

DAFTAR PUSTAKA

- Alinti, Z., Timbowo, S. M., & Mentang, F. (2018). Kadar Air, pH, dan Kapang Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis* L.) Asap Cair Yang Dikemas Vakum dan Non Vakum Pada Penyimpanan Dingin. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 6(1), 6. <https://doi.org/10.35800/mthp.6.1.2018.16851>
- Aminah, S. (2015). Penetapan Kadar Histamin Dalam Produk Pangan Ikan Kalengan Menggunakan Metode Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT) dan Enzyme Linked Immunosorbent Assay (ELISA). *Institut Teknologi Bandung*, 20712319.
- Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia. (2019). Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 13 Tahun 2019 Tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba Dalam Pangan Olahan. *Indonesian Drug and Food Control*, 1–48.
- Badan Standarisasi Nasional. (2015). Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada Produk Perikanan. *Badan Standardisasi Nasional: Jakarta*, 11.
- Bawinto, A. S., Mongi, E. L., & Kaseger, B. E. (2015). Analisis Kadar Air, pH, Organoleptik, dan Kapang Pada Produk Ikan Tuna (*Thunus Sp*) Asap, Di Kelurahan Girian Bawah, Kota Bitung, Sulawesi Utara. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 3(2), 55–65. <https://doi.org/10.35800/mthp.3.2.2015.10355>
- Bergey, D.H & Boone, D. . (2009). *Bergey's Manual of Systematic Bacteriology* (2nd ed.).
- BPOM. (2019). Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 34 Tahun 2019 Tentang Kategori Pangan. *Badan Pengawas Obat Dan Makanan*, 1–308.
- Darma, T. F. S. (2016). Panduan Praktikum Mikrobiologi. *Modul Praktikum*, 0–72.
- Dewi, P. F. A., Widarti, I. G. A. A., & Sukraniti, D. P. (2018). Pengetahuan Ibu tentang Ikan dan Pola Konsumsi Ikan pada Balita di Desa Kedonganan Kabupaten Badung. *Journal of Nutrition Science*, 7(1), 16–20.
- Diningrum, T. D. B., Triyono, H., & Jabbar, M. A. (2019). Aspek Biologi Cakalang (*Katsuwonus pelamis*, Linnaeus 1758) di Sulawesi Tenggara. *Jurnal Penyuluhan Perikanan Dan Kelautan*, 13(2), 139–147. <https://doi.org/10.33378/jppik.v13i2.195>
- Ekasari, D., Suwetja, I. K., & Montolalu, L. A. (2017). Uji Mutu Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*-L) dan Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Segar di TPI Tumumpa Selama Penyimpanan Dingin. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 5(2), 40. <https://doi.org/10.35800/mthp.5.2.2017.14904>
- Fallo, G., Sine, Y., & Tael, O. (2021). Isolasi dan karakterisasi Bakteri Asam Laktat pada air rendaman kacang tunggak (*Vigna unguiculata* (L.) Walp) berpotensi sebagai penghasil antibiotik. *Jurnal Pendidikan Biologi Undiksha*, 8(3), 161–169.
- Fatuni, Y. S., Suwandi, R., & Jacob, A. M. (2014). Identification on Histamine Content and Histamin-Forming Bacteria of Boiled Badeng Slender Tuna. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 17(2). <https://doi.org/10.17844/jphpi.v17i2.8698>
- Firman Nur Azizah, Rais Muhammad, M. A. (2021). Analisis Kandungan Histamin Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) dengan Kemasan dan Suhu Penyimpanan yang Berbeda. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 7, 6.

- Gergonius, F., & Sine, Y. (2016). Isolasi Dan Uji Biokimia Bakteri Selulolitik Asal Saluran Pencernaan Rayap Pekerja (*Macrotermes* Spp.). *Bio-Edu: Jurnal Pendidikan Biologi*, 1(2), 27–29. <https://jurnal.unimor.ac.id/JBE/article/view/501>
- Gruba, M. P., Michalski, M., & Osek, J. (2014). *Determination of histamine in fresh and smoked fish commercially available in Poland Determination of histamine in fresh and smoked fish commercially available in Poland*. June. <https://doi.org/10.2478/bvip-2014-0046>
- Hidayat, R., Maimun, M., & Sukarno, S. (2020). Analisis Mutu Pindang Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan Teknik Pengolahan Oven Steam. *Jurnal Fishtech*, 9(1), 21–33. <https://doi.org/10.36706/fishtech.v9i1.11003>
- Himedia. (2015). *Tryptone Broth (Tryptone Water)*.
- Himedia. (2019a). *EC Broth*. 8–11.
- Himedia. (2019b). *Simmons Citrate Agar*.
- Himedia. (2019c). *Urea Broth Base (Diagnostic Stuarts Urea Broth Base)*. 4, 4–6.
- Himedia. (2022). Lauryl Sulphate Broth (Lauryl Tryptose Broth) Intended use Specimen Collection and Handling. *The HiMedia Manual*, 24–26. <https://www.himedialabs.com/TD/M080.pdf>
- Indonesia, S. N., & Nasional, B. S. (2006). *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori 67.240*.
- Isnaeni, D., & Rahmawati. (2016). Isolasi dan Karakterisasi Mikrosimbion dari Spons *Callyspongia vaginalis* dan Uji Daya Hambat terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Salmonella thypi*. *Majalah Farmasi Nasional*, 13(2), 8–19.
- Januar, H. I. (2009). Perbandingan Beberapa Metode Analisis Histamin Untuk Produk Perikanan. *Squalen Bulletin of Marine and Fisheries Postharvest and Biotechnology*, 4(2), 48. <https://doi.org/10.15578/squalen.v4i2.150>
- Kaban, D. H., Timbowo, S. M., Pandey, E. V., Mewengkang, H. W., Palenewen, J. C., Mentang, F., & Dotulong, V. (2019). Analisa Kadar Air, pH, dan Kapang Pada Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*, L) Asap Yang Dikemas Vakum Pada Penyimpanan Suhu Dingin. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 7(3), 72. <https://doi.org/10.35800/mthp.7.3.2019.23624>
- Kalista, A., Redjo, A., & Rosidah, U. (2018). Analisis Organoleptik (Scoring Test) Tingkat Kesegaran Ikan Nila Selama Penyimpanan. *Jurnal Fishtech*, 7(1), 98–103. <https://doi.org/10.36706/fishtech.v7i1.5985>
- Kamaliah, K. (2017). Kualitas Sumber Air Tangkiling yang Digunakan sebagai Air Baku Air Minum Isi Ulang dari Aspek Uji MPN Total Coliform. *Media Ilmiah Teknik Lingkungan*, 2(2), 5–12. <https://doi.org/10.33084/mitl.v2i2.122>
- Kanki, M., Yoda, T., Tsukamoto, T., & Baba, E. (2007). Histidine decarboxylases and their role in accumulation of histamine in tuna and dried saury. *Applied and Environmental Microbiology*, 73(5), 1467–1473. <https://doi.org/10.1128/AEM.01907-06>
- Kartikasari, A. M., Hamid, I. S., Purnama, M. T. E., Damayanti, R., Fikri, F., & Praja, R. N. (2019). Isolasi dan Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* Kontaminan Pada Daging Ayam Broiler Di Rumah Potong Ayam Kabupaten Lamongan. *Jurnal Medik Veteriner*, 2(1), 66. <https://doi.org/10.20473/jmv.vol2.iss1.2019.66-71>
- Khoiriyah K. (2017). Identifikasi Bakteri *Proteus* sp Pada Air Kolam Renang.

Karya Tulis Ilmiah, 17.

- Koesoemawardani, D. (2019). *Teknologi Pengolahan Ikan* (1st ed.). Graha Ilmu.
- Koohdar, V. A., Razavilar, V., Motalebi, A. A., Mosakhani, F., & Valinassab, T. (2011). Isolation and Identification of Histamine-forming bacteria in frozen Skipjack tuna (*Katsuwonus pelamis*). *Iranian Journal of Fisheries Sciences*, 10(4), 678–688.
- Kung, H., & Huang, C. (2015). *Artikel asli Kandungan histamin produk ikan terbang kering di Taiwan dan isolasi bakteri pembentuk histamin halotoleran*. 23, 335–342.
- Kurniawan, R., Yoswaty, D., & Nedi, S. (2012). Analisis bakteri pembentuk histamin pada ikan tongkol di perairan Pasie Nan Tigo Koto Tengah Padang Sumatera Barat. *Universitas Riau*.
- Kusmarwati, A., & Indriati, N. (2014). Daya Hambat Ekstrak Bahan Aktif Biji Picung (*Pangium edule* reinw.) terhadap Pertumbuhan Bakteri Penghasil Histamin. *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*, 3(1), 21. <https://doi.org/10.15578/jpbkp.v3i1.7>
- Ndahawali, D. H. (2016). Mikroorganisme Penyebab Kerusakan Pada Ikan dan Hasil Perikanan Lainnya. *Buletin Matric*, 13(2), 17–21. http://poltekkp-bitung.ac.id/batampung/file/17-21_mikroorganisme.pdf
- Nufus, B. N., Tresnani, G., Majapahit, J., Mataram, N., & Fax, T. (2016). *Populasi Bakteri Normal dan Bakteri Kitinolitik Pada Saluran Pencernaan Lobster Pasir (Panulirus homarus L.) yang diberi Kitosan Program Studi Biologi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Mataram I. Pendahuluan Bakteri normal adala*. 16(April), 15–23.
- Pertiwi, R. ., Nurilmala, M., Abdullah, A., Yusfiandayani, R., & Mfa, S. (2020). *SCOMBRIDAE SECARA MULTIPLEX PCR Multiplex PCR assay*. 23.
- Purnawati, N. U. et all. (2016). Propionibacterium acnes Bakteri Penyebab Jerawat 2. *Jurnal Kesehatan Khatulistiwa*, 2(1), 260.
- Puspitasari, R. L., Elfidasari, D., Sasaerila, Y., Qoyyimah, F. D., & Fatkhurokhim, F. (2018). Deteksi Bakteri Pencemar Lingkungan (Coliform) Pada Ikan Sapu-Sapu Asal Sungai Ciliwung. *JURNAL Al-AZHAR INDONESIA SERI SAINS DAN TEKNOLOGI*, 4(1), 24. <https://doi.org/10.36722/sst.v4i1.244>
- Rachmawati, N. (2021). *Skrining dan Identifikasi Bakteri Pembentuk Histamin Yang Diisolasi dari Tuna , Tongkol , dan Cakalang Segar di Wilayah Jawa Barat , DKI Jakarta , dan Banten*. 93–104.
- Radjawane, C., Darmanto, Y. S., & Swastawati, F. (2016). Kajian Kandungan Histamin Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Segar Dan Asap Pada Sentral Pengolahan Ikan Asap Di Kota Ambon. *Prosiding Seminar Nasional Kelautan Universitas Trunojoyo Madura*, 316–320.
- Rahmi, J. (2018). Kualitas ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) segar pasca pendaratan di PPI Laapa Sinjai sampai sampai pemasarn akhir di Kabupaten Sinjai. *Skripsi*.
- Santoso, A., Palupi, N. S., & Kusumaningrum, H. D. (2020). Histamine Control Study in the Process Chain for Export Frozen Tuna Product. *Jurnal Standardisasi*, 22(2), 131–142. <https://js.bsn.go.id/index.php/standardisasi/article/view/814>
- Saputri, E. T., & Efendy, M. (2020). Kepadatan Bakteri Coliform Sebagai Indikator Pencemaran Biologis Di Perairan Pesisir Sepuluh Kabupaten Bangkalan.

- Juvenil: Jurnal Ilmiah Kelautan Dan Perikanan*, 1(2), 243–249. <https://doi.org/10.21107/juvenil.v1i2.7579>
- Sari, D. P., Rahmawati, & W, E. R. P. (2019). Deteksi dan Identifikasi Genera Bakteri Coliform Hasil Isolasi dari Minuman Lidah Buaya. *Jurnal Labora Medika*, 3(1), 29–35. <http://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JLabMed>
- Sartimbul, A. dkk. (2017). *Pengelolaan Sumberdaya Perikanan Pelagis di Indonesia* (D. Ayu Batamia (ed.); 1st ed.). UB Press.
- Setyarini, V. D., Lestari, I., Kartika, C., Kesehatan, J. A., Surabaya, P. K., & Niven, M. (2019). Kadar Histamin Pada Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) dan Identifikasi Bakteri Pembentuk Histamin. *Analisis Kesehatan Sains*, 8(1), 666–671.
- Standar Nasional Indonesia SNI. (2017). Sni 2717:2017. *Badan Standardisasi Nasional*.
- Sundari, S., & Fadhlani. (2019). Uji Angka Lempeng Total (ALT) pada Sediaan Kosmetik Lotion X di BBPOM Medan. *Jurnal Biologica Samudra*, 1(1), 25–28.
- Sutiknorwati. L I. (2016). Bioindikator Pencemaran Bakteri Escherichia coli. *Oseana*, XLI(4), 63–71.
- Tuli, M. (2018). Sumber daya ikan cakalang. In *Ideas Publishing*.
- Utami, S., Bintari, S. H., & Susanti, R. (2018). Deteksi Escherichia coli pada Jamu Gendong di Gunungpati dengan Medium Selektif Diferensial. *Life Science*, 7(2), 73–81.
- Visciano, P., Schirone, M., Biosains, F., Lingkungan, P., Teramo, U., & Via, R. (2020). *Gambaran Umum Histamin dan Amina Biogenik Lainnya dalam Ikan dan Produk Ikan*. <https://doi.org/10.3390/makanan9121795>
- Wahyuni Sri at all. (2014). Karakteristik Sifat Biokimia Isolat Bakteri Kitinolitik Asal Tambak Udang. *Jurnal Ilmiah*, 2(2), 50–55.
- Wihansah, R. R. S., et al. (2018). *Pengaruh Pemberian Glukosa yang Berbeda Terhadap Adaptasi Escherichia coli pada Cekaman Lingkungan Asam*. 13(1), 36–42.
- Winiati P. Rahayu. (2018). *Escherichia coli : Patogenitas, Analisis dan Kajian Risiko* (I). IPB Press.