

## DAFTAR PUSTAKA

- Antriyandarti, E., Barokah, U., Anandito, R. B. K., Rahayu, W., Ramadani, A. R., & Madina, A. P. (2023). Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pesisir Pantai Sadeng Gunungkidul Melalui Pengolahan Ikan Tuna. *Warta LPM*, 75–84.
- Apituley, D. A., Sormin, R. B. D., & Nanlohy, E. E. (2020). Karakteristik dan profil asam lemak minyak ikan dari kepala dan tulang ikan tuna (*Thunnus albacares*). *Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(1), 10–19.
- Asni, A., Kasmawati, K., Ernaningsih, E., & Tajuddin, M. (2022). Analisis Penanganan Hasil Tangkapan Nelayan yang Didaratkan di Tempat Pendaratan Ikan Beba Kabupaten Takalar. *Journal Of Indonesian Tropical Fisheries (Joint-Fish): Jurnal Akuakultur, Teknologi Dan Manajemen Perikanan Tangkap Dan Ilmu Kelautan*, 5(1), 40–50.
- Badan Pusat Statistik. (2024). *Rata-rata konsumsi per kapita seminggu beberapa macam bahan makanan penting, 2007-2023—Tabel statistik*. Retrieved July 16, 2024,
- Badoa, H., Pongoh, J., Onibala, H., Mongi, E. L., Kaparang, J. T., & Makapedua, D. M. (2023). Initial Handling Of Tuna As Raw Material For Canned Fish. *Jurnal Perikanan dan Kelautan Tropis*, 12(1), 35–43.
- Berns, R. S. (2019). *Billmeyer and Saltzman's principles of color technology*. John Wiley & Sons.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. *Ikan Mentah SNI 2729-2021*. Badan Standarisasi Nasional.
- Chen, L.B., et al. (2023). Evaluation of Histamine Detection Methods: ELISA vs. Standard Methods in Food Safety. *Journal of Food Science*
- Dewi, R. N. (2023). Pengaruh suhu penerimaan sampel dan bentuk olahan ikan tuna (*Thunnus sp.*) terhadap kadar histamin menggunakan metode elisa. *Buletin Jalanidhitah Sarva Jivitam*, 5(1), 55–62.
- [EFSA] Scientific Opinion on risk based control of biogenic amine formation in fermented foods. (n.d.). *EFSA Journal*, 2011;9(10):2393.
- 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.
- Hariyanto, D. S. T., Mahardika, I., & Wandia, I. N. (2015). Keragaman spesies ikan tuna di pasar ikan Kedonganan Bali dengan analisis sekuen kontrol daerah mitokondria DNA. *Jurnal Veteriner*, 16(3), 416–422.
- Hayati, C. N., & Hafiludin, H. (2023). Karakteristik Kimia (Kadar Air, TVB-N, dan Protein) pada Produk Perikanan di BPMHP Semarang. *Juvenil: Jurnal Ilmiah Kelautan Dan Perikanan*, 4(1), 13–20.
- Indonesia, B. P. S. (n.d.). *Rata-Rata Konsumsi per Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan Penting, 2007-2023—Tabel Statistik*. Retrieved July 16, 2024.
- Irawati, H., Kusnandar, F., & Kusumaningrum, H. D. (2019). Analisis penyebab penolakan produk perikanan indonesia oleh uni eropa periode 2007–2017

- dengan pendekatan root cause analysis. *Jurnal Standardisasi*, 21(2), 149–160.
- Kaunsui, M., Masinambou, C., Saragih, E. D., Harikedua, S. D., Pandey, E., Wonggo, D., Montolalu, L., & Makapedua, D. M. (2023). Efek Penambahan Ekstrak Daun Tagalolo (*Ficus Septica* Burm. F) terhadap Kadar Histamin dan Total Bakteri Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis* L). *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 11(1), 51–58.
- Korompot, A. R., Fatimah, F., & Wuntu, A. D. (2018). Kandungan serat kasar dari bakasang ikan tuna (*Thunnus* sp.) pada berbagai kadar garam, suhu dan waktu fermentasi. *Jurnal Ilmiah Sains*, 18(1), 31–34.
- Kusmarwati, A., & Indriati, N. (2008). Daya hambat ekstrak bahan aktif biji picung (*Pangium edule* Reinw.) terhadap pertumbuhan bakteri penghasil histamin. *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*, 3(1), 21–28.
- Leiwakabessy, J., Batmomolin, W., & Mailoa, M. N. (2024). Penurunan mutu ikan segar hasil budidaya keramba jaring apung di teluk ambon pada suhu kamar. *Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(1), 102–109.
- Maggio, E. T. (2018). Enzyme immunoassay. R. L. R. Williams dan R. M. M. Williams. New York.
- Mailoa, M. N., Lokollo, E., Nendissa, D. M., & Harsono, P. I. (2019). Microbiological and Chemical Characteristics of Smoked Tuna. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(1), 89.
- Mangunwardoyo, W., Sophia, R. A., & Heruwati, E. S. (2010). Seleksi dan pengujian aktivitas enzim L-Histidine decarboxylase dari bakteri pembentuk histamin. *Makara Journal of Science*, 11(2), 23.
- Mardiana, R., Lidyawati, L., & Zulfikri, M. (2020). Identifikasi Formalin Pada Ikan Segar di Pelabuhan Pendaratan Ikan Idi Rayeuk Kabupaten Aceh Timur. *Journal of Pharmaceutical and Health Research*, 1(3), 77–82.
- Masinambou, C. D., Mentang, F., Montolalu, L., Dotulong, V., Montolalu, R. I., Reo, A. R., & Wonggo, D. (2022). Pengujian kandungan histamin dan mutu organoleptik bahan baku ikan tuna *Thunnus albacares* kaleng. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 10(3), 143–149.
- Mauliyani, E., Wibowo, M. A., & Rianto, R. (2016). Uji kualitatif histamin menggunakan kit histakit pada ikan patin jambal (*Pangasius djambal*) selama penyimpanan suhu dingin. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 5(3).
- Mujiyanti, A., Hasibuan, N. E., & Jaynaythi, B. (2021). Uji angka lempeng total (ALT) pada pindang ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) terhadap lama perebusan berbeda dengan metode pour plate total. *Aurelia Juornal*, 2(2), 165–169.
- Natsir, N. A. (2018). Analisis kandungan protein total ikan kakap merah dan ikan kerapu bebek. *BIOSEL (Biology Science and Education): Jurnal Penelitian Science Dan Pendidikan*, 7(1), 49–55.
- Ndahawali, D. H. (2016). Mikroorganisme penyebab kerusakan pada ikan dan hasil perikanan lainnya. *Buletin Matric*, 13(2), 17–21.
- Nelson, D. L., & Cox, M. M. (2008). Glycolysis, gluconeogenesis, and the pentose phosphate pathway. *Lehninger Principles of Biochemistry*, 4, 521–559.

- Panjaitan, R. S., Ramadhan, A., & Purwati, P. (2022). Penyuluhan Marine Toxin pada Anak-anak TPQ Miftahul Jannah, Cipondoh Tangerang. *Jurnal Abdimas Sang Buana*, 3(1), 38–45.
- Patty, M. F. B., Sutiadiningsih, A., Purwidiani, N., & Miranti, M. G. (2023). Pembuatan Bakso Ikan Dengan Proporsi Ikan Tuna (*Thunnus Sp*) Dan Ebi Dengan Penambahan Puree Semanggi (*Marsilea Crenata*). *Journal of Creative Student Research*, 1(4), 320–346.
- Prasetiawan, N. R., Agustini, T. W., & Ma'ruf, W. F. (2013). Penghambatan Pembentukan Histamin Pada Daging Ikan Tongkol (*Euthynnus Affi Nis*) Oleh Quercetin Selama Penyimpanan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 16(2).
- Putra, D., Henny, A. D., Montolalu, R. I., Makapedua, D. M., Onibala, H., Sumilat, D. A., & Luasunaung, A. (2020). Efek Suhu dan Waktu Simpan terhadap Kualitas Bagian Tengah Tuna Sirip Kuning Segar (*Thunnus albacares*). *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 8(3), 100–106.
- Putri, A. M. (2023). Semi Quantitative Risk Assessment Evaluation of Histamine on Pindang Cakalang Product in Jakarta. *Clarias: Jurnal Perikanan Air Tawar*, 4(1), 25–32.
- Resnia, R., Wicaksana, B., & Salim, Z. (2016). Kesesuaian SNI dengan standar internasional dan standar mitra dagang pada produk ekspor perikanan tuna dan cakalang. *Jurnal Standardisasi*, 17(2), 87–98.
- Said, N. S., Sulmiyati, S., & Fahrodi, D. U. (2020). Pengaruh Injeksi Introvit-E-Selen terhadap Lama Force Molting dan Hen Day Ayam Isa Brown. *Jurnal Sains dan Teknologi Peternakan*, 1(2), 42–46.
- Santosa, B. (2021). *Teknik Elisa: Metode Elisa Untuk Pengukuran Protein Metallothionein Pada Daun Padi Ir Bagendit*. Unimus Press.
- Smith, J.A., et al. (2022). Comparison of ELISA and HPLC Methods for Histamine Detection in Food Products. *Food Chemistry*
- Senduk, T. W., Montolalu, L. A., & Dotulong, V. (2020). The rendement of boiled water extract of mature leaves of mangrove *Sonneratia alba*. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan Tropis*, 11(1), 9–15.
- Shimoji, K., Bakke, M., Hungerford, J. M., Mireles DeWitt, C. A., & Köse, S. (2019). Validation study of histamine test for the determination of histamine in selected fish products. *Journal of AOAC International*, 102(1), 164–180.
- Siburian, E. T., Dewi, P., & Martuti, N. K. T. (2012). Pengaruh suhu dan waktu penyimpanan terhadap pertumbuhan bakteri dan fungi ikan bandeng. *Life Science*, 1(2).
- Sulistijowati, R., & Moomin, D. W. (2021). Mutu edible film karaginan kompleks ekstrak buah mangrove (*Sonneratia alba*) dan hambatannya terhadap bakteri pembentuk histamin pada tuna loin. *Jambura Fish Processing Journal*, 3(1), 27–37.
- Supriatna, A., Hascaryo, B., Wisudo, S. H., Baskoro, M., & Nikijuluw, V. P. (2014). Model rantai nilai pengembangan perikanan tuna, tongkol, dan cakalang di indonesia. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 17(2), 144–155.
- Suryanto, M. R., & Sipahutar, Y. H. (2021). Kadar histamin dan nilai angka lempeng total (alt) pada tuna loin berdasarkan jumlah hari penangkapan

- dan ukuran ikan di unit pengolahan ikan, surabaya. *Prosiding Simposium Nasional Kelautan Dan Perikanan*, 8.
- Tahmouzi, S., Khaksar, R., & Ghasemlou, M. (2011). Development and validation of an HPLC-FLD method for rapid determination of histamine in skipjack tuna fish (*Katsuwonus pelamis*). *Food Chemistry*, 126(2), 756–761.
- Usman, N. F., Pagalla, D. B., Jannah, M., & Nurhayati, N. (2023). Sosialisasi Pemanfaatan Ikan Laut sebagai Sumber Pangan Kaya Nutrisi di Desa Bilungala, Kecamatan Bonepantai, Kabupaten Bone Bolango. *Damhil: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 30–36.
- Utari, D. N. (2022). Analisis Kadar Histamin dengan Variasi Lama Waktu Pemaparan Udara pada Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) di Pasar Sidoarjo. *Analisis Kesehatan Sains*, 11(1), 14–18.
- Utari, S. P. (2023). Proses pembekuan dan pengujian histamin ikan tuna (*Thunus* sp.) di PT. X, Banyuwangi. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*, 13(2), 107–117.
- Utari, S. P. S. D., Dewi, R. N., & Febrianti, F. (2022). Analysis of histamin content in loin tuna (*Thunnus maccoyii*) in Denpasar, Bali. *Berkala Perikanan Terubuk*, 50(3), 1685–1689.