

DAFTAR PUSTAKA

- Abe, H. 2000. Role of histidine-related compounds as intracellular proton buffering constituents in vertebrate muscle. *Biochemistry*, 65(7): 757-765.
- Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Afianto, E. dan E. Liviawati. 1989. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Kanisius. Jakarta.
- Ahillah, N., A. Rusdanillah, W. Afiana, R. Sulistiani, dan R.P.L. Mail. 2017. Pengaruh konsentrasi garam pada fermentasi ikan wader (*Rasbora lateristriata*). *Bioedukasi*, 10(2): 12-17.
- Akbardiansyah, Desniar, dan Uju. 2018. Karakteristik ikan asin kambing-kambing (*Canthidermis maculata*) dengan penggaraman kering. *JPHPI*, 21(2).
- Akirthasary, D. 2021. Review artikel: enzim l-histidin dekarboksilase dan mekanisme penghambatan. *UNESA Journal of Chemistry*, 10(2).
- 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.
- Apituley, D., Z. Noor, P. Darmadji, dan Suparmo. 2006. Dampak oksidasi protein oleh sistem oksidasi 2,2-azobis (2 am idi propane) hyhidrochloride (aaph) dan sistem katalis logam $\text{CuSO}_4 / \text{H}_2\text{O}_2$ terhadap komposisi asam amino protein daging merah dan putih ikan tongkol putih (*Thunnus sp.*). *Majalah Ilmu dan Teknologi Pertanian*, 26(3):171-178.
- Apituley, D., Z. Noor, Suparmo, dan P. Darmadji. 2006. Oksidasi protein daging merah dan putih dari ikan tongkol putih (*Thunnus sp.*) oleh sistim katalis logam $\text{CuSO}_4/\text{H}_2\text{O}_2$. *Agritech*, 25(4) : 180-185.
- Assadad, L. dan B. S. B. Utomo. 2011. Pemanfaatan garam dalam industri pengolahan produk perikanan. *Squalen*, 6(1).
- 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.
- Behling, A. R. and S.L.Taylor. 1982. Bacterial histamin production as a function of temperature and time of incubation. *J. Food Science*, 47 (1): 1311-1317.
- Bennour, M., A.E. Marrakchi, N. Bouchriti, Hamama, and M.E Ouada. 1991. Chemical and micriobial assessment of mackerel (*Scombur scombrus*) stored in ice. *Journal Food Protection*, 54: 789-792.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1991. SNI 01-2360-1991 Uji Total Bakteri Penghasil Histamin. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.

- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1992. SNI 01-2121-1992 Ikan Asin Kering. Badan Standardisasi 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 bittem tambak garam madura. *Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi*, 20(3): 142–145.
- Codex Alimentarius Commission. 2001. Report of Twenty-Fourth Session of The Codex Committee on Fish And Fishery Product. FAO/WHO. Bergen. Report.
- Day, R.A. dan A.L Underwood. 2001. Analisis Kimia Kuantitatif Edisi Keenam. Penerbit Erlangga. Jakarta.
- Dityanawarman, A., I. D. Puspita, S.E. Ratnawati, N. Ekantari, and 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 Bull. of Mar. and Fish. Postharvest and Biotech*, 15(1): 1-9.
- Djarismawati, N., S. Supraptini, dan R. Mitri. 2002. Peningkatan kadar histamin pada ikan laut yang sudah diolah. *Jurnal Ekologi Kesehatan*, 1(2):44-48.
- Dotulong, V. 2009. Studi kadar histamin ikan tongkol (*Auxis thazard*) asap yang diawetkan dengan asam asetat. *Warta WIPTEK*, 33: 854-667.
- Drancourt, M., C. Bollet, A. Carta, and Rousselier. 2001. Phylogenetic analyses of *Klebsiella* species delineate *Klebsiella* and *Raoultella*, with description of *Raoultella ornithinolytica*, *Raoultella terrigena*, and *Raoultella planticola*. *International Journal System Evolution Microbiology*, 51(3): 25-32.
- Dwiyitno, Subaryono, dan Suryanti. 2004. Pengaruh penundaan pengolahan terhadap kandungan histamin ikan lisong (*Scromber austaralasicus*). *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*, 10 (3).
- Eitenmiller, R., R.J.W. Wallis, J.H. Orr, dan R.D. Phillips. 1981. Production of histidin decarboxylase and histamine by *Proteus morganii*. *Journal Food Protection*, 44: 815-820.
- Fathoni, E. Y. 2020. Pengaruh pH terhadap Pertumbuhan Bakteri dan Pembentukan Histamin oleh *Raoultella ornithinolytica* TN01. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Fishbase. 2010. Yellowfin Tuna (*Thunnus albacares*). Diakses dari www.fishbase.org pada 14 April 2021.
- Ginting, P. 2002. Mempelajari Proses Pembuatan Kecap Udang Putih (*Penaeus merguinesis*) Secara Fermentasi Mikrobiologis. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.

- Hajjar, R., F. Schwenter, S.H. Su, M.C. Gasse, and H. Sebahang. 2018. Community-acquires infection to *Raoultella ornithinolytica* as appendicitis and shock in a healthy individual. *Journal of Surgical Case Reports*, 5:97-105.
- Hernandez-Herrero, M.M., A.X. Roig-Sagues, J.J. Rodriguez-Jerez, and M.T. Mora-Ventura. 1999. Halotolerant and halophilic histamine-forming bacteria isolated during the ripening of salted anchovies. *Journal of Food Protection*, 62:509–514.
- 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.
- Hudaya, S. dan S. Daradjat. 1980. *Dasar-dasar Pengawetan I*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Jakarta.
- 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.
- Ilyas, S dan E. Arifudin. 1972. *Eksperimen Pendahuluan Pengolahan Unsur-unsur*. LPTP. Jakarta.
- Indrastuti, N.A., W. Nur, dan S.P. Nurheni. 2019. Profil pengolahan ikan asin di wilayah pengolahan hasil perikanan tradisional (PHPT) Muara Angke. *JPHPI*, 22(2).
- Indriati, N., Rispayeni, dan S.H. Endang. 2006. Studi bakteri pembentuk histamin pada ikan kembung peda selama proses pengolahan. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 1(2).
- Iriyanti, N., B. Rustomo, dan E. A. Rimbawanto. 2009. Isolasi dan identifikasi mikroba rumen penghasil antihistamin “*histamine methyl transferase*“. *Biosfera*, 26(1).
- Januar, H.I. 2009. Perbandingan beberapa metode analisis histamin untuk produk perikanan. *Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*. Squalen, 4(2).
- Juharni. 2013. Pengaruh konsentrasi garam dan lama fermentasi terhadap kadar histamin peda ikan kembung perempuan (*Rastrelinger nelectus*). *Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan*, 6(1).
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2014. *Rencana Pengelolaan Perikanan Tuna, Cakalang dan Tongkol*. Direktorat Sumber Daya Ikan Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap KKP. Jakarta.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2014. *Statistik Perikanan Tangkap 2014*. Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap KKP. Jakarta.
- Kimata, M. 1961. *The Histamine Problem*. New York Academic Press. New York.

- Kimura, B., Y. Konagaya, and T. Fujii. 2001. Histamine formation by *Tetragenococcus muriaticus*, a halophilic lactic acid bacterium isolated from fish sauce. *Int. J. Food Microbiol*, 70: 71–77.
- Kristianto, H., S. Prasetyo, dan A. K. Sugih. 2019. Pemanfaatan ekstrak protein dari kacang-kacangan sebagai koagulan alami: review. *Jurnal Rekayasa Proses*, 13(2).
- Kuncoro, E. B. dan A. Wiharto. 2009. *Ensiklopedia Populer Ikan Air Laut*. Lily Publisher. Yogyakarta.
- Kung H.F., T.Y. Wang, Y.R. Huang, C.S. Lin, S.W. Wu, C.M. Lin, and Y.H. Tsai. 2009. Isolation and identification of histamine forming bacteria in tuna sandwiches. *Journal Food Cont.*, 20: 1013-1017.
- Lee, Y.C., Y.F. Chen, Y.L. Huang, H.F. Kung, T.Y. Chen, and Y.H. Tsai. 2016. Hygienic quality, adulteration of pork and histamine production by *Raoultella ornithinolytica* in milkfish dumpling. *Journal of Food and Drug Analyses*, 24: 762-770.
- Li, P., K. Mai, J.Trushenski, and G. Wu. 2008. New developments in fish amino acid nutrition: towards functional and environmentally oriented aquafeeds. *Springer* 37: 43-53.
- Lin, C.S., H.C. Tsai, C.M. Lin, C.Y. Huang, H. F. Kung, and Y.H. Tsai. 2014. Histamine content and histamine-forming bacteria in mahi-mahi (*Coryphaena hippurus*) fillets and dried products. *Food Control*, 42: 165-171.
- Lin, C.S., H.F. Kung, C.M. Lin, H.C. Tsai, and Y.H. Tsa. 2007. Histamine production by *Raoultella ornithinolytica* mahi-mahi meat at various storagetemperatures. *Journal of Food and Drug Analysis*, 24(2) : 305-310.
- Mangunwardoyo, W. 2007. Seleksi dan pengujian aktivitas enzim l-histidin decarboksilase dari bakteri pembentuk histamin. *Journal Makara Sains*, 11(2):104-109.
- McLauchin, J., C.L. Little, K.A. Grant, and V. Mithani. 2005. Scombritoxic fish poisoning. *Journal of Public Health Andvance*, 10: 1093.
- Mohammad, A. and Nazrul. 2006. Thin layer chromatographic studies of the adsorption behaviour of amino acids through a static soil phase. *Adsorption Science & Technology*, 24(10).
- Mulja, M. dan Suharman. 1995. *Analisis Instrumental*. Airlangga University Press. Surabaya.
- Murti, R.W., Sumardianto, dan L. Pumamayanti. 2021. Pengaruh perbedaan konsentrasi garam terhadap asam glutamat terasi udang rebon (*Acetes sp.*). *JPHPI*, 24(1): 50-60.

- Nahla, T.K. dan H.E.S.M. Farag. 2005. Histamin and histamin producing bacteria in some local and imported fish and their public health significance. *Research Journal of Agriculture and Biological Sciences*, 1(4): 329-336.
- Ndaw, A, A. Zinedine, and A. Bouseta. 2007. Assessment of histamine formation during fermentation of sardine (*Sardina pilchardus*) with lactic acid bacteria. *World Journal of Dairy and Food Science*, 2(2): 42-48.
- Nuri, A. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Nurul, G. 2016. Peningkatan Kualitas Garam Rakyat dengan Metode Rekristalisasi. Institut Teknologi Sepuluh Nopember. Skripsi.
- Nyyssölä, A., T. Reinikainen, and M. Leisola. 2001. Characterization of glycine sarcosine *n*-methyltransferase and sarcosine dimethylglycine *n*-methyltransferase. *American Society for Microbiology Applied and Environmental Microbiology*, 67 (5): 2044-2050.
- Parmadi, W.T dan B.M. Sukojo. 2016. Analisa ketelitian geometric citra pleiades sebagai penunjang peta dasar RDTR. *Jurnal Teknik ITS*, 5(2): 2301-9271.
- Perez, S., S. E. Murialdo, I.M. Amezttoy, N.E. Zaritzky, and M.I. Yeannes. 2020. New insights into halophilic prokaryotes isolated from salting-ripening anchovies (*Engraulis anchoita*) process focused on histamine-degrading strains. *Extremophiles*, 24:787-796.
- 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 affinis*) oleh quercetin selama penyimpanan. *JPHPI*, 16(2).
- Purwaningsih, S., Joko, dan G. Rahmatia. 2013. Perubahan fisiko-kimia, mikrobiologis dan histamin bakasang ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) selama fermentasi dan penyimpanan. *J. Teknol. dan Industri Pangan*, 24(2).
- Puspita, D.A., T.W. Agustini, dan L. Pumamayati. 2019. Pengaruh perbedaan konsentrasi garam terhadap kadar asam glutamat pada bubuk bekasam ikan lele (*Clarias batracus*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1): 110-115.
- Rahayu, W.P., S. Ma'oan, Suliantari, dan S. Fardiaz. 1992. *Teknologi Fermentasi Produk Perikanan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Romawati, M.D., W.F. Ma'ruf, dan Romadhon. 2014. Pengaruh kadar garam terhadap kandungan histamin, vitamin B12, dan nitrogen bebas terasi ikan teri (*Stolephorus sp.*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(1): 80-88.

- Saanin, T. 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan Bagian I. Bina Cipta. Bandung.
- Sari, K.M. 2011. Analisa Pengolahan Ikan Asin di Kabupaten Cilacap. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. Skripsi.
- Sastrohamidjojo, H. 1991. Kromatografi. Liberty UGM. Yogyakarta.
- Seumahu, C.A., N. Hattu, dan E.G. Fransina. 2009. Analisis kandungan histamin sebagai bioindikator kualitas produk perikanan pada ikan jenis scombridae secara spektrofotometri berdasarkan lamanya waktu penyimpanan. Prosiding Seminar Nasional & Kongres HKI, 2086 – 4310.
- Sudjadi. 1988. Metode Pemisahan. Fakultas Farmasi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Suseno, S.H., A. Suman, dan F.A. Fanany. 2006. Kandungan zat gizi dan potensi antibakteri ikan laut dalam di Selatan Jawa. Jurnal Perikanan, 8(1): 57-67.
- Syahrudin, H. 2013. Pengaruh penggaraman terhadap protein ikan layang (*Decapterus rucell*). Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya, 2(1).
- Talakua, C. dan Y. Rumengan. 2020. Pengaruh konsentrasi garam dan lama fermentasi terhadap kadar protein bakasang laor. Jurnal Pendidikan Biologi, 7(2).
- Talib, A. 2017. Tuna dan cakalang (suatu tinjauan: pengelolaan potensi sumberdaya di perairan indonesia). Jumal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan (Agrikan UMMU-Ternate), 10(1).
- Tapotubun, A. M., I.K.E. Savitri, dan T.E.A.A. Matruty. 2016. Penghambatan bakteri patogen pada ikan segar yang diaplikasi *Caulerpa lentillifera*. JPHPI, 19(3).
- Triyono, A. 2010. Mempelajari pengaruh penambahan beberapa asam pada proses isolasi protein terhadap tepung protein isolat kacang hijau (*Phaseolus radiatus* L.). Prosiding Seminar Rekayasa Kimia dan Proses, 1411-4216.
- Tsai, Y.H., H.F. Kung, H.C. Chen, S.C Chang., H. Hsu, and C.I. Wei. 2007. Determination of histamin and histamin-forming bacteria in dried milkfish (*Chanos chanos*) implicated in a food-borne poisoning. Food Chemistry, 105 (3): 1289–1296.
- 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, 2460 – 8416.
- Wei, C.I., C.M. Chen, J.A. Koburger, W.S. Ontrell, and M.R. Marshall. 1990. Bacterial growth and histamine production in vacuum packed tuna. J. Food Sci, 55(1): 59-63.
- Widiastuti, I. dan Sumpeno. 2010. Analisis mutu ikan tuna selama lepas tangkap. Maspari Journal, 01:22-29.

- Winabilla, D. 2020. Pengaruh Suhu terhadap Pertumbuhan dan Pembentukan Histamin *Raoultella ornithinolytica* TN01 yang Diisolasi dari Ikan Tuna. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Wiranata, D.P. 2020. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Pembentuk Histamin pada Ikan Tuna Mata Besar, Cakalang, dan Tongkol yang Didaratkan di Pelabuhan Perikanan Pantai Sadeng, Gunung Kidul. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Witono, J. Retti, Y.I.P.A. Miryanti, dan L. Yuniarti. 2013. Studi Kinetika Dehidrasi Osmotik pada Ikan Teri dalam Larutan Biner dan Terner. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Katolik Parahyangan. Bandung.
- Witono, Y., Aulanni'am, S. Achmad, dan Simon. 2007. Purifikasi dan karakterisasi parsial enzim protease dari getah tanaman biduri. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 17(1):1-9.
- Wodi, S.I.M., W. Trilaksani, dan M. Nurimala. 2014. Histamin dan identifikasi bakteri pembentuk histamin pada tuna mata besar (*Thunnus obesus*). Jurnal Teknologi Perikanan dan Kelautan, 9(2): 185-192.