

DAFTAR PUSTAKA

- Adelina, T., Mirdhayati, I., Misrianti, R., & Irawati, E. (2017). Rancangan Percobaan (A. Ali (ed.)). Aswaja Pressindo.
- Akirthasary, D. (2021). Review Artikel: Enzim L-Histidin Dekarboksilase dan Mekanisme Penghambatan. *10(2)*, 147–157.
- Aqil, M., & Efendi, R. (2015). Aplikasi SPSS dan SAS untuk Perancangan Percobaan (H. Mubarak (ed.)). Absolute Media.
- Asiah, N., Cempaka, L., Ramadhan, K., & Matatula, S. H. (2020). Prinsip Dasar Penyimpanan Pangan pada Suhu Rendah. CV.Nas Media Pustaka.
- Ayu, Ramli, M., & Abidin, L. O. B. (2021). Karakterisasi Biokimia dan Identifikasi Isolat Bakteri pada Makroalga (*Padina australis*) dari Perairan Pantai Tanjung Tiram. *Sapa Laut (Jurnal Ilmu Kelautan)*, *6(1)*, 11–19.
- 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. (2013). SNI 2729:2013 Ikan Segar. SNI 2729:2013, 1–15.
- Baron, S. (Ed.). (1996). *Medical Microbiology*. University of Texas Medical Branch.
- Batt, C. A., & Tortorello, M. Lou. (2014). *Encyclopedia of Food Microbiology* (2nd ed.). Academic Press, Elsevier.
- Bergey, D. H. (1957). *Bergey's Manual of Determinative Bacteriology* (7th ed.). The Williams & Wilkins Company.
- Blandina, P., & Passani, M. B. (2016). *Histamine Receptors (Preclinical and Clinical Aspects)*. Springer International Publishing.
- Cahyanto, A. (2017). *Beternak Ikan Kakap Pantang Gagal* (Trisanti (Ed.)). Literindo.
- Elsenduony, M. M. H., Torky, H. A., & Elhoushy, S. M. (2016). Investigation of Histamine Producing Bacteria Isolated from Food of Animal Origin. *Alexandria Journal of Veterinary*, *51(2)*, 15–26. <https://doi.org/10.5455/ajvs.230699>
- Fahdi, F., Pratiwi, D., & Sari, H. (2020). Identifikasi Cemaran Bakteri (*Escherichia coli*) terhadap Ikan Kembung dan Ikan Dencis yang Dijual di Pasar Tradisional Deli Tua. *Jurnal Penelitian Farmasi Herbal*, *2(2)*, 31–37.
- FAO, & WHO. (2013). Public Health Risks of Histamine and other Biogenic Amines from Fish and Fishery Products. In Meeting report.
- Fatuni, Y. S., Suwandi, R., & Jaecob, A. M. (2014). Identifikasi Kadar Histamin dan Bakteri Pembentuk Histamin dari Pindang Bandeng Tongkol. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, *17(2)*.

- <https://doi.org/10.17844/jphpi.v17i2.8698>
- Food and Drug Administration. (2021). Handbook Fish and Fishery Products Hazard and Control Guidance (4th ed.). Department of Health and Human Services.
- Goudling I. C. (2016). Guide to Food Safety Hazards in Caribbean Fishery Products. In CRFM Special Publication No.11 (Issue 11).
- Gunawan, S. G. (2016). Farmakologi dan Terapi (R. Setiabudy, Nafrialdi, & Instiaty (Eds.); 6th ed.). Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia.
- Hafsan. (2014). Mikrobiologi Analitik (F. Nur (Ed.)). Alauddin University Press.
- Harijani, N., Rahadi, U. S. E., & Nazar, D. S. (2013). Isolasi *Escherichia coli* pada Daging yang Diperoleh dari Beberapa Pasar Tradisional di Surabaya Selatan. *Veterinaria Medika*, 6(1), 39–44.
- Himedia. (2015). Tryptone Broth (Tryptone Water). Technical Data Himedia. <https://www.himedialabs.com/TD/M463.pdf>
- Himedia. (2019a). Simmons Citrate Agar. Technical Data Himedia. <https://himedialabs.com/TD/M099.pdf>
- Himedia. (2019b). Urea Broth Base (Diagnostic Stuarts Urea Broth Base). Technical Data Himedia. <https://himedialabs.com/TD/M111.pdf>
- Inara, C. (2020). Manfaat Asupan Gizi Ikan Laut untuk Mencegah Penyakit dan Menjaga Kesehatan Tubuh Bagi Masyarakat Pesisir. *Jurnal Kalwedo Sains (KASA)*, 1(2), 92–95.
- Irianto, H. E., & Giyatmi, S. (2014). Prinsip Dasar Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Universitas Terbuka.
- Isnaeni, D., & Rahmawati. (2016). Isolasi dan Karakterisasi Mikrosimbion dari Spons *Callyspongia vaginalis* dan Uji Daya Hambat terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Salmonella typhi*. *Majalah Farmasi Nasional*, 13(2), 8–19.
- Kamaliah. (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.
- Kasim, V. N. A. (2020). Peran Imunitas pada Infeksi *Salmonella typhi*. C.V Athra Samudra.
- Khamidah, S., Swastawati, F., & Romadhon. (2019). Efek Perbedaan Lama Perendaman Asap Cair Kulit Durian Terhadap Kualitas Ikan Manyung (*Arius thalassinus*) Asap. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 1(1), 2019.
- 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.

- Kordi, K. M. G. H. (2015). Panen Untung dari Akuabisnis (Kakap Merah) (Maya (Ed.); 1st ed.). Lily Publisher.
- Kung, H. F., Huang, C. Y., Lin, C. M., Liaw, L. H., Lee, Y. C., & Tsai, Y. H. (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. <https://doi.org/10.1016/j.jfda.2014.10.009>
- Lee, Y. C., Lin, C. Saint, Liu, F. L., Huang, T. C., & Tsai, Y. H. (2015). Degradation of Histamine by *Bacillus polymyxa* Isolated from Salted Fish Products. *Journal of Food and Drug Analysis*, 23, 836–844.
- Mol, S., & Cosansu, S. (2022). Seafood Safety, Potential Hazards and Future Perspective. *Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 22(6). <https://doi.org/10.4194/TRJFAS20533>
- Muntikah, & Razak, M. (2017). Ilmu Teknologi Pangan. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Myers, P., Espinosa, R., Parr, C. S., Jones, T., Hammond, G., & Dewey, T. (2022). Lutjanus. The Animal Diversity Web. <https://animaldiversity.org/accounts/Lutjanus/classification/>
- Nufus, B. N., Tresnani, G., & Faturrahman. (2016). Populasi Bakteri Normal dan Bakteri Kitinolitik pada Saluran Pencernaan Lobster Pasir (*Panulirus homarus* L.) yang Diberi Kitosan. 16(1).
- Nurilmala, M., Nurjanah, & Hidayat, T. (2018). Penanganan Hasil Perairan (B. Nugraha (Ed.)). PT Penerbit IPB Press.
- Nurjanah, Abdullah, A., Sudirman, S., & Tarman, K. (2014). Pengetahuan dan Karakteristik Bahan Baku Hasil Perairan. PT Penerbit IPB Press.
- Pajan, S. A., Waworuntu, O., & Leman, M. A. (2016). Potensi Antibakteri Air Perasan Bawang Putih (*Allium sativum* L.) terhadap Pertumbuhan *Staphylococcus aureus*. *Pharmacon (Jurnal Ilmiah Farmasi)*, 5(4), 77–89.
- Parija, S. C. (2016). Textbook of Microbiology and Immunology (3rd ed.). RELX India Pvt.Ltd.
- Pasue, R. S., Dali, F. A., & Lukman, M. (2016). Uji Salmonella sp. pada Yellowfin Tuna (*Thunnus albacores*) yang Dipasarkan di Kota Gorontalo. *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 4(2), 56–63.
- Pattuju, S. M., Fatimawali, & Manampiring, A. (2014). Identifikasi Bakteri Resisten Merkuri pada Urine, Feses, dan Kalkulus Gigi pada Individu di Kecamatan Malalayang, Manado, Sulawesi Utara. *Jurnal E-Biomedik (EBM)*, 2(2), 532–540.
- Puspita, F., Ali, M., & Pratama, R. (2017). Isolasi dan Karakterisasi Morfologi dan Fisiologi Bakteri Bacillus sp. Endofitik dari Tanaman Kelapa Sawit (*Elaeis guineensis* Jacq.). *Jurnal Agroteknologi Tropika*, 6(2), 44–49.

- Putri, M. H., Sukini, & Yodong. (2017). Mikrobiologi. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Radji, M. (2010). Buku Ajar Mikrobiologi : Panduan Mahasiswa Farmasi & Kedokteran (J. Manurung (Ed.)). EGC.
- Rafika, N., Irmawaty, & Kiramang, K. (2018). Tingkat Cemaran Bakteri *Escherichia coli* pada Daging Ayam yang Dijual di Pasar Tradisional Makassar. Prosiding Seminar Nasional Megabiodiversitas Indonesia, 42–50.
- Rahayu, W. P., Nurjanah, S., & Komalasari, E. (2018). *Escherichia coli* : Patogenitas, Analisis, dan Kajian Risiko. Penerbit IPB Press.
- Ramadhani, I., & Wahyuni. (2020). Dasar-dasar Praktikum Mikrobiologi (N. Suharti (Ed.)). Penerbit CV. Pena Persada.
- Refai, M. A., Hariri, M. El, Ahmed, Z. A. M., & Jakee, J. El. (2020). Histamine Producing Bacteria in Fish. Egyptian Journal of Aquatic Biology & Fisheries, 24(7), 1–11.
- Rollando. (2019). Senyawa Antibakteri dari Fungi Endofit (R. Wicaksono, Soetam (Ed.); 1st ed.). CV. Seribu Bintang.
- Rosahdi, T. D., Tafiani, N., & Hafsari, A. R. (2018). Identifikasi Spesies Isolat Bakteri K2Br5 dari Tanah Karst dengan Sistem Kekerabatan melalui Analisis Urutan Nukleotida Gen 16S rRNA. Al-Kimiya, 5(2), 84–88.
- Sari, D. P., Rahmawati, & Wardoyo, E. R. P. (2019). Deteksi dan Identifikasi Genera Bakteri Coliform Hasil Isolasi dari Minuman Lidah Buaya. Jurnal Labora Medika, 3(1).
- Sayuti, I., & Suratni. (2015). Isolasi dan Identifikasi Bakteri Hidrokarbonoklastik dari Limbah Cair Minyak Bumi GS Cevron Pasifik Indonesia di Desa Benar Kecamatan Rimba Melintang Rokan Hilir. Prosiding Semirata 2015 Bidang MIPA BKS-PTN Barat, 320–334.
- Setyarini, V. D., Lestari, I., & Kartika, C. (2019). Kadar Histamin pada Udang *Vannamei* (*Litopenaeus vannamei*) dan Identifikasi Bakteri Pembentuk Histamin. Analis Kesehatan Sains, 8(1), 666–671.
- Shoaib, M., Muzammil, I., Hammad, M., Bhutta, A. Z., & Yaseen, I. (2020). A Mini-Review on Commonly used Biochemical Tests for Identification of Bacteria. International Journal of Research Publications, 54(1).
- SNI, B. S. N. 2332. . (2015a). Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada Produk Perikanan. Sni 2332.3:2015.
- SNI, B. S. N. 2332. . (2015b). Penentuan Koliform dan *Escherichia coli* pada Produk Perikanan. Sni 2332.1:2015.
- Surya, T., Sivaraman, B., Alamelu, V., Priyatharshini, A., Arisekar, U., & Sundhar, S. (2019). Rapid Methods for Histamine Detection in Fishery Products. International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences, 8(03),

- 2035–2046. <https://doi.org/10.20546/ijcmas.2019.803.242>
- Ujianti, R. M. D., & Muflihati, I. (2020). Diversifikasi Produk Olahan Hasil Perikanan Laut. Penerbit NEM.
- Unggul, T. D. F. U. E. (2019). Penuntun Praktikum Mikrobiologi Farmasi. Universitas Esa Unggul.
- 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.
- Wahyuni, S., Kirami, M. W., & Khaeruni, A. (2014). Karakterisasi Sifat Biokimia Isolat Bakteri Kitinolitik Asal Tambak Udang. *Jurnal Ilmiah : Biologi Eksperimen Dan Keanekaragaman Hayati*, 2(2).
- Waluyo, E., & Kusuma, B. (2017). Keamanan Pangan Produk Perikanan. UB Press.
- White, W. T., Last, P. R., Dharmadi, Faizah, R., Chodrijah, U., Prisantoso, B. I., Pogonoski, J. J., Puckridge, M., & Blaber, S. J. M. (2013). *Market Fishes of Indonesia*. Australian Centre for International Agricultural Research.
- Widanarni, & Wahjuningrum, D. (2018). *Dasar-dasar Mikrobiologi dalam Praktik* (B. Nugraha (Ed.)). PT Penerbit IPB Press.
- Yanuhar, U. (2019). *Budidaya Ikan Laut “Si Cantik Kerapu.”* UB Press.
- Yusmaniar, Wardiyah, & Nida, K. (2017). *Mikrobiologi dan Parasitologi*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Zailanie, K. (2015). *Fish Handling*. Universitas Brawijaya Press (UB Press).