UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Analisis Risiko Paparan Histamin pada Konsumen Tuna dengan Metode Semi-Kuantitatif di Kabupaten Sleman
Selestino Barthanso Barasa, 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 GAMBAR ix
DAFTAR TABEL 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 tuna 4
2. Kesegaran ikan 6
2.1 Definisi ikan segar 6
2.2 Penentuan kesegaran ikan 7
2.2.1 Mutu fisik 7
2.2.2 Mutu kimiawi 8
3. Kemunduran mutu ikan 9
3.1 Fase pre-rigor 9
3.2 Fase rigor mortis 9
3.3 Fase post rigor 10
4. Histamin 11
5. Penilaian risiko (*risk assessment*) 14
5.1 Identifikasi bahaya (*hazard identification*) 14
5.2 Karakteristik bahaya (*hazard characterization*) 14
5.3 Penilaian paparan (*exposure assessment*) 15
5.4 Karakteristik risiko (*risk characterization*) 15
6. Risk Ranger 16
6.1 Peringkat risiko (*risk ranking*) 17
6.2 Peluang terjadinya penyakit (*probability of illness*) 17
6.3 Total kejadian penyakit (*total predicted of illness*) 17
III. METODE PENELITIAN 18
1. Waktu dan lokasi penelitian 18
2. Alat dan bahan 18
2.1 Alat 18
2.2 Bahan 18
3. Tata lakasana penelitian 18
4. Pengumpulan data 20

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

4.1 Pemilihan lokasi pasar 20
4.2 Wawancara pedagang 21
4.3 Angka konsumsi ikan 22
4.4 Observasi suhu dan penanganan 22
5. Pengujian sampel ikan 22
6. Preparasi sampel 23
7. Parameter uji kesegaran 24
7.1 Uji organoleptik 24
7.2 Uji pH 25
7.3 Uji TVB 25
7.4 Uji histamin 26
8. Analisis data 26
9. Perhitungan paparan histamin 27
10. Analisis *Risk Ranger* 28
11. Perhitungan estimasi risiko histamin 30
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN 32
1. Proses penanganan ikan tuna di pasar tradisional dan pasar modern 32
2. Berat dan suhu pusat ikan 35
3. Parameter kesegaran ikan tuna di pasar tradisional dan pasar modern 37
3.1 Rata-rata nilai organoleptik ikan tuna 37
3.2 Nilai pH ikan tuna 40
3.3 Nilai *Total Volatile Base* (TVB) ikan tuna 41
3.4 Kandungan histamin ikan tuna 43
4. Hubungan parameter kesegaran dengan kadar histamin ikan tuna 45
4.1 Perbandingan tingkat kesegaran ikan pada pasar tradisional dan pasar modern 45
4.2 Analisis hubungan parameter kesegaran dengan kandungan histamin ikan tuna 47
5. Analisis paparan histamin dari konsumsi ikan tuna 50
6. Analisis *Risk Ranger* 51
7. Pembahasan umum 55
V. PENUTUP 60
Kesimpulan 60
Saran 60
DAFTAR PUSTAKA 61
LAMPIRAN 72