

## DAFTAR PUSTAKA

- Anggawati,A,M. 1998. Keracunan Histamin Akibat Bahan Makanan yang Busuk. *Majalah Aku Tahu*. 5, 28-32.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01 2346-2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik atau Sensori. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2016. SNI 8223:2016. Tuna dalam kemasan kaleng. Jakarta.
- Bremer PJ, *et al.* 2003. Scombrototoxin In Seafood. Christshurch: New Zealand Institute for Crop and Food Research Limid.
- Eitenmiller RR, *et al.* 1982. Histamine formation in fish: microbiological and biochemical condition. Martin RE, Flack GJ, Hebard CE, Ward DR, editor. *Chemistry and Biochemistry of Marine Product*. Connecticut: AVI Publishing Company.
- Food and Drug Administration. 2001. Fish and Fisheries Products Hazards and Control Guidance. Ed ke-3. Washington DC. [www.fda.gov](http://www.fda.gov) [3 Agustus 2010].
- Houicher Abderrahmane, *et al.* 2013. Histamine and tyramine production by bacteria isolated from spoiled sardine (*Sardina pilchardus*). *African Journal of Biotechnology*; Vol. 12(21), pp. 3288-3295.
- Kimata M. 1961. The histamine problem. Borgstorm G., editor. *Fish as Food*. Vol 1. New York Academic Press.

Hariyadi dan Purwiyatno. 2007. Teknologi Pembekuan Pangan. *Food Review Indonesia* Vol. 2 No. 7.

Irianto, H. E. dan T. M. I. Akbarsyah. 2007. Pengalengan Tuna Komersial. Dalam *Jurnal Squalen* Vol. 2 No. 2

Motalebi, A. A., *et al.* 2010. Impacts of whey protein edible coating on chemical and microbial factors of gutted Kilka during frozen storage. *Iranian Journal of Fisheries Sciences*. 9(2), 255- 264.

Ndaw A, *et al.* 2007. Assessment of histamine formation during fermentation of sardine (*Sardina pilchardus*) with lactic acid bacteria. *World Journal of Dairy and Food Science* 2(2): 42-48.

Novianti dan Kurnia. 2010. *Mutu Jamur Merang (Volvariella volvaceae) Pasca Thawing pada Pembekuan Menggunakan Dry Ice*. Tesis. Institut Pertanian Bogor.

Nur dan Muhammad. 2009. Pengaruh Cara Pengemasan, Jenis Bahan Pengemas dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Sate Bandeng (*Chanos chanos*). *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian* Vol. 14 No. 1.

Prasetiawan, N. R., dkk (2013). Penghambatan Pembentukan Histamin pada Daging Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) oleh Quercetin Selama Penyimpanan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 16(2), 150–158.

Rahardjo, Natsha. 2014. Pengaruh lama penyimpanan pada suhu beku dan metode thawing tekstur ikan bandeng pra dan pasca penebaran. *skripsi*

- Saadiah, Z. 2005. Kajian Ekuitas Merek Ikan Kaleng dan Implikasinya Terhadap Bauran (Studi Kasus di Kota Bogor) IPB Bogor.
- Santhi, D dan Subawa, A. 2017. Jumlah Angka Lempeng Total dan Identifikasi Kuman Patogen Pada Ikan Tuna (*Thunnus sp.*) dari Pasar Kedongan. Laporan Penelitian. Universitas Udayana. Denpasar Bali.
- Sari, S, F. 2019. Pengaruh Perbedaan Metode Pencairan (Thawing) Terhadap Kualitas Kimia Daging Abalon (*Haliotis Asinina*) Beku. Universitas Muhammadiyah Kendari. *Jurnal Saintek Perikanan* Vol.14 No.2 :106-109. Website: <http://ejournal.undip.ac.id/index.php/saintek>
- Sumartini, dkk. 2020. Kajian Pengendalian Mutu Produk Tuna Loin Precooked Frozen Menggunakan Metode Skala Likert Di Perusahaan Pembekuan Tuna X. Politeknik Kelautan dan Perikanan Dumai. Riau. *Aurelia Journal* Vol. 2 (1) : 29-38
- Subaryono, F., dkk. 2004. Penggunaan Arang untuk Mengurangi Kadar Histamin Ikan Pindang Tongkol Batik (*Euthynnus affinis*). *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia* Vol. 10 No. 3.
- Taylor, Steve L. 1991. Histamine Food Poisoning: Toxicology And Clinical Aspects. CRC Critical Reviews in Toxicology. Volume 17, Issue 2.
- Widiastuti, I., dan Putro, S., 2010, Analisis Mutu Ikan Tuna Selama Lepas Tangkap, Universitas Sriwijaya Indralaya, Ilmu Kelautan Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan-KKP, Jakarta, Maspari Journal, ISSN : 977-2087055-01

Wodi, S. I. M. dkk. 2014. Perubahan Mioglobin Tuna Mata Besar Selama Penyimpanan Suhu Chilling. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* Vol. 17 No. 3.