

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmed, O.M. 2019. Histamine and other biogenic amines formation in canned tuna fish inoculated with *Morganella morganii* or *Proteus mirabilis* in determining food safety during temperature abuse. *Scientia Ricerca*. 3(4): 690-700.
- 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, A., R.D. Dwiyantri, dan Haitami. 2016. Daya hambat NaCl terhadap pertumbuhan *Staphylococcus aureus*. *Medical Laboratory Technology Journal*. 2 (2): 42-45.
- Apituley, D.A.N. 2009. Pengaruh penggunaan formalin terhadap kerusakan protein daging ikan tuna (*Thunnus* sp.). *Agritech*. 29(1):22-27.
- Assadad, L., dan B.S.B Utomo. 2011. Pemanfaatan garam dalam industri pengolahan produk perikanan. *Squalen*. 6(1): 26-37.
- Azka, A.B.F., M.T. Santriadi, dan M.N. Kholis. 2018. Pengaruh konsentrasi garam dan lama fermentasi terhadap sifat kimia dan organoleptik kimchi. *Agroindustrial Technology Journal*. 02(01): 91-97.
- BSN (Badan Standarisasi Nasional). 2015. Cara pengujian bakteri TPC. (SNI 01-2332.3- 2015). Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- BSN (Badan Standarisasi Nasional). 2009. Batas maksimum cemaran mikrobiologi dalam pangan. (SNI 7388:2009). Badan Standarisasi Nasional, Jakarta
- BSN (Badan Standarisasi Nasional). 2000. Garam konsumsi beryodium. (SNI 01-3556-2000). Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Budiharjo. R., P.R. Sarjono, dan M. Asy'ari. 2017. Pengaruh konsentrasi NaCl terhadap aktivitas spesifik protease ekstraseluler dan pertumbuhan bakteri halofilik isolat bittern tambak garam madura. *Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi*. 20(3): 142 – 145.
- 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(II): 808-813.
- Dahlan, A., S. Wahyuni, dan Ansharullah. 2017. Morfologi dan karakterisasi pertumbuhan bakteri asam laktat (UM 1.3A) dari proses fermentasi *Wikau maombo* untuk studi awal produksi enzim amilase. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 2(4): 657-663.

- Daroedono, E. 2019. Konsumsi ikan dan potensi anisakiasis: aspek komunikasi kesehatan masyarakat suatu program pemerintah. *Jurnal Ilmu Kebidanan*. Jilid 13(1): 1-10
- 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 Marine and Fish. Postharvest and Biotech*. 15(1):1-9.
- Emborg, J., P. Ahrens, and P. Dalgaard. 2007. *Morganella psychrotolerans* - Identification, histamin formation and importance for histamin fish poisoning. Denmark: Danish Institute for Fisheries Research. Doctoral Dissertation.
- Fatmariza, M., N. Inayati, dan Rohmi. 2017. Tingkat kepadatan media nutrient agar terhadap pertumbuhan bakteri *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Analisis Medika Bio Sains* 4(2): 69-73.
- Fatuni, Y.S., R. Suwandi, dan A.M. Jaacob. 2014. Identifikasi kadar histamin dan bakteri pembentuk histamin dari pindang badeng tongkol. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 17(2):112-119.
- Greif, G., M. Greifová, and J. Karovičová. 2006. Effects of NaCl concentration and initial pH value on biogenic amine formation dynamics by *Enterobacter* spp. bacteria in model conditions. *Journal of Food and Nutrition Research*. 45(1): 21-29.
- Hadinoto, S., dan S. Idrus. 2018. Proporsi dan kadar proksimat bagian tubuh ikan tuna ekor kuning (*Thunnus albacares*) dari Perairan Maluku. *Majalah BIAM*. 14(02): 51-57.
- Hamidah, M.N., L. Rianingsih, dan Romadhon. 2019. Aktivitas antibakteri isolat bakteri asam laktat dari peda dengan jenis ikan berbeda terhadap *E. Coli* dan *S. Aureus*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. 1(2): 11-21.
- 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. *Indonesian Journal of Chemical Research*. 2: 146 – 153
- Hattu, N., J. Latupeirissa, and A. Latupeirissa. 2014. Effect of tamarind (*Tamarindus indica* L.) extract to histamine content in bullet tuna (*Auxis rochei*). *Indonesian Journal of Chemical Research*. 2(2): 131-136.
- 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.

- Heruwati, E.S., S.T. Sukarto, dan S.U. Syah. 2004. Perkembangan histamin selama proses fermentasi peda dari ikan kembung (*Rasfrelliger negtecfus*). *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*. 10(3): 47-55.
- Hwang, H., N. Malhotra, Y. Kim, M.A Tomiuk, and S. Hong. 2010. A Comparative study on parameter recovery of three approaches to structural equation modeling. *Journal of Marketing Research*. 47 (4): 699-712.
- Indrastuti, N.A., N. Wulandari, dan N.S. Palupi. 2019. Profil pengolahan ikan asin di wilayah pengolahan hasil perikanan tradisional (PHPT) Muara Angke. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan*. 22(2): 218-228.
- Istianah, dan S. Gunawan. 2017. Kinetika fermentasi asam laktat dari tepung sorgum menggunakan *Baker's Yeast* dan *L. plantarum*. *Jurnal Rekayasa Bahan Alam dan Energi Berkelanjutan*. 1(2): 49-55
- Januar, H.I. 2009. Perbandingan beberapa metode analisis histamin untuk produk perikanan. *Squalen*. 4(2). 48-54
- Jaya, N.T.S.P., R. Hartati, dan Widianingsih. 2016. Produksi garam dan bittern di tambak garam. *Jurnal Kelautan Tropis*.19(1): 43–47
- Juharni. 2013. Pengaruh konsentrasi garam dan lama fermentasi terhadap kadar histamin peda ikan kembung perempuan ( *Ras trelinger nelectus* ). *Jurnal Ilmiah agribisnis dan Perikanan*. 6(1): 73-80.
- Juliarsi, M., Nazaruddin, dan W. Werdiningsih. 2018. Pengaruh konsentrasi garam dan lama fermentasi terhadap mutu sambal masin khas sumbawa. *Reka Pangan*. 12(1): 1-11.
- Kanki, M., T. Yoda, T. Tsukamoto, and E. Baba. 2007. Histidine decarboxylases and their role in accumulation of histamine in tuna and dried saury. *Applied and Environmental Microbiology*. 73(5): 1467–1473.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2018. Analisis data pokok Kementerian Kelautan dan Perikanan 2017. Pusat Data Statistik dan Informasi KKP. Jakarta
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2019. Data ekspor 2015-2019 triwulan 1. Badan Pusat Statistik. Jakarta
- Kim, S.H., B.A.B. Gigirey, J.B.V. Zquez, R.J. Price, and H. An. 2000. Histamine and biogenic amine production by *Morganella morganii* isolated from temperature abused albacore. *Journal of Food Protection*. 63(2): 244–251.
- 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.

- Kuncoro, E.K., dan F.E.A. Wiharto. 2009. *Ensiklopedia Populer Ikan Air Laut*. Lily Publisher. Yogyakarta.
- Kung, H.F., C.Y. Huang, C.M. Lin, L.H. Liaw, Y.C. Lee, and Y.H. Tsai. 2015. The histamine content of dried flying fish products in taiwan and the isolation of halotolerant histamine-forming bacteria. *Journal of Food and Drug Analysis*. 23(2): 335-342.
- Kurniawan, I.D., Amiroatul, dan S.J. Legowo. 2016. Studi perbandingan estimasi kesalahan pada linear model dan instantaneous model dalam mengestimasi waktu perjalanan berbasis kecepatan sesaat. *E-Jurnal Matrik Teknik Sipil*. 1264-1272.
- Lutfi, S.R., Wignyanto, dan E. Kurniati. 2018. Bioremediasi merkuri menggunakan bakteri indigenous dari limbah penambangan emas di tumpang pitu, banyuwangi. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 19(1): 15-24.
- Mangunwardoyo, W., R.A. Sophia, dan E.S. Heruwati. 2007. Seleksi dan pengujian aktivitas enzim l-histidine decarboxylase dari bakteri pembentuk histamin. *Makara Sains*. 11(2): 104-109
- Mc Lauchin J., C.L. Little, K.A. Grant, and V. Mithani. 2005. Scombritoxic fish poisoning. *Journal of Public Health Andvance* 10: 1093.
- Merpaung, R. 2015. Kajian mikrobiologi pada produk ikan asin kering yang dipasarkan di pasar tradisional dan pasar swalayan dalam upaya peningkatan keamanan pangan di Kota Jambi. *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi*. 15(3): 145-151
- Murti, R.W., Sumardianto, dan L. Purnamayanti. 2021. Pengaruh perbedaan konsentrasi garam terhadap asam glutamat terasi udang rebon (*Acetes sp.*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 24(1): 50-60.
- Nilawati., Muryati, dan Marihati. 2014. Pengaruh pengadukan bertahap terhadap pertumbuhan bakteri halofilik dengan nutrisi *Artemia salina* pada pembuatan garam. *Biopropal Industri*. 5(1): 29-35.
- Ningrum, R. 2019. Pengaruh konsentrasi dan lama waktu penggaraman terhadap mutu ikan terbang (*Hirundichthys oxchepalus*) asin kering. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 5(2): 26-35.
- Nurhayati, T., Desniar, dan M. Suhandana. 2013. Pembuatan pepton secara enzimatik menggunakan bahan baku jeroan ikan tongkol. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 16(1): 1-11.

- Nurjannah, I. 2019. Pengaruh suhu terhadap pertumbuhan dan pembentukan histamin oleh bakteri *Morganella morganii* TK07. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Oucif, H., S.A. Mehidi, and S.M.E.A. Abi-Ayad. 2012. Lipid oxidation and histamine production in atlantic mackerel (*Scomber scombrus*) versus time and mode of conservation. *Journal of Life Sciences*. 6(7): 713-720.
- Palawe, J.K.P., I. K. Suwetja, dan L. C. Mandey. 2020. Karakteristik mutu kimia ikan asap *pinekuhe* Kabupaten Kepulauan Sangihe. *Jurnal Fishtech*. 9(1): 13-20.
- 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.
- Peralta, E.M, Hideo. H. Daisuke, and W. Hisashi, M. 2005. Antioxidative activity of philipine salt fermented shrimp and variation of its constituents during fermentation. *Journal of Oleo Science*. 54(10): 553-558.
- Popovic,N and Joseph,S. 2014. Comparative study of the quantification of thin-layer chromatography of a model dye using three types of commercial densitometers and image abalysis with Image. *Journal Trend in Chromatography*. 9(1):21-28.
- Prasetiawan, N.R., T. W. Agustini, dan W. F. Ma'ruf. 2013. Penghambatan pembentukan histamin pada daging ikan tongkol (*Euthynnus Affi* Nis) oleh quercetin selama penyimpanan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 16(2): 150-158.
- Purwaningsih, S., J. Santoso, dan R. Garwan. 2013. Perubahan fisko-kimiawi, mikrobiologi dan histamin bakasang ikan cakalang selama fermentasi dan penyimpanan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 24(2): 168-177.
- Rahayu, M., Pramonowibowo, dan T. Yulianto. 2014. Profil asam amino yang terdistribusi ke dalam kolom air laut pada ikan kembung (*Rastrelliger kanagurta*) sebagai umpan (skala laboratorium). *Journal of Fisheries Resources Utilization Management and Technology*. 3(3):238-247.
- Rahman, D.S., A.S. Naiu, dan L. Mile. 2013. Pengaruh penambahan garam terhadap karakteristik organoleptik ikan lolosi merah (*Caesio chrysozona*) segar selama pemasaran rantai dingin. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 1(2): 71-74
- Renuka, V., A.A. Zynudheen, S.K. Panda, dan C.N.R. Ravishankar. 2017. Studies on chemical composition of yellowfin tuna (*Thunnus albacares*, Bonnaterre, 1788) eye. *Journal Food Science Technology*. 1-4.
- Rochima, E. 2005. Pengaruh fermentasi garam terhadap karakteristik jambal roti. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*. VIII(2): 46-56.

- Rusiyanto, E. Soesilowati, Jumaeri. 2013. Penguatan industri garam nasional melalui perbaikan teknologi budidaya dan diversifikasi produk. *Jurnal Sainteknologi*. 11(2): 129-142
- Santoso, A., N.S. Palupi, dan H.D. Kusumaningrum. 2020. Pengendalian histamin pada rantai proses produk ikan tuna beku ekspor. *Jurnal Standarisasi*. 22(2): 131-142.
- Setyarini, D.V., I. Lestari, dan C. Kartika. 2019. Kadar histamin pada udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) dan identifikasi bakteri pembentuk histamin. *Analisis Kesehatan Sains*. 8(1): 666-671
- Silva, T.M., P.S. Sabaini, W.P. Evangelista, dan M.B.A. Gloria. 2010. Occurrence of histamine in brazilian fresh and canned tuna. *Food Control*. 22(2):323- 327.
- Sirait, J. 2019. Pengeringan dan mutu ikan kering. *Jurnal Riset Teknologi Industri*.13(2): 303-313.
- Sormin, R.B.D., F. Gasperz, dan S. Woriwun. 2020. Karakteristik nugget ikan tuna (*Thunnus* sp.) dengan penambahan ubi ungu (*Ipomoea batatas*). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 9(1): 1-9
- Sudirman, G. Pagalung, Jusni, A. Aswan, dan Firman. 2020. Profil perikanan tuna di Sulawesi Selatan. *Prosiding Simposium Nasional VII Kelautan dan Perikanan 2020*. Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Hasanuddin, Makassar. 5 Juni 2020
- Sugiyono. 2004. *Kimia Pangan*. Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta
- Sulistiawati, S. 2014. Analisis histamin pada berbagai jenis ikan pelagis dengan metode *High Performance Liquid Chromatography* (HPLC). Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Dan Kepulauan. Tugas Akhir
- Sumada, K., R. Dewati, dan Suprihatin. 2016. Garam industri berbahan baku garam krosok dengan metode pencucian dan evaporasi. *Jurnal Teknik Kimia*. 11(1): 30-36
- Suseno, S.H., A. Suman, dan F.A. Fanany. 2006. Kandungan zat gizi dan potensi antibakteri ikan laut dalam di Selatan Jawa. *Jurnal Perikanan*. VII(1): 47-67
- Taylor S.L., and N.A. Woychik. 1982. Simple medium for assessing quantitative production of histamine by enterobacteriaceae. *Journal of Food Protection*. 45(8): 747-751

- Thariq, A.S., F. Swastawati., 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
- Torres, S., M. Roeckel, and M.C. Marti. 2002. Histamine formation by *Morganella morganii* isolated from *Trachurus murphyi* (Chilean mackerel). Latin American Applied Reseach. 32 :209-214
- Triharyuni, S., dan B.I. Prisantoso. 2012. Komposisi jenis dan sebaran ukuran tuna hasil tangkapan *longline* di Perairan Samudera Hindia Selatan Jawa. Jurnal Saintek Perikanan. 8(1): 52-58.
- Virgantari, F., A. Daryanto, Harianto, dan S.U. Kuntjoro. 2017. Dinamika konsumsi produk perikanan di Indonesia. Ekologia. 11.(2): 22-30
- Wahyuningsih, N., dan E. Zulaika. 2018. Perbandingan pertumbuhan bakteri selulolitik pada medium *nutrient broth* dan *carboxy methyl cellulose*. Jurnal Sains Dan Seni ITS. 7(2): 36-40.
- Widyawati, C.S.W. 2009. Komparasi beberapa metode estimasi kesalahan pengukuran. Jurnal Penelitian dan Evaluasi Pendidikan. 13(2): 182-197.
- Wijana, N.R., I.G.S. Pandit, dan N.M. Darmadi. 2018. Pengaruh penanganan ikan tongkol (*Auxis thazard*) segar yang berbeda terhadap kadar histamin dan mutu organoleptik. Gema Agro. 23(2): 108 – 113.
- Wodi, S.I.M, W. Trilaksani, dan M.Nurimala. 2014. Changesin myoglobin of big eye tuna during chilling storage. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan. 17(3) : 214-223.
- Wodi, S.I.M., W. Trilaksani, dan M. Nurilmala. 2018. Histamin dan identifikasi bakteri pembentuk histamine pada tuna mata besar (*Thunnus obesus*). Jurnal Teknologi Perikanan dan Kelautan. 9(2): 185 -192.