of smoked tuna (*Thunnus* sp.) at Girian Bawah District, Bitung City, North Sulawesi. *Media Teknologi Hasil Perikanan*. 3(2): 55–65.

Bevilacqua, A., A. De Santis, G. Sollazzo, B. Speranza, A. Racioppo, M. Sinigaglia, dan M.R. Corbo. 2023. Microbiological risk assessment in foods: Background and tools, with a focus on risk ranger. *Foods*. 12(7): 1483.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Analisis Risiko Paparan Histamin pada Konsumen Ikan Kembung dengan Metode Semi-Kuantitatif di Kabupaten Sleman
Charlos Bimo Prio Listyanto, Indun Dewi Puspita, S.P., M.Sc., Ph.D.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Campbell, S., M. Greenwood, S. Prior, T. Shearer, K. Walkem, S. Young, and K. Walker. 2020. Purposive sampling: Complex or simple? Research case examples. *Journal of Research in Nursing*. 25(8): 652–661.

Chakma, S., S. Saha, N. Hossain, M.A. Rahman, M. Akter, M.S. Hoque, M.R. Ullah, S.K. Mali, and A. Shahriar. 2020. Effect of frozen storage on the biochemical, microbial and sensory attributes of skipjack tuna (*Katsuwonus pelamis*) fish loins. *Journal of Applied Biology and Biotechnology*. 8(4): 58–64.

Chong, Y.T. 2012. Risk management of emerging foodborne diseases. *Singapore Management Journal*. 1(2): 34–52.

Covello, V.T. and M.W. Merkhofer. 1993. Exposure assessment. In: *Risk Assessment Methods: Approaches for Assessing Health and Environmental Risks*. Springer US, Boston, MA, p: 91–125.

Deni, S. 2015. Karakteristik mutu ikan selama penanganan pada kapal KM Cakalang. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*. 8(2): 72–80.

Djafar, R., R.M. Harmain, dan F.A. Dali. 2014. Efektivitas belimbing wuluh terhadap parameter mutu organoleptik dan pH ikan layang segar selama penyimpanan suhu ruang. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 2(1): 23–28.

Duarte, A.M., F. Silva, F.R. Pinto, S. Barroso, and M.M. Gil. 2020. Quality assessment of chilled and frozen fish—mini review. *Foods*. 9(12): 1–26.

EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). 2011. Scientific opinion on risk based control of biogenic amine formation in fermented foods. *EFSA Journal*. 9(10): 2393: 1-93.

El Hariri, O., N. Bouchriti, and R. Bengueddour. 2018. Risk assessment of histamine in chilled, frozen, canned and semi-preserved fish in Morocco; implementation of Risk Ranger and recommendations to risk managers. *Foods*. 7(10): 1-18.

Erikson, U., F. Shabani, E. Beli, S. Muji, and A. Rexhepi. 2018. The impacts of perimortem stress and gutting on quality index and colour of rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) during ice storage: A commercial case study. *European Food Research and Technology*. 244: 197–206.

Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) and World Health Organization (WHO). 2013. *Public Health Risks of Histamine and Other Biogenic Amines from Fish and Fishery Products.* FAO and WHO, Rome.

Gardini, F., Y. Özogul, G. Suzzi, G. Tabanelli, and F. Özogul. 2016. Technological factors affecting biogenic amine content in foods: A review. *Frontiers in Microbiology*. 7: 1218.

Guillier, L., A. Thébault, F. Gauchard, M. Pommepuy, A. Guignard, and P. Malle. 2011. A risk-based sampling plan for monitoring of histamine in fish products. *Journal of Food Protection*. 74(2): 302–310.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Analisis Risiko Paparan Histamin pada Konsumen Ikan Kembung dengan Metode Semi-Kuantitatif di Kabupaten Sleman
Charlos Bimo Prio Listyanto, Indun Dewi Puspita, S.P., M.Sc., Ph.D.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Handayani, S., R. Putri, dan L. Nuraini. 2020. Konsumsi ikan dan pola makan masyarakat perkotaan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 16(4): 215–224.

Harmelin, Y., T. Hubiche, M. Pharaon, and P. Del Giudice. 2017. Three cases of scombroid poisoning. *Annales de Dermatologie et de Vénéréologie*. 145(1): 29–32.

Herlina, D., M.H. Nuryadi, G.K.P. Putra, D.N. Ghifari, and A.A. Aziz. 2025. Identifikasi Tingkat Kesegaran Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta*) dan Ikan Makarel (*Scomber japonicus*) di Pasar Sumedang Kota Kabupaten Sumedang. *Jurnal Ilmiah Wahana Laut Lestari (JIWaLL).* 3(1): 31–39.

Heruwati, E.S., S.T. Sukarto, dan S.U. Syah. 2004. Perkembangan histamin selama proses fermentasi peda dari ikan kembung (*Rastrelliger neglectus*). *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*. 10(3): 47–55.

Hien, B. T. T., Diem, P. T., Quyen, V. T., Nguyet, B. T. M., Tung, L. A., Binh, N. V., Tuyen, P. V., Bat, N. K., Hang, T. T. H., & Tran, H.-D. (2020). The variation of sensorial, physicochemical and microbiological quality index in Indian mackerel (*Rastrelliger kanagurta*) in ice storage procedure. *Bioscience Biotechnology Research Communications, 13*(2), 445–450.

Huang, H., Y. Li, J. Liang, and F.D. Finkelman. 2018. Molecular regulation of histamine synthesis. *Frontiers in Immunology*. 9: 1–7.

Hursepuny, J. J., T. Moniharapon, & M.N. Mailoa. (2021). Karakteristik Kimia dan Mikrobiologi Bakasang Jeroan Ikan Tuna Sirip Kuning (Thunnus albacares). *INASUA: Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, *1*(2), 86-99.

Husni, A., A.K. Brata, dan S.A. Budhiyanti. 2015. Peningkatan daya simpan ikan kembung dengan ekstrak etanolik *Padina* sp. selama penyimpanan suhu kamar. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 18(1): 1–10.

Iba, Z. and A. Wardhana. 2024. *Analisis Regresi dan Analisis Jalur untuk Riset Bisnis Menggunakan SPSS 29.0 & Smart-PLS 4.0*. Eureka Media Aksara.

Indaryanto, F.R., R. Tiuria, dan Z.Y. Wardiatno. 2019. *Ikan Kembung (Rastrelliger* sp.*): Genetik, Biologi, Reproduksi, Habitat, Penyebaran, Pertumbuhan, dan Penyakit.* IPB Press, Bogor.

Indriati, N., Rispayeni, dan E.S. Heruwati. 2006. Studi bakteri pembentuk histamin pada ikan kembung peda selama proses pengolahan. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*. 1(2): 117–123.

Ismail, M., M. Afrisal, D.C.D.C.S. Costa, R.K. Harryes, dan Y. Gustasya. 2023. Sardine (*Sardinella* sp.) quality based on organoleptic tests in Atapupu Waters, Belu Regency, East Nusa Tenggara. *Jurnal IPTEKS Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan*. 10(1): 36–45.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Analisis Risiko Paparan Histamin pada Konsumen Ikan Kembung dengan Metode Semi-Kuantitatif di Kabupaten Sleman
Charlos Bimo Prio Listyanto, Indun Dewi Puspita, S.P., M.Sc., Ph.D.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Januar, H.I. 2009. Perbandingan beberapa metode analisis histamin untuk produk perikanan. *Squalen Bulletin of Marine and Fisheries Postharvest and Biotechnology*. 4(2): 48–54.

Juang, Y.C., X. Fradera, Y. Han, and A.W. Partridge. 2018. Repurposing a histamine detection platform for high-throughput screening of histidine decarboxylase. *SLAS Discovery*. 23(9): 974–981.

Juharni. 2013. Pengaruh konsentrasi garam dan lama fermentasi terhadap kadar histamin peda ikan kembung perempuan (*Rastrelliger neglectus*). *Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan (Agrikan UMMU-Ternate).* 6(1): 73–80.

Junianto. 2003. *Teknik Penanganan Ikan.* Penebar Swadaya, Jakarta.

Kamaruddin, K., F. Novitasari, dan D. Adelia. 2025. Analisis keamanan pangan dan mutu mikrobiologis produk perikanan segar di pasar tradisional dan modern Kota Makassar. *SURFISH: Indonesian Journal of Fisheries Technology*. 1(2): 53–58.

Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. 2025. *Konsumsi Ikan Masyarakat.* Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) Republik Indonesia, Jakarta.

Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. 2025. *Serapan Ikan Masyarakat.* Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) Republik Indonesia, Jakarta.

Kim, S.H., K.G. Field, D.S. Chang, C.I. Wei, and H. An. 2001. Identification of bacteria crucial to histamine accumulation in Pacific mackerel during storage. *Journal of Food Protection*. 64(10): 1556–1564.

Kim, S.H., R.J. Price, M.T. Morrissey, K.G. Field, C.I. Wei, and H. An. 2002. Histamine production by *Morganella morganii* in mackerel, albacore, mahi-mahi, and salmon at various storage temperatures. *Journal of Food Science*. 67(4): 1522–1528.

Kumaravel, B., A.L. Amutha, T.M. Mary, A. Agrawal, A. Singh, S. Saran, and N. Govindarajan. 2025. Automated seafood freshness detection and preservation analysis using machine learning and paper-based pH sensors. *Scientific Reports*. 15(1): 1–14.

Lestari, E., S. Alamsyah, A. Solihin, M. Maruf, D. Hajar, S. Shafira, and W. Waboro. 2024. Pemanfaatan ikan kembung untuk MPASI inovatif berbasis pangan lokal di Desa Terlangu, Brebes. *Bangun Desa: Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 3(2): 100–121.

Lestari, S., A. Baehaki, dan I.M. Rahmatullah. 2020. Pengaruh kondisi *post mortem* ikan patin (*Pangasius djambal*) dengan kematian menggelepar yang disimpan pada suhu berbeda terhadap mutu filletnya. *Jurnal FishtecH*. 9(1): 34–41.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Analisis Risiko Paparan Histamin pada Konsumen Ikan Kembung dengan Metode Semi-Kuantitatif di Kabupaten Sleman
Charlos Bimo Prio Listyanto, Indun Dewi Puspita, S.P., M.Sc., Ph.D.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Luqman, M., H.U. Hassan, R.A. Ghaffar, M. Bilal, R. Kanwal, M.A. Raza, and M.A.M. Siddique. 2024. Post-harvest bacterial contamination of fish, their assessment and control strategies. *Brazilian Journal of Biology*. 84: 1–17.

Mahusain, N.A.S., F. Bayoi, N.U. Karim, M.K. Zainol, and M. Danish-Daniel. 2017. Changes of histamine levels and bacterial growth in longtail tuna (*Thunnus tonggol*) stored at different temperature. *Journal of Sustainability Science and Management*. 3: 38–46.

Mangunwardoyo, W., R.A. Sophia, dan E.S. Heruwati. 2007. Seleksi dan pengujian aktivitas enzim *L-histidine decarboxylase* dari bakteri pembentuk histamin. *Makara Journal of Science*. 11(2): 104–109.

Margareta, G., A. Nakamura, K. Nimura, M. Yamazaki, I. Oshima, T. Kuda, and H. Takahashi. 2025. Investigation of bacterial community and histamine production in fresh mackerel at low temperature storage. *PLOS ONE*. 20(9): 1–10.

Masinambou, C.D., F. Mentang, L.A.D. Montolalu, V. Dotulong, R.I. Montolalu, A.R. Reo, dan D. Wonggo. 2022. Pengujian kandungan histamin dan mutu organoleptik bahan baku ikan kaleng. *Media Teknologi Hasil Perikanan*. 10(3): 143–149.

Metusalach, Kasmiati, dan I. Jaya. 2014. Pengaruh cara penangkapan, fasilitas penangan, dan cara penanganan ikan terhadap kualitas ikan yang dihasilkan. *Jurnal IPTEKS Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan*. 1(1): 40–52.

Mizan, A.A., M.I.A. Shakh, U. Hani, M.J. Islam, M.A. Hussain, and M.A. Sayeed. 2026. Shelf-life evaluation of fish fingers prepared from bighead carp (*Hypophthalmichthys nobilis*) under refrigerated and frozen storage conditions. *Journal of Food Processing and Preservation*. 2026(1): 1-17.

Nai, Y.D., A.S. Naiu, dan N. Yusuf. 2019. Analisis mutu ikan layang (*Decapterus* sp.) segar selama penyimpanan menggunakan larutan ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera*) sebagai pengawet alami. *Jambura Fish Processing Journal*. 1(2): 77–90.

Nielsen, E., G. Ostergaard, dan J.C. Larsen. 2008. *Toxicological Risk Assessment of Chemicals: A Practical Guide*. CRC Press.

Nimbkar, S., M. Auddy, I. Manoj, and S. Shanmugasunsaram. 2021. Novel techniques for quality evaluation of fish: A review. *Food Reviews International*. 84: 195–208.

Novita, M. dan U. Rahmani. 2018. Analisis mutu organoleptik ikan tongkol abu-abu (*Thunnus tonggol*) yang tertangkap dengan alat tangkap *purse seine* dan *gillnet* di PPN Pekalongan Provinsi Jawa Tengah. *Jurnal Ilmiah Satya Minabahari*. 4(1): 54–57.

Nuraini, V., L.D. Rahmawati, dan M. Karyantina. 2024. Identifikasi kerusakan ikan nila merah strain Janti (*Oreochromis niloticus*) dengan marinasi bubur bawang putih (*Allium sativum*) selama penyimpanan suhu ruang. *Media Teknologi Hasil Perikanan*. 12(1): 65–74.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Analisis Risiko Paparan Histamin pada Konsumen Ikan Kembung dengan Metode Semi-Kuantitatif di Kabupaten Sleman
Charlos Bimo Prio Listyanto, Indun Dewi Puspita, S.P., M.Sc., Ph.D.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Nurhasanah, L., D. Susanti, dan A. Yulianto. 2018. Pengaruh metode penyimpanan terhadap kesegaran dan kandungan gizi ikan konsumsi. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 7(1): 45–53.

Nurhayati, T., A. Abdullah, dan S.N. Sari. 2019. Penentuan formaldehid ikan beloso (*Saurida tumbil*) selama penyimpanan beku. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 22(2): 236–245.

Nurhayati, T., E. Salamah, E. Irfan, dan R. Nugraha. 2010. Aktivitas enzim katepsin dan kolagenase pada kulit ikan bandeng (*Chanos chanos*) selama periode kemunduran mutu. *Akuatik Jurnal Sumberdaya Perairan*. 4(1): 13–17.

Nurimala, M., A. Abdullah, W. Matutina, Nurjanah, R. Yusfiandayani, M. Sondita, dan H. Hizbullah. 2019. Perubahan kimia, mikrobiologis, dan karakteristik gen HDC pengkode histidin dekarboksilase pada ikan tongkol abu-abu (*Thunnus tonggol*) selama penyimpanan suhu dingin. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis*. 11(2): 285–296.

Nurqaderianie, A.S., M. Metusalach, dan F. Fahrul. 2016. Tingkat kesegaran ikan kembung lelaki (*Rastrelliger kanagurta*) yang dijual eceran keliling di Kota Makassar. *Jurnal IPTEKS Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan*. 3(6): 528–543.

Oktariani, A.F., Y. Ramona, P.E. Sudaryatma, I.A.M.M. Dewi, and K. Shetty. 2022. Role of marine bacterial contaminants in histamine formation in seafood products: A review. *Microorganisms*. 10(6): 1197.

Perceka, M.L., A. Asriani, dan I.R. Fauzan. 2020. Kemunduran mutu ikan semar (*Mene maculata*) selama penyimpanan suhu *chilling*. *Jurnal Kemaritiman: Indonesian Journal of Maritime*. 1(2): 45–52.

Prabhakar, P.K., S. Vatsa, P.P. Srivastav, and S.S. Pathak. 2020. A comprehensive review on freshness of fish and assessment: Analytical methods and recent innovations. *Food Research International*. 133: 1–17.

Prasetiawan, N.R., T.W. Agustini, dan W.F. Ma'ruf. 2013. Penghambatan pembentukan histamin pada daging ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) selama penyimpanan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 16(2): 151–158.

Presenza, L., A.S. dos Santos, A.C.F. Silva, C.V. Bernabé, J.V.F. Ferreira, L.C. Dayrell, and M.G. Minozzo. 2021. Rigor index of juvenile cobia (*Rachycentron canadum*): Study with anesthesia (eugenol) and hypothermia. *International Journal of Advanced Engineering Research and Science*. 8: 123–127.

Prinata, M.R., N.M. Darmadi, and I.M. Kawan. 2024. The implementation of GMP, SSOP, and HACCP in the processing of frozen yellowfin tuna (*Thunnus albacares*) at UD Damena. *East Asian Journal of Multidisciplinary Research*. 3(7): 2611–2630.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Analisis Risiko Paparan Histamin pada Konsumen Ikan Kembung dengan Metode Semi-Kuantitatif di Kabupaten Sleman
Charlos Bimo Prio Listyanto, Indun Dewi Puspita, S.P., M.Sc., Ph.D.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Putri, A.F., A. Wijaya, dan D. Santoso. 2020. Analisis kebersihan dan sanitasi pasar ikan tradisional di Jakarta. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 15(1): 67–74.

Putri, A.M., D. Arisandi, dan P.J. Mizulni. 2023. Evaluasi *semi quantitative risk assessment* histamin pada produk pindang cakalang di Jakarta. *Jurnal Ilmu Perikanan Air Tawar (Clarias)*. 4(1): 25-32.

Rachmawati, N. dan R. Triwibowo. 2022. Histamine fish poisoning (HFP) in Indonesia: Current status and challenges. In: *E3S Web of Conferences*. 344: 05001. EDP Sciences.

Rachmawati, N., F. Ariyani, R. Triwibowo, H.I. Januar, Dwiyitno, Y. Yennie, A. Kusmarwati, and A. Poernomo. 2024. Exposure assessment and semi-quantitative risk analysis of histamine in tuna and tuna-like fish from Indonesia. *Food Additives & Contaminants: Part A*. 41(11): 1498–1508**.**

Rachmawati, N., R. Triwibowo, T. Ross, S. Powell, and M. Tamplin. 2025. Improving the safety of *pindang*, a traditional fish product from Indonesia: Case study from Palabuhanratu, Sukabumi District, West Java Province, Indonesia. *Journal of Ethnic Foods*. 12(1): 14.

Riyawati, C.A., S.S.E. Astuti, dan A. Puspitasari. 2020. Perbandingan kadar histamin pada ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) dan ikan kembung (*Rastrelliger neglectus*). *Jurnal Analis Kesehatan Sains*. 9(1): 822–827.

Rozi, A. 2018. Laju kemunduran mutu ikan lele (*Clarias* sp.) pada penyimpanan suhu *chilling*. *Jurnal Perikanan Tropis*. 5(2): 169–182.

Rumondang, A., J. Samiaji, M.A. Huda, dan E.M.M. Manurung. 2023. Identifikasi parasit pada ikan kembung (*Rastrelliger* sp.) di Tempat Pelelangan Ikan Sibolga. *Jurnal Perikanan Unram*. 13(3): 765–774.

Saanin, H. 1984. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan.* Jilid 1 dan 2. Binacipta, Bogor.

Santoso, A., N.S. Palupi, H.D. Kusumaningrum, K.I.P.B. Darmaga, J.L. Akademik, dan J. Barat. 2020. Pengendalian histamin pada rantai proses produk ikan tuna beku ekspor. *Jurnal Standardisasi*. 22(2): 131–142.

Saputra, A.D., F.A. Anggraini, dan A. Himmati. 2026. Evaluation of the organoleptic quality of fresh sea fish based on SNI 2729:2013 at Legi Songgolangit Market, Ponorogo Regency. *Jurnal Sains dan Teknologi Perikanan*. 6(1): 13–22.

Sari, M., J. Triastuti, H. Pramono, dan Sudarno. 2020. Comparative study of marine fish freshness based on the handling method in Puncak Permai Modern Market and Simo Gunung Traditional Market, Surabaya. In: *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. 441(1): 1–5.

Sari, R.P., S. Hartini, dan E. Indrawati. 2021. Evaluasi kandungan logam berat dan mikrobiologi pada ikan konsumsi dari pasar tradisional dan modern. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan Tangkap*. 9(2): 89–97.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Analisis Risiko Paparan Histamin pada Konsumen Ikan Kembung dengan Metode Semi-Kuantitatif di Kabupaten Sleman
Charlos Bimo Prio Listyanto, Indun Dewi Puspita, S.P., M.Sc., Ph.D.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Setiyaningrum, S., J.R.S. La Moma, I. Dharmawidjaja, and V. Oktaria. 2024. Food poisoning outbreak among students following the consumption of mackerel (*Euthynnus affinis*) at a private school, Sleman, Yogyakarta 2023. In: *11th National Scientific Conference on Epidemiology 2024 Program Book*. p: 44.

Shalaby, A.R. 1996. Significance of biogenic amines to food safety and human health. *Food Research International*. 29(7): 675–690.

Siburian, E.T.P., P. Dewi, dan N. Kariada. 2012. Pengaruh suhu dan waktu penyimpanan terhadap pertumbuhan bakteri dan fungi ikan bandeng. *Unnes Journal of Life Science*. 1(2): 101–105.

Simmons, D.C., R. Dauwe, R. Gowland, Z. Gyenes, A.G. King, D. Riedstra, and S. Schneiderbauer. 2014. Qualitative and quantitative approaches to risk assessment. In: A. Ismail-Zadeh, J. Urrutia-Fucugauchi, K. Takeuchi, and I. Zaliapin (Eds.). *Understanding Risk: The Evolution of Disaster Risk Assessment*, p: 44–58.

Sinaga, H. 2025. Pola konsumsi ikan di kalangan masyarakat perkotaan dan implikasinya terhadap kebijakan pangan nasional. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. 2(1): 1–6.

Sipahutar, Y.H., R.B.S. Salampessi, S. Zahro, dan Sujuliyani. 2018. Korelasi nilai organoleptik bahan baku dengan kadar histamin pada *tuna loin* beku. *Jurnal Teknologi dan Penelitian Terapan*. 21(1): 213–226.

Siregar, R.R., H.S. Wisudo, W.T. Nurani, dan S.H. Suseno. 2020. Karakteristik mutu dan keamanan ikan kembung (*Rastrelliger* sp.) pada pasar domestik di DKI Jakarta. *Jurnal Ilmu-Ilmu Perairan, Pesisir, dan Perikanan*. 9(3): 393–402.

Siregar, R.R., S.H. Wisudo, T.W. Nurani, and S.H. Suseno. 2021. Marketing system, quality and safety characteristics of mackerel (*Rastrelliger* sp.) at the domestic market in Jakarta, Indonesia. *Aquaculture, Aquarium, Conservation & Legislation*. 14(1): 59–71.

Siswanto, P.D., A. Lamid, S. Prihatini, Y. Rosmalina, D.S. Puspitasari, Y.D. Sari, E.D. Julianti, dan T. Fajarwati. 2014. *Studi Diet Total: Survei Konsumsi Makanan Individu Indonesia.* Publishing Institution of Health Research and Development Agency, Ministry of Health, Republic of Indonesia, Jakarta.

Subakir, A.A., M. Hubeis, dan W. Trilaksini. 2020. Strategi peningkatan konsumsi ikan pada masyarakat berpendapatan rendah di Provinsi Jawa Tengah. *Jurnal Manajemen IKM*. 15(1): 70–76.

Sudarnika, E., D.W. Lukman, C. Basri, M.I. Vernanda, N. Zainuddin, P.P. Suseno, I. Firgorita, Y. Masindo, dan W.S. Dini. 2024. *Petunjuk Teknis Analisis Risiko Pemasukan Hewan dan Produk Hewan.* IPB Press, Bogor.

Sumner, J., T. Ross, and L. Ababouch. 2004. *Application of Risk Assessment in the Fish Industry. Food and Agriculture Organization* (FAO). Rome.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Analisis Risiko Paparan Histamin pada Konsumen Ikan Kembung dengan Metode Semi-Kuantitatif di Kabupaten Sleman
Charlos Bimo Prio Listyanto, Indun Dewi Puspita, S.P., M.Sc., Ph.D.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Suprayitno, E. (2020). Kajian kesegaran ikan di pasar tradisional dan modern Kota Malang. *JFMR (Journal of Fisheries and Marine Research)*, *4*(2): 289-295.

Suryani, E. dan A. Widodo. 2021. Faktor sosial ekonomi dan konsumsi ikan di wilayah urban. *Jurnal Ekonomi Pangan dan Gizi*. 8(4): 200–210.

Suryawinata, A., A.N. Asikin, I. Zuraida, S. Sulistiawati, dan S. Diachanty. 2024. Nilai indeks rigor dan karakteristik kimia ikan lele (*Clarias* sp.) berdasarkan cara kematian: *Rigor index value and chemical characteristics of catfish (Clarias* sp.) based on mortality. *Media Teknologi Hasil Perikanan*. 12(3): 184–193.

Sutton, G.W. 2019. *Applied Statistics Concepts for Counselors.* Sunflower.

Suwetja, I.K. dan F. Mentang. 2018. *Metode Penentuan Mutu Hasil Perikanan Berdasarkan Hasil Penelitian.* LPPM Unsrat, Sulawesi Utara.

Telleng, A.T.R. 2010. Perikanan tangkap kembung (*Rastrelliger* sp.) di perairan sekitar Teluk Buyat. *Maritek*. 10(1): 51–59.

Tumonda, S., H.W. Mewengkang, dan S.M. Timbowo. 2017. Kajian mutu ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis* L.) asap terhadap nilai kadar air dan pH selama penyimpanan. *Media Teknologi Hasil Perikanan*. 5(2): 64–68.

Tunç, S., B. Demirhan, and B.E. Demirhan. 2025. Investigation of histamine, physicochemical quality, and potential health risks in various canned fish products. *Foods*. 14(13): 1–11.

Virgantari, F., S. Koeshendrajana, F.Y. Arthatiani, Y.E. Faridhan, dan F.D. Wihartiko. 2022. Pemetaan tingkat konsumsi ikan rumah tangga di Indonesia. *Jurnal Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan*. 17(1): 97–104.

Visciano, P., M. Schirone, and A. Paparella. 2020. An overview of histamine and other biogenic amines in fish and fish products. *Foods*. 9(12): 1795.

Visciano, P., M. Schirone, R. Tofalo, and G. Suzzi. 2012. Biogenic amines in raw and processed seafood. *Frontiers in Microbiology*. 3: 188.

Visciano, P., M. Schirone, R. Tofalo, and G. Suzzi. 2012. Biogenic amines in raw and processed seafood. *Frontiers in Microbiology*. 3: 188.

Wahidi, B.R., A. Suseno, D.A.N. Suseno, D.N. Suseno, dan 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.

Wahyu, Y.I., P.S. Ariadi, dan J. Sayuti. 2019. Penilaian mutu secara organoleptik ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) di Pelabuhan Perikanan Pantai Pondokdadap Kabupaten Malang. *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*. 10(2): 66–72.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Analisis Risiko Paparan Histamin pada Konsumen Ikan Kembung dengan Metode Semi-Kuantitatif di Kabupaten Sleman
Charlos Bimo Prio Listyanto, Indun Dewi Puspita, S.P., M.Sc., Ph.D.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Waryani, S.W., R. Silvia, dan F. Hanum. 2014. Pemanfaatan kitosan dari cangkang bekicot (*Achatina fulica*) sebagai pengawet ikan kembung (*Rastrelliger* sp.) dan ikan lele (*Clarias batrachus*). *Jurnal Teknik Kimia USU*. 3(4): 51–57.

Wenno, M.R., J. Leiwakabessy, M.L. Wattimena, S. Lewerissa, I.K. Savitri, E.E. Nanlohy, dan J. Tupan. 2022. Komposisi kimia dan profil asam amino dari hidrolisat enzimatik daging ikan kembung (*Rastrelliger* sp.). *INASUA: Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 2(2): 70–74.

Wibowo, I.R., Y. Darmanto, dan A.D. Anggo. 2014. Pengaruh cara kematian dan tahapan penurunan kesegaran ikan terhadap kualitas pasta ikan nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(3): 95–103.

World Health Organization. 2009. *Risk Characterization of Microbiological Hazards in Food: Guidelines.* Vol. 17. World Health Organization, Geneva.

Zhernov, Y.V., M.Y. Simanduyev, O.K. Zaostrovtseva, E.E. Semeniako, K.I. Kolykhalova, I.A. Fadeeva, and O.V. Mitrokhin. 2023. Molecular mechanisms of scombroid food poisoning. *International Journal of Molecular Sciences*.24(1):1-25.