

## ABSTRAK

Nadia Ayu Kristanti, Analisis Kandungan Histamin Pada Ikan Tuna (*Thunnus sp.*) Bentuk Loin di Wilayah Denpasar, Bali. Dibimbing oleh Hanandayu Widwiastuti, S.Si., M.Si.

---

Ikan tuna adalah salah satu jenis ikan perairan laut dalam yang memiliki banyak manfaat serta menjadi salah satu ikan paling banyak dikonsumsi di Indonesia. Ikan ini memiliki kandungan air dan protein yang cukup tinggi oleh karena itu ikan tuna menjadi media yang baik untuk mempercepat pertumbuhan bakteri. Salah satu penyebab penurunan mutu ikan, yaitu adanya reaksi enzimatik, kimiawi dan bakteri yang sangat dipengaruhi oleh faktor suhu. Kesegaran ikan merupakan faktor yang sangat penting hubungannya dengan mutu ikan. Kadar histamin dijadikan salah satu indikator mutu dan keamanan produk tuna, karena kandungan histamin yang tinggi dapat menyebabkan keracunan jika dikonsumsi secara berlebihan. Histamin adalah agen penyebab keracunan *scombroid*. *Scombroid fish poisoning* atau keracunan histamin, yaitu sindrom yang menyerupai reaksi alergi setelah mengonsumsi ikan yang terkontaminasi histamin tingkat tinggi. Oleh karena itu pada penelitian ini dilakukan pengujian kadar histamin untuk mengetahui kualitas ikan tuna bentuk loin yang diambil dari beberapa Perusahaan yang berada di kawasan Denpasar Bali. Penelitian ini dilakukan di PT Seafood Inspection Laboratory, yang merupakan salah satu Laboratorium swasta yang terletak di wilayah Denpasar, Bali. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode *Enzyme-Linked Immunosorbent Assay* (ELISA). Metode ini memiliki prinsip deteksi antigen-antibodi, dimana histamin dalam sampel diidentifikasi dan diukur menggunakan antibodi yang spesifik terhadap histamin. Hasil penelitian kadar histamin pada sampel 1-6 berturut-turut adalah 0,4 ppm; 0,4 ppm; 0,7 ppm; 0,5 ppm; 0,7 ppm dan 0,5 ppm. Berdasarkan SNI 2729-2021 tentang ikan segar, syarat kadar maksimum histamin yang diperbolehkan yaitu 100 ppm. Oleh karena itu, dapat disimpulkan bahwa seluruh kadar histamin yang terdeteksi masih di bawah ambang batas yang diperbolehkan oleh pemerintah dan dinyatakan valid.

Kata kunci: Histamin, ELISA, tuna, loin