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

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL ii
HALAMAN PENGAJUAN iii
HALAMAN PENGESAHAN iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI v
KATA PENGANTAR vi
DAFTAR ISI vii
DAFTAR TABEL ix
DAFTAR GAMBAR x
DAFTAR LAMPIRAN xi
INTISARI xii
ABSTRACT xiii
I. PENDAHULUAN 1
1. Latar Belakang 1
2. Tujuan 3
3. Manfaat 3
II. TINJAUAN PUSTAKA 4
1. Ikan Tongkol 4
2. Kesegaran Ikan 6
3. Kemunduran Mutu 8
4. Histamin 11
5. Parameter Kesegaran Ikan 12
5.1. Organoleptik 12
5.2. pH 13
5.3. Total Volatile Base 14
5.4. Nilai histamin 14
6. Pola Konsumsi 15
7. Analisis Risiko 16
7.1. *Hazard identification* 16
7.2. *Hazard characterization* 16
7.3. *Exposure assessment* 17
7.4. *Risk characterization* 17
8. *Risk Ranger* 17
III. METODOLOGI PENELITIAN 20
1. Alat dan Bahan 20
1.1. Alat 20
1.2. Bahan 20
2. Waktu dan Tempat Penelitian 20
3. Tata Laksana Penelitian 21
4. Pemilihan Lokasi Pasar 21
5. Pengumpulan Data 22
5.1. Wawancara pedagang pasar 22
5.2. Angka konsumsi ikan 23
5.3. Observasi suhu dan penanganan 23
6. Pengujian Sampel Ikan 23
7. Preparasi Sampel 24

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

8. Parameter Uji Kesegaran 24
8.1. Uji organoleptik 24
8.2. Uji pH 25
8.3. Uji total volatile base 25
8.4. Uji histamin 26
9. Analisis Data 26
10. Perhitungan Paparan Histamin 27
11. Analisis *Risk Ranger* 28
12. Perhitungan Estimasi Risiko Histamin 31
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN 32
1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian 32
2. Berat dan Suhu Ikan 36
3. Hasil Uji Kesegaran dan Kadar Histamin Ikan Tongkol dari Enam Pasar di Kabupaten Sleman 38
3.1. Organoleptik 38
3.2. Nilai pH 40
3.3. Nilai total volatile base 41
3.4. Kadar histamin 42
4. Hubungan Parameter Kesegaran Ikan dengan Histamin 43
4.1. Perbandingan tingkat kesegaran ikan pada pasar tradisional dan pasar modern 43
4.2. Analisis hubungan parameter kesegaran dengan kandungan histamin pada ikan tongkol 46
5. Analisis Paparan Histamin dari Konsumsi Ikan Tongkol 47
6. Analisis Risk Ranger (Risk Assessment Semi-Kuantitatif) 49
7. Pembahasan Umum 53
V. KESIMPULAN DAN SARAN 56
1. Kesimpulan 56
2. Saran 56
DAFTAR PUSTAKA 57
LAMPIRAN 63