UNIVERSITAS
GADJAH MADA
IDENTIFIKASI FAKTOR-FAKTOR INTRINSIK KERANG DARAH (Anadara granosa) SEBAGAI PEMICU REAKSI ALERGI
BRAMANTI NADYA KAUSARA, M. Novrizal Abdi Sahid, M.Eng., PhD., Apt.
Universitas Gadjah Mada, 2020 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR PUSTAKA

Adam, C., Wohlfarth, J., Hauβmann, M., Sennefelder, H., & Rodin, A., 2017, Allergy-Inducing Chromium Compounds Trigger Potent Innate Immune Stimulation via ROS-Dependent Inflammasome Activation, *J. Invest. Dermatol.*, **137** (2), 367-376.

Adriani, M. & Wirjatmadi, B., 2014, *Gizi & Kesehatan Balita: Peranan Mikro Zinc*, 18, Kencana, Jakarta.

Affiano, I., 2011, Analisis Perkembangan Histamin Tuna (*Thunnus sp.*) dan Bakteri Pembentuknya pada Beberapa Setting Standar Suhu Penyimpanan, *Skripsi*, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Alamsjah, M.A., Rakhmat, B., Cahyoko, Y., & Sudarno, 2010, *Sargassum sp.* sebagai Biokontrol terhadap Kandungan Logam Berat Timbal (Pb) yang Terserap oleh Kerang Darah (*Anadara granosa*), *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, **2** (2), 137-144.

Ali, A.H. & Rosmilah, M., 2019, Effect of Food Processing on the Stability and Quality of Sellfish Allergens, *Int. J. Pharm.*, **16**, 149-163.

Aziz, T., Rizky, A., & Devah, V., 2015, Removal Logam Berat dari Tanah Terkontaminasi dengan Menggunakan Chelating Agent (EDTA), *Jurnal Teknik Kimia*, **2** (21), 41-49.

Azizah, R. & Miarastika, N.., 2015, Hubungan Paparan Nikel dengan Gangguan Kesehatan Kulit pada Pekerja Industri Rumah Tangga Pelapisan Logam di Kabupaten Sidoarjo, *Perspektif Jurnal Kesehatan Lingkungan*, **1** (1), 25-36.

Bernstein, J.A., Bernstein, I.L., Bucchini, L., Goldman, L.R., Hamilton, R.G., dkk., 2003, Clinical and Laboratory Investigation of Allergy to Genetically Modified Foods, *Environ. Health Perspect.*, **111** (8), 1114-1121.

Besler, M., Steinhart, H., & Paschke, A., 2001, Stability of Food Allergens and Allerginicity of Processed Foods, *J. Chromatogr. B. Biomed. Sci. Appl.*, **756** (1-2), 207-228.

Broom, M.J., 1985, *The Biology and Culture of Marine Bivalve Molluscs of the Genus Anadara*, 1-4, International Centre for Living Aquatic Resorces Management, Manila.

Candra, Y., Setiarini, A., & Rengganis, I., 2011, Gambaran Sensitivitas terhadap Makanan, *Makara Kesehatan*, **15** (1), 44-50.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
IDENTIFIKASI FAKTOR-FAKTOR INTRINSIK KERANG DARAH (Anadara granosa) SEBAGAI PEMICU REAKSI ALERGI
BRAMANTI NADYA KAUSARA, M. Novrizal Abdi Sahid, M.Eng., PhD., Apt.
Universitas Gadjah Mada, 2020 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Chapman, J.A., Bernstein, I.L., Lee, R.E., & Oppenheimer, J., 2006, Food Allergy: A Practice Parameter, *Ann. Allergy 'Asthma Immunol.*, **96** (3):S1-S68.

Creighton, T.E., 1988, Disulphide Bonds and Protein Stability, *Bioessays*, **8** (2), 57-63.

Darmono, 2001, *Lingkungan Hidup dan Pencemaran: Hubungan dengan Toksikologi Senyawa Logam*, 28-29, UI-Press, Jakarta.

FAO/WHO (Food and Agriculture Organization of the United Nation/World Health Organization), 2012, Public Health Risks of Histamine and Other Biogenic Amines from Fish and Fishery Product, *Laporan Pertemuan*, FAO Headquarters, Roma.

Fitri, I.A., 2017, Studi Awal Mikroplastik pada Kerang Darah (*Anadara granosa*), *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.

Gupta, R.S., Warren, C.M., & Smith, B.M., 2019, Prevalence and Severity of Food Allergies Among US Adults, *JAMA Netw. Open*, **2** (1):e185630.

Hames, B.D. & Rickwood, D., 1998, *The Practical Approach Series*, 3rd Edition, 31-46, Oxford University Press, Oxford.

Hattu, N., Fransina, E.G., Seumahu, C.A., & Sopacua, J.M., 2016, Pengaruh Asam Cuka terhadap Kandungan Histamin dalam Daging Ikan Tuna, *Ind. J. Chem. Res.*, **3** (2), 317-323.

Helm, R.M., 2001, Topic 5: Stability of Known Allergens (Digestive and Heat Stability), *Laporan Pertemuan*, FAO Headquarters, Roma.

Heruwati, E.S., Sukarto, S.T., & Syah, S.U., 2004, Perkembangan Histamin Selama Proses Fermentasi Peda dari Ikan Kembung (*Rastrelliger neglectus*), *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*, **10** (3), 47-55.

Heruwati, E.S., Ariyani, F., Triwibowo, R., Rachmawati, N., & Hermana, I., 2009, Penggunaan Ekstrak The Hijau (*Camellia sinensis*) sebagai Penghambat Pembentukan Histamin pada Ikan sebelum Diolah, *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, **4** (2), 161-167.

Hofmann, K., 1953, *Imidazole and Its Derivates*, 147, Wiley-Interscience, New Jersey.

Iriyanti, N., Rustomo, B., & Rimbawanto, E.A., 2009, Isolasi dan Identifikasi Mikroba Rumen Penghasil Antihistamin "*Histamine Methyl Transferase*", *Biosfera*, **26** (1), 8-13.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
IDENTIFIKASI FAKTOR-FAKTOR INTRINSIK KERANG DARAH (Anadara granosa) SEBAGAI PEMICU REAKSI ALERGI
BRAMANTI NADYA KAUSARA, M. Novrizal Abdi Sahid, M.Eng., PhD., Apt.
Universitas Gadjah Mada, 2020 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Ischak, N.I., 2013, Potensi Kerang Darah (*Anadara granosa*) terhadap Sistem Imun Seluler dan Humoral Tikus Betina (*Rattus norvegicus*) Kurang Gizi, *Disertasi*, Universitas Negeri Gorontalo, Gorontalo.

Jaksic, S., Balos, M.Z., Mihaljev, Z., Radulovic, J.P., & Nesic, K., 2017, Comparison of Analytical Methods for the Determination of Histamine in Reference Canned Fish Samples, *IOP Conf. Ser.: Earth Environ. Sci.*, **85**, 1-6.

Januar, H.I., 2009, Perbandingan Beberapa Metode Analisis Histamin untuk Produk Perikanan, *Squalen*, **4** (2), 48-54.

Kusmarwati, A. & Indriati, N., 2008, Daya Hambat Ekstrak Bahan Aktif Biji Picung (*Pangium edule* Reinw.) terhadap Pertumbuhan Bakteri Penghasil Histamin, *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, **3** (1), 29-35.

Manggabarani, S., Nurhafsah, Laboko, A.I., & Masriani, 2018, Karakteristik Kandungan Albumin pada Jenis Ikan di Pasar Tradisional Kota Makassar, *Jurnal Dunia Gizi*, **1** (1), 30-35.

Manuhutu, O., 2009, Penetapan Kadar Lidokain HCl dalam Sediaan Injeksi Secara Spektrofotometri Serapan Atom Tidak Langsung, *Skripsi*, Fakultas Farmasi Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.

Masindi, T. & Herdyastuti, N., 2017, Karakteristik Kitosan dari Cangkang Kerang Darah (*Anadara granosa*), *J. Chem.*, **6** (3), 137-142.

Nurdin, J., Marusin, N., Izmiarti, Asmara, A., Deswandi, R., & Marzuki, J., 2006, Kepadatan Populasi dan Pertumbuhan Kerang Darah *Anadara antiquata* L. (Bivalvia: Arcidae), *Makara Sains*, **10** (2), 96-101.

Nurjanah, Zulhamsyah, & Kustiyariyah, 2005, Kandungan Mineral dan Proksimat Kerang Darah (*Anadara granosa*) yang Diambil dari Kabupaten Boalemo, Gorontalo, *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*, **8** (2), 15-24.

Pagarra, H., 2011, Pengaruh Lama Perebusan terhadap Kadar Protein Tempe Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*), *Bionature*, **12** (1), 15-20.

Patange, S.B., Mukundan, M.K., & Ashok, K.K., 2005, A Simple and Rapid Method for Colorimetric Determination of Histamine in Fish Flesh, *Food Control*, **16** (5), 465-472.

Pekar, J., Ret, D., & Untersmayr, E., 2018, Stability of Allergens, *Mol. Immunol.*, **100**, 14-20.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
IDENTIFIKASI FAKTOR-FAKTOR INTRINSIK KERANG DARAH (Anadara granosa) SEBAGAI PEMICU REAKSI ALERGI
BRAMANTI NADYA KAUSARA, M. Novrizal Abdi Sahid, M.Eng., PhD., Apt.
Universitas Gadjah Mada, 2020 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Putri, F.I., 2010, Kandungan Logam Berat Hg, Cd, dan Pb pada Kerang Darah (*Anadara granosa*) di Perairan Teluk Lada, Kabupaten Pandeglang, Banten, *Skripsi*, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Rahmah, J.A., Wistiani, & Saktini, F., 2015, Hubungan Penggunaan Antibiotik Ibu pada Trimester II dan III Kehamilan dengan Angka Kejadian Alergi pada Bayi 0-3 Bulan, *M. M. M.*, **4** (4), 1062-1071.

Rai, K.P., Pradhan, H.R., Sharma, B.K., & Rijal, S.K., 2013, Histamine in Food: Its Safety and Human Health Implications, *J. Food Sci. Technol. Nepal*, **8**, 1-11.

Rumiyati, 2016, *Petunjuk Praktikum Biokimia Farmasi*, 39-42, Fakultas Farmasi UGM, Yogyakarta.

Samarah, N.H., Mullen, R.E., Cianzio, S.R., & Scott, P., 2006, Dehydrin-Like Proteins in Soybean Seeds in Response to Drought Stress during Seed Filling, *Crop Science*, **46**, 2141-2150.

Siaka, I.M., 2008, Korelasi Antara Kedalaman Sedimen di Pelabuhan Benoa dan Konsentrasi Logam Berat Pb dan Cu, *Jurnal Kimia*, **2** (2), 61-70.

Soesatyo, M.H.N.E., 2001, Imunopatogenesis Alergi Makanan dalam Djuffrie (Ed.) *Alergi Makanan*, 1-15, UGM Press, Yogyakarta.

Stojanovic, Z.S. & Svarc-Gajic, J.V., 2011, A Simple and Rapid Method for Histamine Determination in Fermented Sausages by Mediated Chronopotentiometry, *Food Control*, **22**, 2013-2019.

Sulistijowati, R.S., Djunaedi, O.S., Nurhajati, J., Afrianto, E., & Udin, Z., 2011, *Mekanisme Pengasapan Ikan*, 30, UNPAD Press, Bandung.

Sumbono, A., 2016, *Biokimia Pangan Dasar*, 397-400, Deepublish, Yogyakarta.

Sung, E. & Radithia, D., 2017, Penatalaksanaan Stomatis Alergika Disertai Dermatitis Perioral Akibat Alergi Telur, *Insisiva Dental Journal*, **6** (1), 31.

Suryati, 2011, Analisa Kandungan Logam Berat Pb dan Cu dengan Metode SSA (Spektrofotometri Serapan Atom) terhadap Ikan Baung (*Hemibagrus nemurus)* di Sungai Kampar Kanan Desa Muara Takus Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar, *Skripsi*, Fakultas Tarbiyah dan Keguruan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, Pekanbaru.

Taylor, S.L., 2008, Mollusca Sellfish Allergy, *Adv. Food Nutr. Res.*, **54**, 139-177.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
IDENTIFIKASI FAKTOR-FAKTOR INTRINSIK KERANG DARAH (Anadara granosa) SEBAGAI PEMICU REAKSI ALERGI
BRAMANTI NADYA KAUSARA, M. Novrizal Abdi Sahid, M.Eng., PhD., Apt.
Universitas Gadjah Mada, 2020 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Thurmond, R.L., Gelfand, E.W., & Dunford, P.J., 2008, The Role of Histamine H1 and H4 Receptors in Allergic Inflammation: the Search for New Antihistamine, *Nat. Rev. Drug Discov.*, **7** (1), 41-53.

Tjokroprawiro, A., 2015, *Buku Ajar Ilmu Penyakit Dalam*, Edisi II, 64, Airlangga Univesity Press, Surabaya.

Verhoeckx, K.C., Vissers, Y.M., Baumert, J.L., Faludi, R., Feys, M., dkk., 2015, Food Processing and Allerginity, *Food Chem. Toxicol.*, **80**, 223-240.

Vickery, B.P., Chin, S., & Burks, A.W., 2011, Phatophysiology of Food Allergy, *Pediatr. Clin. North. Am.*, **58** (2), 363-376.

Wahyuni, S., 2011, Histamin Tuna (*Thunnus sp.*) dan Identifikasi Bakteri Pembentuknya pada Kondisi Suhu Penyimpanan Standar, *Skripsi*, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Wang, J. & Sampson, H.A., 2011, Food Allergy, *J. Clin. Invest.*, **121** (3), 827-835.

Worsfold, P., Poole, C., Townshend, A., & Miro, M., 2019, *Encyclopedia of Analytical Science*, Third Ed., 117-128, Elsevier, Amsterdam.

Yadzir, Z.H., Misnar, R., Bakhtiar, F., Abdullah, N., & Murad, S., 2015, Tropomyosin, the Major Tropical Oyster Crassostrea belcheri Allergen and Effect of Cooking on its Allerginicity, *Allergi Asthma Clin. Immunol.*, **11** (1)**,** 1-6.

Yoshihisa, Y. & Shimizu, T., 2012, Metal Allergy and Systemic Contact Dermatitis: An Overview, *Dermatology Research and Practice*, **2012,** 1-5.