

DAFTAR PUSTAKA

- Aizar, A., & Parlina, I. (2017). Bakteri endofit asal akar kopi dan potensinya sebagai agen pengendali penyakit akar putih *Rigidoporus microporus*. *Jurnal Bioleuser*, 1(2), 54–62. <http://jurnal.unsyiah.ac.id/bioleuser/article/view/9073/7150>
- Akirthasary, D. (2021). *Review Artikel: Enzim L-Histidin Dekarboksilase Dan Mekanisme Penghambatan*. 10(2).
- Alinti, Z., Timbowo, S. M., & Mentang, F. (2017). 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>
- Arista, Y. L. V., Witono, Y., & Fauzi, M. (2021). *Karakteristik Organoleptik, Kimia, dan Total Mikroba Pindang Ikan Tongkol Terawatkan Garam dan Serbuk Biji Picung (*Pangium edule Reinw*) Selama Penyimpanan*. 15(02).
- Ayu, Ramli, M., & Abidin, L. O. B. (2021). Karakterisasi Biokimia dan Identifikasi Isolat Bakteri Pada Makroalga padina australis dari Perairan Tanjung Tiram. *Sapa Laut*, 6(1).
- Bawinto, A. S., Mongi, E. L., & Kaseger, B. E. (2015). Analisa Kadar Air, Ph, Organoleptik, Dan Kapang Pada Produk Ikan Tuna (*Thunnus 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. ., & Boone, D. (2009). *Bergey's Manual of Systematic Bacteriology* (2nd ed.).
- BPOM. (2018). *Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga* (BPOM (ed.); 22nd ed.). Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- BPOM. (2019a). *Batas Maksimal Cemaran Mikroba dalam Pangan Olahan* (BPOM (ed.); 13th ed.). Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- BPOM. (2019b). *Kategori Pangan* (BPOM (ed.); 34th ed.). Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- BSN. (2013). Standar Nasional Indonesia Ikan Segar 2729:2013. *Sni 2729:2013*, 1–15.
- BSN. (2017). *Standar Nasional Indonesia Ikan Pindang 2717:2017*.
- Darmadadi, N. M., Edi, S. D. G., Kawan, I. M., Made Semariyani, A. A., & Sudiarta, I. W. (2018). The Changes in Protein Content, Moisture Content, and Organoleptic Pindang of *Auxis thazard* Due to Re-boiling Stored in Cold Temperatures. *International Journal of Life Sciences*, 2(3), 77.

- <https://doi.org/https://doi.org/10.29332/ijls.v2n3.210>
- Diah Wulandari Rousdy, P. R. (2018). Karakteristik Genus Bakteri Pada Karkas Ayam Broiler Dari Swalayan di Kota Pontianak. *Jurnal Protobiont*, 7(3), 24–35. <https://doi.org/10.26418/protobiont.v7i3.29066>
- Elvi Rusmiyanto P.W, D. A. R. (2019). Angka Paling Mungkin (Most Probable Number/MPN) Coliform Sampel Kue Bingke Berendam di Pontianak. *Jurnal Protobiont*, 8(1), 64–68. <https://doi.org/10.26418/protobiont.v8i1.30864>
- 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.-, & 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>
- Food and Drug Administration. (2021). Handbook Fish and Fishery Products Hazard and Control Guidance. *U.S. Department of Health and Human Services, June*, 1–401.
- Griffiths, S. P., Leadbitter, D., Willette, D., Kaymaram, F., & Moazzam, M. (2020). Longtail tuna, *Thunnus tonggol* (Bleeker, 1851): a global review of population dynamics, ecology, fisheries, and considerations for future conservation and management. In *Reviews in Fish Biology and Fisheries* (Vol. 30, Issue 1). Springer International Publishing. <https://doi.org/10.1007/s11160-019-09589-5>
- Hadi, A. P., Sulistiono, & Sulthoniyah, S. T. M. (2020). Kajian Mutu Ikan Pindang Tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan Teknik Pengemasan Vakum pada Penyimpanan Suhu dan Lama Waktu yang Berbeda. *Ilmu Perikanan Dan Kelautan*, 2(2), 37–53.
- Hadinoto, S., & Idrus, S. (2018). Proporsi dan Kadar Proksimat Bagian Tubuh Ikan Tuna Ekor Kuning (*Thunnus albacares*) Dari Perairan Maluku. *Majalah BIAM*, 14(2), 51. <https://doi.org/10.29360/mb.v14i2.4212>
- Hadiwiyoto, S. (2014). *Keracunan, Alergi, dan Intoleran Makanan* (1st ed.). Gadjah Mada University Press.
- Hafidz, A. (2018). *Penanganan dan Pengolahan Hasil Perikanan* (1st ed., pp. 43–70). Athra Samudra.
- Hafiludin. (2015). Analisis Kandungan Gizi Pada Ikan Bandeng Yang Berasal Dari Habitat Yang Berbeda the Analysis of Nutritional Content of Milkfishes Which Come From Different Habitats. *Kelautan*, 8(1), 37–43. <http://journal.trunojoyo.ac.id/jurnalkelautan>
- Hidayati, N., Afrianto, E., Hasan, Z., & Liviawaty, E. (2019). The utilization of lactic

- acid bacteria from rusip to inhibit the formation of histamine on salted-boiled mackerel tuna-*Euthynnus affinis* (Cantor, 1849). *An International Scientific Journal*, 133(March), 85–97.
- Himedia. (2015). *Tryptone Broth (Tryptone Water) M463 Composition***.
- Himedia. (2019a). *EC Broth*. 8–11.
- Himedia. (2019b). Lauryl Sulphate Broth (Lauryl Tryptose Broth) Intended use Specimen Collection and Handling. *The HiMedia Manual*, 24–26. <https://www.himedialabs.com/TD/M080.pdf>
- Himedia. (2019c). Simmons citrate agar (7156). *Technical Date*, 3–4.
- Himedia. (2019d). Urea Agar Base (Christensen). *Technical Date*, 2, 6–7.
- Idami, Z., & Nasution, R. A. (2020). KELIMPAHAN KOLONI BAKTERI *Vibrio* sp. BERDASARKAN LOKASI BUDIDAYA TAMBAK UDANG DI KABUPATEN PIDIE. *Bioma : Jurnal Biologi Dan Pembelajaran Biologi*, 5(2), 121–134. <https://doi.org/10.32528/bioma.v5i2.4012>
- Ihsan, B., & Retnaningrum, E. (2017). Isolasi dan identifikasi bakteri *Vibrio* sp. pada kerang kapah (*Meretrix meretrix*) di kabupaten trenggalek. *Jurnal Harpodon Borneo*, Vol 10(1)(1), Pp 23-27.
- 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.
- Jannah, M., Handayani, B. R., Dipokusumo, B., & Werdiningsih, W. (2018). Peningkatan Mutu Dan Daya Simpan Ikan Pindang Kuning “Pindang Rumbuk” Dengan Perlakuan Lama Sterilisasi". *Pro Food*, 4(1), 311–323.
- 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>
- Kantun, W., & Mallawa, A. (2016). *Biologi Tuna Madidihang* (1st ed.). Gadjah Mada University Press.
- 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>
- Kering, C. V. A., Kaparang, R., Harikedua, S. D., & Ketut, I. (2013). *Penentuan Mutu Ikan Tandipang Selama Penyimpanan Suhu Kamar*. 1(1), 1–6.

- 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. 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>
- Kusnandar, F. (2019). *Kimia Pangan Komponen Makro* (L. I. Darojah (ed.); 1st ed.). PT Bumi Aksara.
- Masrifah, E., Noorachmat, B. P., & Sukmawati, A. (2015). Kesesuaian Penerapan Manajemen Mutu Ikan Pindan Bandeng (*Chanos chanos*) Terhadap Standar Nasional Indonesia. *Manajemen Ikm: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*, *10*(2), 163–172. <https://doi.org/10.29244/mikm.10.2.163-172>
- Norita, N., Nurilmala, M., & Abdullah, A. (2019). Quality of Longtail Tuna (*Thunnus tonggol*) in Different Storage Conditions. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, *22*(3), 490–497. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v22i3.28947>
- 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.
- Nurilmala, M., Abdullah, A., Marco Matutina, V., Nurjanah, Yusfiandayani, R., A. Sondita, M. F., & Husein Hizbullah, H. (2019). Perubahan Kimia, Mikrobiologis Dan Karakteristik Gen Hdc Pengkode Histidin Dekarboksilase Pada Ikan Tongkol Abu-Abu *Thunnus Tonggol* Selama Penyimpanan Suhu Dingin. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Kelautan Tropis*, *11*(2), 285–296.
- Nurjannah, L., & Novita, D. A. (2018). Uji Bakteri Coliform dan *Escherichia coli* Pada Air Minum Isi Ulang dan Air Sumur di Kabupaten Cirebon. *Jurnal Ilmu Alam Indonesia*, *1*(1), 60–68.
- Pajan, S. A., Waworuntu, O., & Leman, M. A. (2016). Potensi Antibakteri Air Perasan Bawang Putih (*Allium Sativum L*) Terhadap Pertumbuhan *Staphylococcus Aureus*. *Pharmacon*, *5*(4), 77–89.
- Pandit, S. I. G. (2016). *Teknologi Pemandangan Ikan Tongkol*. 1–58.
- Panjaitan, F. J., Bachtar, T., Arsyad, I., Lele, O. K., & Indriyani, W. (2020). Karakterisasi mikroskopis dan uji biokimia bakteri pelarut fosfat (bpf) dari

- rhizosfer tanaman jagung fase vegetatif. *Jurnal Kajian Masalah Pertanian*, 1(1), 9–17.
- Paramita, P. W., Suarjana, I. G. K., & Besung, I. N. K. (2020). Isolasi dan Identifikasi Bakteri *Staphylococcus* sp. pada Babi Penderita Porcine Respiratory Disease Complex. *Indonesia Medicus Veterinus*, 9(3), 426–434. <https://doi.org/10.19087/imv.2020.9.3.426>
- Peivasteh-roudsari, L., Abedini, A., Samiee, S., Sadighara, P., & Mirza, A. (2020). *Seafood histamine intervention to alcohol intake : regulation , metabolism and control*. 1(1), 74–87.
- Perez, S., Corti-Monzón, G., Yeannes, M. I., Zaritzky, N. E., Villegas-Plazas, M., Junca, H., & Murialdo, S. E. (2021). Assembly of hyperhalophilic complex consortia of isolates from anchovy ripening attaining histamine degradation and their microbiome configuration. *Lwt*, 142(June 2020). <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.111010>
- Putri, A. M., & Kurnia, P. (2018). Identifikasi Keberadaan Bakteri Coliform Dan Total Mikroba Dalam Es Dung-Dung Di Sekitar Kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta. *Media Gizi Indonesia*, 13(1), 41. <https://doi.org/10.20473/mgi.v13i1.41-48>
- Rachmawati, N., & Triwibowo, R. (2021). Skrining dan Identifikasi Bakteri Pembentuk Histamin yang Diisolasi dari Tuna, Tongkol, dan Cakalang Segar di Wilayah Jawa Barat, DKI Jakarta, dan Banten. *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*, 16(2), 93. <https://doi.org/10.15578/jpbkp.v16i2.771>
- 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.
- Rahayu, W. P., Nurjanah, S., & Komalasari, E. (2018). *Escherichia Coli* (1st ed.). IPB Press.
- Ramadhan, D. (2017). *Antigagal Budidaya Penggemukan Ikan Tuna* (Trisanti (ed.); 1st ed.). Literindo.
- Rosahdi, T. D., Tafiani, N., & Hafsari, A. R. (2019). Identifikasi Spesies Isolat Bakteri K2Br5 dari Tanah Karst dengan Sistem Kekekabatan Melalui Analisis Urutan Nukleotida Gen 16S rRNA. *Al-Kimiya*, 5(2), 84–88. <https://doi.org/10.15575/ak.v5i2.3836>
- Santoso, A., Palupi, N. S., Kusumaningrum, H. D., Darmaga, K. I. P. B., Akademik, J. L., & Barat, J. (2020). *Pengendalian Histamin Pada Rantai Proses Produk Ikan*

- Tuna Beku Ekspor Histamine Control Study in the Process Chain for Export Frozen Tuna Product.* 131–142.
- Santuso, D. (2017). *Menjadi Kaya dengan Usaha Budidaya Ikan Tuna* (1st ed.). Zahara Pustaka.
- 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>
- Saridewi, I., Pambudi, A., & Ningrum, Y. F. (2017). Analisis Bakteri Escherichia Coli Pada Makanan Siap Saji Di Kantin Rumah Sakit X Dan Kantin Rumah Sakit Y. *Bioma*, 12(2), 90. [https://doi.org/10.21009/bioma12\(2\).4](https://doi.org/10.21009/bioma12(2).4)
- Sayuti, I., Yustina, & Hardianti, N. (2016). Identifikasi Bakteri pada Sampah Organik Pasar Kota Pekan Baru dan Potensinya sebagai Rancangan Lembar Kerja Siswa (LKS) Biologi SMA. *Jurnal Biogenesis*, 16(1), 51–60.
- 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.* 8(1), 666–671.
- SNI, B. S. N. 2332. . (2015a). Cara uji mikrobiologi- Bagian 1 : Penentuan Koliform dan Eschericia Coli pada Produk Perikanan. *Sni 2332.1:2015*.
- SNI, B. S. N. 2332. . (2015b). Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada Produk Perikanan. *Sni 2332.3:2015*, 11.
- 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>
- Trisnawati, D., Karnila, R., & Sari, I. (2020). *Kemunduran Mutu Ikan Gabus (Channa striata) dengan Teknik Mematikan Ikan Yang Berbeda Pada Suhu Ruang.* 2507(February), 1–9.
- Unggul, T. D. F. U. E. (2019). *Penuntun Praktikum Mikrobiologi Farmasi.*
- 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 Biochemical Characterization of*

- Chitinolytic Bacteria From Shrimp Farms*. 69(2013), 49–53.
- 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. *ACIAR Monograph No. 155*, 438.
- Widanarni, & Wahjuningrum, D. (2018). *Dasar-dasar Mikrobiologi dalam Praktik* (B. Nugraha (ed.); 1st ed.). IPB Press.
- Yusmaniar, Wardiyah, & Nisa, K. (2017). *Mikrobiologi dan Parasitologi* (1st ed.). Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.