

DAFTAR PUSTAKA

- Adhie. 2007. **Bakteri, Ciri-ciri, Struktur, Perkembangbiakan, Bentuk dan Manfaatnya**. <http://www.WordPress.com> weblog. Diakses tanggal 5 April 2011.
- Aflal, M. A., Daoudi, H. Jdaini, S., Asehrou., dan Bouali, A. 2006. **Study of The Histamine Production in a Red Flesh Fish (*Sardina pilchardus*) and a White Flesh Fish (*Dicentrarchus punctatus*)**. J. of Fish And Aquatic Science 6.
- Agustina. 2010. **Efektifitas Chitosan Dalam Meminimalkan Pembentukan Histamin Pada Ikan Kembung (*Rastrelliger sp*) Selama Distribusi di Kalimantan Selatan. [Desertasi]**. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Brawijaya. Malang.
- Ahmed, F. 1991. **Scombroid (histamine) fish poisoning Committee on evaluation of the safety of fishery products**. National Academy Press, Washington, DC. Seafood Safety pp 93-96.
- Allen, G. Green, D.P and Bolton, G. E. 2004. **Control of Histamin Production in Current Commercial Fishing Operation for Mahi-Mahi (*Coryphaena hippurus*) and Yellowfin Tuna (*Thunnus albacares*) in North Carolina**. Corresponding author : dave_green@ncsu.edu.
- Amirin, T. M. 2009. **Penelitian Eksploratori (Eksploratif)**. [www. tatangmanguny.wordpress.com](http://www.tatangmanguny.wordpress.com). diakses tanggal 25 Juli 2011.
- Angeles, M. M. 1993. **Epidemiologia De Las Infecciones Por *Acinetobacter baumannii***. Enferm Infect Microbial Clinic 1993: 11: 29-33.
- Arisman. 2009. **Keracunan Makanan : Buku Ajar Ilmu Gizi**. Penerbit Buku Kedokteran EGC. <http://books.google.co.id/books>. Diakses pada Tanggal 20 Oktober 2011.
- Arshe. 2011. **Metode Kultur *In Vitro***. http://arche_11.blogspot.html diakses tanggal 1 desember 2011 pukul 21.00 WIB.
- Bennour, M., marrakchi, A.E., Bouchriti, N., Hamama, A. And Quadaa, M.E. 1991. **Chemical and Microbiological assessment of Mackerel (*Scomber scombrus*) stored in ice**. J Food Prot. 54:789-792.
- Brady, J. E. 1999. **Kimia Universitas Asas dan Struktur**. Bina Dupa Aksara. Jakarta.

Center for disease control. 2005. ***Acinetobacter baumanii***. Form no. 954-0041 (Rev 06/06). OSF. Saint Francis Medical Center.

Danur, I. A. I. 1993. **Mempelajari Metode Reduksi Kadar Histamin Dalam Pembuatan Pindang Tongkol**. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. http://iirc.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/30981/2/F93IAI_abstract.pdf. Diakses pada Tanggal 20 Oktober 2011.

Dharma, Bodhi. 2005. **Mikrobiologi Industri**. Jakarta.

Djaafar, T. F., Rahayu, S. 2007. **Cemaran Mikroba Pada Produk Pertanian, Penyakit Yang Ditimbulkan dan Pencegahannya**. Jurnal Litbang Pertanian 26:2.

Diomedi, A. P. 2005. ***Acinetobacter baumanii* pandrug-resistant up date in epidemiologist and anti microbial managing issues**. Rev chil infect 2005 ; 22 (4) : 298-320.

Dwijoseputro. 1989. **Dasar-Dasar Mikrobiologi**. Djambatan. Malang.

Fardiaz, S. 1993. **Mikrobiologi Pangan 1**. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Guizani, N., A. A. Moza., M. A. Ismail., M. Ann and S. R. Mohammad. 2005. **The Effect of Storage Temperature and Histamine Production and The Freshness of Yellowfin Tuna (*Thunus albacares*)**. Journal Food Research International 38 : 215-222.

Hamdan. 2008. **Kultur Jaringan**. [http:// hamdan.blogspot.html](http://hamdan.blogspot.html). diakses tanggal 1 desember 2011 pukul 20.54 WIB.

Holt, J. G., N. R. Kreig., P. H. A. Sneath., J. T. Staley., S. T. Williams. 2000. **Bergey's Manual of Systematic Bacteriology**. Ninth Edition. Lippincott Williams & Wilkins A Wolters Kluwer Company. Baltimore. London.

Ifat , S. 2008. **Kultur In Vitro**. [http:// seputar bio.blogspot.com](http://seputarbio.blogspot.com). diakses tanggal 17 desember 2011 pukul 20.17 WIB.

Indriati, N., Rispayeni dan Endang. S.H. 2006. **Studi Bakteri Pembentuk Histamin Pada Ikan Kembung Pada Selama Proses Pengolahan**. Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan Vol.1 No. 2.

Jenie, B. S. L dan Rahayu, W. P. R. 1993. **Penanganan Limbah Industri Pangan**. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

Judoamidjojo, M., A. A. Darwis., E. G. Sa'id. 1992. **Teknologi Fermentasi**. Rajawali. Jakarta.

- Keer, M., Lawicki P. Aguirre, S and Rayner, C. 2002. **Effect of Storage Conditions on Histamine Formation in Fresh and Canned Tuna**. State Chemitry Laboratory, Werbee. Victorian Government Departement of Human Service. www. Fodsafety.vic.gov.au.
- Kim, Y. H. Brinker, C., M. Kerr and C. Rayne. 1999. **Synthesis of a Quaternary Ammonium Derivative of Chitosan and Its Application to a Cotton Antimicrobial Fhinish**,text res. J. 68 (6):428-434.
- Kunaepah, U. 2008. **Pengaruh Lama Fermentasi Dan Konsentrasi Glukosa Terhadap Aktivitas Antibakteri, Polifenol Total Dan Mutu Kimia Kefir Susu Kacang Merah**. Program Pascasarjana Universitas Diponegoro. Semarang.
- Kusmarwati, A. dan Ninoek, I. 2008 . **Daya Hambat Ekstrak Bahan Aktif Biji Picung (*Pangium edule* Reinw).** Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan Vol.3.
- Lehane, L and Olley, J. 1999. **Histamine Fish Poisoning Revisited**. Jurnal Food Microbial. 58 ; 1-37.
- Mahendradatta, Risna A,M dan Langkong Jumriah. 2003. **Studi Perubahan Mutu Pada Burger Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis* L) Selama Penyimpanan Dingin**. **Teknologi Hasil Pertanian**. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Mc Lauchlin, J., C. L. Little., K. A. Grant and V. Mithan. 2005. ***Scombrotoxic Fish Poisoning***. Journal of Public Health 28 (1) : 61-62.
- Noviani, R., Siti, N. Ajuk, S. 2009. **Aktivitas Antimikroba Ekstrak Metanol Bakteri Berasosiasi Spons dari Pulau Lemukutan, Kalimantan Barat**. Jurusan Kimia, FMIPA, Universitas Tanjungpura. Pontianak.
- Noviarty. 2007. **Kalibrasi alat spektrofлуorometer luminesen ls-5b menggunakan bahan standar ovalen**. Pusat Teknologi Bahan Bakar Nuklir, BATAN. Tangerang.
- Nurwantoro, Prastiwi, WD., Achmadi, J. 2003. **Populasi Mikrobial Sa Susu pada Peralatan Unit Pendingin Susu Akibat Lama Penyimpanan dan Aras Penambahan Dedak Padi**. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro, Semarang.
- Perkin. E. 1981. **Operator's Manual Luminescence Spectrometer LS-5**. Beaconsfield, Bucking-hamshire. England.

- Pisang kipas. 2009. **Acinetobacter baumannii**. <http://www.wordpress.com>. diakses pada tanggal 22 Oktober 2011.
- Putera, D. 2010. **Perbedaan In Vivo, In Vitro dan Ex Vivo**. <http://farmasiblogku.blogspot.com>. Diakses tanggal 17 desember 2011 pukul 21.15 WIB.
- Rawles, D. D., Flick, G.J and Martin. 1995. **Biogenic Amines In Fish Shellfish**. Adv. Food. Nutr. Res. 39:329-364.
- Rodriguez, J. J. J., Sabater, E. I. L., Herrero, M. M. H and Ventura, M. T. M. 1994. **Histamine, Putrescine, and Cadaverine Formation, in Spanish Semipreserved Anchovies as Affected by Time/Temperature**. Journal of Food Science, Volume 59 No. 5.
- Rodwell, V. W., K. M. Robert., A. M. Peter dan K. G. Daryl. 2003. **Biokimia Harper**. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta. Hal 333.
- Rompas, M. R. 1998. **Kimia Lingkungan Edisi Pertama**. Penerbit Tarsito. Bandung.
- Sims, G. G *et al.* 1992. **Quality Indices for Canned Skipjack Tuna : Correlation of Sensory Attributes with Chemical Indices**. Journal of Food Science 57 (5).
- Singarimbun, M dan Effendi, S. 1989. **Metode Penelitian Survei**. Edisi Revisi. LP3ES. Jakarta.
- SNI. 2009. **Penentuan Kadar Histamin dengan Spektrofotometri dan Kromatografi Kinerja Tinggi (KCKT) pada Produk Perikanan**. Standar Nasional Indonesia Nomor 2354.10:2009. Jakarta.
- Sumarno. 1992. **Petunjuk Laboratorium Analisis Metabolit Sekunder Dengan HPLC**. Penerbit Pusat Antar Universitas-Bioteknologi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Taylor, S. L. 1982. **Monograph on Histamin Poisoning Codex Alimentarius Commisior**. Roma : FAO.
- Taylor, S. L dan Behling, A. R. 1983. **Bacterial Histamine Production as a Function of Temperature and Time of Incubation**. Journal of Food Science, Volume 4.
- Tim Penyusun. 2007. **Modul Kuliah : Spektroskopi**. Fakultas Farmasi Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.

- Veteriner, 2010. **Pengertian *In Vitro***. <http://veteriner-island.blogspot.com/2010/06/deskripsi-in-vitro.html>. Diakses pada tanggal 10 November 2011.
- Waluyo, L. 2004. **Mikrobiologi Umum**. Penerbit Universitas Muhamadiyah. Malang.
- Wanenoer. 2010. **Penentuan Kadar Vitamin E Metode Fluorometri**. <http://id.shvoong.com>. Diakses pada Tanggal 22 Desember 2010.
- Wibowo, M. A. 2006. **Biosintesis Senyawa Obat**. Fakultas Farmasi, Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Widodo, W. E. 2010. **Spektrofluorometri untuk Mengukur Kadar Kinin Sulfat**. <http://wordpress.com>. Diakses tanggal 03 Desember 2010.
- Wikipedia. 2011. **Nitrosomonas**. <http://en.wikipedia.org/wiki/Nitrosomonas>. Diakses tanggal 5 April 2011.

