

DAFTAR PUSTAKA

- Affiano, I. 2011. Analisis Perkembangan Histamin Tuna (*Thunnus* sp.) dan Bakteri Pembentuknya Pada Beberapa Setting Standar Suhu Penyimpanan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Skripsi.
- Ainun, R.A. 2020. Pengaruh pH Terhadap Pertumbuhan Bakteri dan Pembentukan Histamin oleh *Klebsiella* sp. CK02. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Skripsi.
- Alen, Y., F.L. Agresa, dan Y. Yuliandra. 2017. Analisis kromatografi lapis tipis (KLT) dan aktivitas antihiperurisemia ekstrak rebung *Schizostachyum brachycladum* Kurz (Kurz) pada mencit putih jantan. *Jurnal Sains Farmasi & Klinis* 3(2): 146-152.
- Amalia, R.D. Dwiyaniti, dan Haitami. 2016. Daya hambat NaCl terhadap pertumbuhan *Staphylococcus aureus*. *Medical Laboratory Technology Journal* 2(2): 42-45.
- Anisah, R.N., dan I. Susilowati. 2007. Kajian Manajemen Pemasaran Ikan Pindang Layang di Kota Tegal. *Jurnal Pasir Lau* 3(1): 1-18.
- Anonim. 2020. Morfologi ikan tuna sirip kuning (*Thunnus albacares*). Bertani.co.id. Diakses Selasa 13 Oktober 2020, pukul 21.59 WIB.
- Ariyani, F., Yulianti., dan T. Martati. 2004. Studi perubahan kadar histamin pada pindang tongkol (*Euthynnus affinis*) selama penyimpanan. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia* 10(3): 35-47.
- Assadad, L., dan B.S.B. Utomo. 2011. Pemanfaatan garam dalam industri pengolahan produk perikanan. *Squalen* 6(1):26-38.
- Bajc, Z., and K.S. Gačnik. 2009. Densitometric KLT analysis of histamine in fish and fishery products. *Journal of Planar Chromatography* 22(1): 15–17.
- Baranyi, J. and T.A. Roberts. 1995. Mathematics of predictive food microbiology. *International Journal of Microbiology* 26: 199-218.
- Baunke, V. 2019. Probe into *Klebsiella* infections complete. Post-Courier. Diakses Selasa 13 Oktober 2020, Pukul 22.00 WIB.
- Behling, A.R., dan S.L. Taylor. 1982. Bacterial histamine production as a function of temperature and time of incubation. *J. Food Science* 47(4):1311-1314.
- Besas, J.R., dan E.I. Dizon. 2012. Influence of salt concentration on histamine formation in fermented tuna viscera (Dayok). *Food and Nutrition Sciences* 3(2): 1-6.
- Boleng, D.T. 2015. Bakteriologi (Konsep-Konsep Dasar). UMM Press, Malang.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2015. Cara pengujian bakteri TPC: SNI 01-2332.3-2015. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.

- Bumadian, M., M.P. Williamson, dan D.J. Gilmour. 2014. The de novo synthesis and uptake off compatible solutes in *Klebsiella pneumoniae* AtCC 342. Annual International Conference on Advances in Biotechnology.
- Chen, C.M., C.I. Wei, J.A. Koburger, and M.R. Marshall. 1989. Comparison of four agar media for detection of histamine-producing bacteria in tuna. *Journal of Food Protection* 52(2): 808-813.
- Chen, Y.L., K.F. Hsein, C. Yung, T. Chi, dan H.Y. Hsiang. 2016. Reduction of histamine and biogenic amines during salted fish fermentation by *Bacillus polymyxa* as a starter culture. *Journal of Food and Drug Analysis* 24 (1): 157-163
- Chung-Saint, L., F.L. Liu, L. Yi-Cen, C.C Hwang, dan Y.H. Tsai. 2012. Histamine contents of salted seafood products in taiwan and isolation of halotolerant histamine-forming bacteria. *Food Chemistry* 131:574-579.
- Dityanawarman, A., I.D. Puspita, S.E. Ratnawati, N. Ekantari, dan M. Tamplin. 2020. Growth rate and histamine production of *Klebsiella* sp. CK02 isolated from skipjack tuna compared with *Morganella morganii* ATCC 25830 at various incubation temperatures. *Squalen Bul. Of Mar. And Fish. Postharvest and Biotech* 15(1):1-9.
- Djarismawati, D., N.S.Aminah, S. Supraptini, dan M. Rahmawati. 2002. Peningkatan kadar histamin pada ikan laut yang sudah diolah. *Jurnal Ekologi Kesehatan* 1(2): 44-48.
- Dwiyitno, Subaryono, dan Suryanti. 2004. Pengaruh penundaan pengolahan terhadap kandungan histamin ikan lisong (*Scomber australasicus* CV). *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia* 10(3):19-26.
- Fatuni, Y.S., R. Suwandi, dan A.M. Jaecob. 2014. Identifikasi kadar histamin dan bakteri pembentuk histamin dari pindang badeng tongkol. *JPHPI* 17(2):112-119.
- Fatmariza, M., N. Inayati, dan R. Rohmi. 2017. Tingkat kepadatan media nutrient agar terhadap pertumbuhan bakteri *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Analisis Medika Bio Sains* 4(2):69-73.
- Frank, H.A., D.H. Yoshinaga., and W.K. Nip. 1981. Histamine formation and honeycombing decomposition of skipjack tuna, *Katsuwonus pelamis* at elevated temperature. *Mar Fish Rev* 43: 9-14.
- Gardini, F., M. Martuscelli, M.C. Maruso, F. Galgano. 2001. Effects of pH, temperature, NaCl concentration on the growth kinetics, proteolytic activity and biogenic amine production of *Enterococcus faecalis*. *International Journal of Food Microbiology* 64:105-117.
- Gillet, R. 2020. Tuna for Tomorrow. European Union.

- Girma, B., A.N. Panda, S. Mohanty, L. Ray, G. Chowdhary. 2020. Draft genom sequence of the plant growth-promoting rhizobacterium *Klebsiella* sp. strain KBG6.2 imparting salt tolerance to rice. *Microbiol Resour Announcements*, India.
- Gundogan, N. 2014. *Klebsiella*. University of Gazi, Ankara, Turkey.
- Hadiwiyoto, S. 1997. Hasil Perikanan: manfaat dan keamanannya serta implikasinya pada kesehatan: Tinjauan dari sisi teknologi pengolahan dan lingkungan. *Review Seminar Keamanan Pangan*. UGM, Yogyakarta.
- Hadinoto, S., dan S. Idrus. 2018. Proporsi dan kadar proksimat bagian tubuh ikan tuna ekor kuning (*Thunnus albacares*) dari perairan Maluku. *Majalah BIAM* 15(2):51-57.
- Hatta, W., J. Hermanianto, dan R.R. Maheswari. 2006. Karakteristik daging dengan penambahan NaCl pada berbagai waktu *Aging Post Mortem*. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan* 9(4):258-269.
- Hattu, N., I. Telussa, E.G. Fransina, C.A. Seumahu, dan S. Paais. 2014. Kandungan histamin dalam olahan ikan komu (*Auxis thazard*) yang direbus dengan variasi konsentrasi NaCl. *Ind.J.Chem.Res* 2.146-153.
- Hawari, R. 2013. *Klebsiella* sp. *Academia.edu*. Diakses pada Selasa 13 Oktober 2020, pukul 22.45 WIB.
- Heruwati, E.S., S.T. Sukarto, dan S.U. Syah. 2004. Perkembangan histamin selama proses fermentasi peda dari ikan kembung (*Rastrelinger nelectus*). *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia* 10(3): 47-55.
- Heruwati, E.S., R.A. Sophia, dan W. Mangunwardoyo. 2008. Penghambatan enzim L-Histidine Decarboxylase dari bakteri pembentuk histamin menggunakan asam benzoat. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan* 3(2): 97-106.
- 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):117-121.
- Keer, M., Lawicki, Aguirre, dan Rayner. 2002. Effect of storage condition on histamin formation in fresh and canned tuna. *Commissioned by Food Safety Unit, Victoria*.
- Kim, S.H., K.G. Field, M.T. Morrissey, R.J. Price, C.I. Wei, dan A. Haejung. 2001. Source and identification of histamine-producing bacteria from fresh and temperature-abused albacore. *Journal of Food Protection* 64(7): 1035-1044.
- 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 temperature. *Journal of Food Science* 67(4): 1522-1528.

- Koohdar, V.A., V. Razavilar, A.A. Motallebi, F. Mosakhani. 2011. Isolation and identification of histamine-forming bacteria in frozen skipjack tuna. *Iranian Journal of Fisheries Sciences* 10(4): 678-688.
- Mauliyani, E., M.A. Wibowo, dan R. Rianto. 2016. Uji kualitatif histamin menggunakan kit histakit pada ikan patin jambal (*Pangasius djambal*) selama penyimpanan suhu dingin. *JKK* 5(3):13-17.
- Mulja, M. dan Suharman. 1995. Analisis instrumental, 225, 231, 232. Airlangga University Press, Surabaya.
- Murti, R.W., Sumardianto., dan L. Purnamayati. 2021. Pengaruh perbedaan konsentrasi garam terhadap asam glutamat terasi udang rebon (*Acetes sp.*). *JPHPI* 24(1): 50-60.
- Nadira, G.A. 2018. Uji daya hambat garam bermerk yang mengandung yodium terhadap pertumbuhan bakteri *Staphylococcus aureus*. KTI.Poltekes Medan. Diakses 22 September 2020.
- Neill, S.P., dan M.R. Hashemi. 2018. Ocean modelling for resource characterization. *Fundamentals of Ocean Renewable Energy*.
- Nento, W.R., T. Nurhayati, dan R. Suwandi. 2014. Perubahan mutu daging terang ikan tuna *Yellowfin* di perairan teluk tomini propinsi gorontalo. *JPHPI* 17(3):225-234.
- Nilawati., Marihati., Susdawanita., dan I. Nanik. 2014. Kemampuan bakteri halofilik untuk pengolahan limbah industri pemindangan ikan. *Jurnal Riset Teknologi Pencegahan Pencemaran INdustri* 5(2):23-28.
- Nyysola, A. 2001. Pathways of glycine betaine synthesis in two extremely halophilic bacteria, *Actinopolyspora Halophila* and *Ectothiorhodospira Halochloris*. Helsinki University of Technology.
- Patang., dan Yunarti. 2014. Kajian pemberian berbagai dosis garam terhadap kualitas ikan bandeng (*Chanos chanos sp.*) asin kering. *Jurnal Galung Tropika* 3(3): 171-178
- Popovic, N. and J. Sherma. 2014. Comparative study of the quantification of thin layer chromatograms of a model dye using three types of commercial densitometers and image analysis with ImageJ. *Trend in Chromatography* 9.
- Prasetiawan, N.R., T.W. Agustini, dan W.F. Ma'ruf. 2013. Penghambatan pembentukan histamin pada daging ikan tongkol (*Euthynnus affini*) oleh quarcetin selama penyimpanan. *JPHPI* 16(2): 150-158.
- Pusdik, KKP. 2015. Modul mengolah produk perikanan secara tradisional. Kementerian Kelautan dan Perikanan, Jakarta.

- Purwaningsih, S., J. Santoso, dan R. Garwan. 2013. Perubahan fisiko-kimiawi, mikrobiologi dan histamin bakasang ikan cakalang selama fermentasi dan penyimpanan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 24(2): 168-177.
- Qolby, G.S. 2015. Pemanfaatan larutan garam terhadap jumlah bakteri pada selada bokor. POLTEKES Bandung.
- Rais, A.F. 2017. Analisis profil protein ikan nila berbasis SDS-Page berdasarkan variasi lama marinasi dan konsentrasi asam Cuka. Universitas Muhammadiyah, Semarang. Tesis.
- Riswanto, S. 2012. Status perikanan tuna mata besar di perairan samudera hindia, selatan palabuhan ratu, sukabumi. Universitas Indonesia, Depok. Tesis.
- Rudulier, D., B. Theophile, and G. Gabrielle. 1984. Osmoregulation in *Klebsiella pneumoniae*: Enhancement of anaerobic growth and nitrogen fixation under stress by proline betaine and other related compound. *Can.J.Microbiol* 30:299-306.
- Rusmono, M., Afnidar, dan Hartinawati. 2019. Kimia Bahan Pangan, Modul 1: Air. Universitas Terbuka, Jakarta.
- Salim, Z., dan E. Munadi. 2016. Info Komoditi Garam. AMP Press, Jakarta.
- Santoso, A., N.S. Palupi, dan H.D. Kusumaningrum. 2020. Pengendalian histamin pada rantai proses produk ikan tuna beku ekspor. *Jurnal Standardisasi* 22(2): 131-142.
- Sari, F., dan S.W. Yennu. 2018. Antihistamin terbaru dibidang dermatologi. *Jurnal Kesehatan Andalas* 7(4): 1-5.
- Savitri, A., dan S. Megantara. 2019. Metode KLT-Densitometri sebagai penetapan kadar bahan aktif sediaan farmasi. *Farmaka* 17(2):455.
- Schwelberger, H.G. 2004. Diamin oxidase (DAO) enyme and gene, in: falus A, ed. *Histamine: biology and medical aspects*. SpringMed Publishing, Budapest, Hungary:43-52.
- Septiana, E., A. Umaroh, E. Gangga, P. Simanjuntak. 2016. Aktivitas penghambatan bakteri pembentuk histamin dan antioksidan kapang endofit kunyit sebagai pengawet alami. *Biopropal Industri* 7(1):1-8.
- Setyarini, V.D. I. Lestari, dan C.K. Rahayuningsih. 2019. Kadar histamin pada udang vanamei (*Litopenaeus vannamei*) dan identifikasi bakteri pembentuk histamin. *Analisis Kesehatan Sains* 8(1): 666-672.
- Seumahu, C.A., N. Hattu, dan E.G. Fransina. 2009. Analisis kandungan histamin sebagai bioindikator kualitas produk perikanan pada ikan jenis scombroidae secara spektrofotometri berdasarkan lamanya waktu penyimpanan. Seminar Nasional Universitas Pattimura, Ambon.

- Silva, T.M., P.S. Sabaini, W.P. Evangelista, and M.B.A. Gloria. 2010. Occurrence of histamine in brazilian fresh and canned tuna. *Food Control* 22(2): 323-327.
- Stahl, E. 1969. *Thin Layer Chromatography: A Laboratory Handbook*. 2nd Edition. Springer, New York.
- Sulistiyawati. 2014. Analisis Histamin pada Berbagai Jenis Ikan Pelagi dengan Metode High Performance Liquid Chromatography (HPLC). Politeknik Pertanian Negeri, Pangkajene dan Kepulauan.
- Suprayogi, I., T. Trimaijon., dan M. Mahyudin. 2014. Model prediksi liku kalibrasi menggunakan pendekatan jaringan saraf tiruan (ZST) (studi kasus: sub DAS Siak Hulu). *Jurnal Online Mahasiswa* 1(1):1-18.
- Tahmouzi, S.,M. Ghasemlou, F.S Aliabadi, F. Shahraz, H. Hosseini, dan R. Khaksar. 2012. Histamine formation and bacteriological quality in skipjack tuna: effect of defrosting temperature. *Journal of Food Processing and Preservation*: 1-8.
- Taufik, T.F., T.U Soleha, A.J. Wulan, dan M.R Ramadhian. 2017. Identifikasi bakteri *Coliform* pada salmon mentah dan sajian sushi di restoran jepang di bandar lampung. *Medula* 7(5):210-215.
- Taylor, S.L., L.S. Guthertz, M.L.F. Tillman, dan E.R. Lieber. 1979. Histamine production by *Klebsiella pneumoniae* and an incident of scromboid fish poisoning. *Applied and Environmental Microbiology* 32(2):274-278.
- Taylor, S.L., dan N.A. Woychik.1982. Simple medium of assesing quantitative production of histamine by *Enterobacteriaceae*. *Journal of Food Protection* 45(8): 747-751.
- Thariq, A.S., F. Saraswati, dan T. Surti. 2014. Pengaruh perbedaan konsentrasi garam pada peda ikan kembung (*Rastrelinger nelectus*) terhadap kandungan asam glutamat pemberi rasa gurih (Umami). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 3(3): 104-111.
- Tim BSE. 2013. *Pengolahan Hasil Perikanan Tradisional*. Buku Sekolah Elektronik
- Tjahyaningsih, W., M.A. Alamsjah, A.A. Abdillah. 2013. Potensi pemanfaatan ekstrak etanol alga merah (*Kapaphycus alvarezii*) sebagai pengawet alami pengganti formalin pada daging ikan. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan* 5(2):123-128.
- Tsuji, A., Y. Kaneko, K. Takahashi, M. Ogawa, S. Goto. 1982. The effects of temperature and pH on the growth rate of eight enteric and nine glucose non-fermenting species of gram-negatif rods. *Journal of Microbiology and Immunology* 26(1): 15-24.
- Utami, T.S., R. Arbianti, G.M. Mulyana. 2017. Evaluasi produksi listrik sumber energi terbarukan sel elektrokimia berbasis mikroba pada volume reaktor yang berbeda. *Seminar Nasional Sains dan Teknologi*. Universitas Muhammadiyah, Jakarta.

- Tofan. 2008. Sifat Fisik dan Organoleptik Kerupuk yang Diberi Penambahan Tepung Daging Sapi Selama Penyimpanan. Skripsi, Institut Teknologi Bandung.
- Weinisch, L., K. Isabell, G. Maria, K. Steffen, J. Antonio, R. Ramon, dan F. Sabine. 2018. Glycine betaine and ectoine are the major compatible solutes used by four different halophilic heterotrophic ciliates. *Microbial Ecology* 77: 317-331.
- Widiastuti, I., dan S. Putro. 2010. Analisis mutu ikan tuna selama lepas tangkap. *Maspari Journal* 1: 22-29.
- Wiranata, K., I.W. Widia, dan P.G. Budisanjaya. 2017. Pengembangan sistem rantai dingin ikan tongkol (*Euthynnus affini*) segar untuk pedagang ikan keliling. *Jurnal Biosistem dan Teknik Pertanian* 6(1): 12-21.
- Witono, Y., Aulanni'am, A. Subagio, S.B. Widjanarko. 2007. Purifikasi dan karakterisasi parsial enzim protease dari getah tanaman biduri. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 17(1):1-9.
- Wodi, S.I., W. Trilaksani, dan M. Nurilmala. 2018. Histamin dan identifikasi bakteri pembentuk histamin pada tuna mata besar (*Thunnus obesus*). *Jurnal Teknologi Perikanan dan Kelautan* 9(2):185-192.
- Wulandari, L. 2011. Kromatografi Lapis Tipis. PT. Taman Kampus Presindo, Jember.
- Wuxing, L., Q. Wang, J. Hou, C. Tu, Y. Luo, dan P. Christie. 2016. Whole genome analysis of halotolerant and alkalotolerant plant growth-promoting rhizobacterium klebsiella sp. D5A. *Scientific Reports*. Diakses pada Selasa 13 Oktober 2020 pukul 22.30 WIB.
- Yuliari, G., dan B. Riyadi. 2015. Meningkatkan nilai tambah produk olahan ikan dengan strategi diversifikasi yang berbasis pasar global. *Prosiding Seminar Nasional, FEB Universitas 17 Agustus 1945*.
- Zarei, M., A. Mollaie, M.H. Ekandar, S. Pakfetrat. 2010. Histamine and heavy metals content of canned tuna fish. *Global Veterinaria* 5(5): 259-263.