

DAFTAR PUSTAKA

- 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 .
- 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 (Efksploratif)**. www.tatangmanguny.wordpress.com. diakses tanggal 25 Juli 2010.
- Brady, E. 1999. **Kimia Universitas Asas dan Struktur**. Rinarupa Aksara. Jakarta.
- 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.*
- 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 2010.
- Dart, R.K. 2003. **Microbiology For The Analytical Chemist**. Loughborough University.
- Dharma, Bodhi. 2005. **Mikrobiologi Industri**. Jakarta.
- Dwijoseputro. 1998. **Dasar-Dasar Mikrobiologi**. Djambatan. Malang.
- Fardiaz, S. 1993. **Analisis Mikrobiologi Pangan**. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Fletcher, G.C., Summers, G and van Veghel, P.W.C. 1998. **Levels of histamine and histamine producing-bacteria in smoked fish from New Zealand markets**. *J. Food Prot.* 61(8): 1064-1070.
- 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*.

- Hamdan. 2008. **Kultur Jaringan**. [http:// hamdan.blogspot.html](http://hamdan.blogspot.html). diakses tanggal 1 Desember 2011 pukul 20.54 WIB.
- Huss.1994.**BakteriPenghasil Histamin**. www.damandiri.or.id/file/indahwidiastutyipbbab2.pdf. Diaksees pada tanggal 07 Juli 2010. Pukul 07.15 WIB.
- Holt JC, Bergey DH. 1994. **Bergey's manual of determinative bacteriology (edisi ke-9th ed.)**. Baltimore: Williams & Wilkins.
- Indriati, N., dan dan Arifah. K. 2006. **Penggunaan Ekstrak Daun Sirih UntukMenghambat Pertumbuhan Bakteri Penghasil Histamin**. Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan
- Judoamidjojo, M., A. A. Darwis., E. G. Sa'id. 1992. **Teknologi Fermentasi**. Rajawali. Jakarta.
- Karovicova, J and Z. Kohajdova, 2003. **Biogenic Amine in Food**. Department of Food Technology, Faculty of Chemical and Food Technology, Slovak University of Technology.
- Kerr, M. Lawicki, P. Aguirre, S. And Rayner, C. 2002. **Effect of Storage Condition on Histamine Formation in Fresh and Tuna**. State Chemistry Laboratory, Werrbee. Victorian Government Departement of Human Service. www.foodsafety.vic.gov.au.
- Kunaepah, Uun. 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.
- Krieg, N. R. 1989. **Bergey's Manual of Systematic Bacteriology Volume 1**. Williams & Wilkins Baltimore. London.
- Lehane, L and Olley, J. 1999. **Histamine (Scombroid) Fish Poisoning A Review in A Risk-Assessment Framework**. Canberra : National Office of Animal and Plant Health.
- 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. **Scombrototoxic Fish Poisoning**. Journal of Public Health.
- Muslim, W. 2010. **Spektrofluometri Untuk Mengukur Kadar Kinin Sulfat**. <http://wordpress.com>. Diakses pada Tanggal 22 Desember 2010.

- Nazir, M. 1989. *Metode Penelitian*. PT. Ghalia Indonesia. Jakarta.
- Nicklin, Y. K., Gloema, C and T. Fogel. 1999. **Microbiology**. Blog Scientit Publisher.
- Nursanti dan Madjid, A. 2009. **Dasar-dasar Ilmu Tanah**. Diakses pada Tanggal 22 Oktober 2010.
- Nofiani, R., Siti, N. Ajuk, S. 2009. **Aktivitas Antimikroba Ekstrak Metanol Bakteri Berasosiasi Spons dari Pulau Lemukutan, Kalimantan Barat**. Jurusan Kimia, FMIPA, Universitas Tanjungpura. Pontianak.
- Ozogul, F., Polat, A. and Ozogul, Y. 2004. **The effect of modified atmosphere packaging and vacuum packaging on chemical, sensory and microbiological changes of sardines (*Sardinella pilchardus*)**. *J. Food Chem.* 85(1): 49-57
- Perkin; Elmer. 1981. **Operator's Manual Luminescence Spectrometer LS-5**. Beaconsfield, Bucking-hamshire. England.
- Putera, D. 2010. **Perbedaan *In Vivi*, *In Vitro* dan *Ex Vivo***. <http://farmasiblogku.blogspot.com>. Diakses tanggal 17 desember 2011 pukul 21.15 WIB.
- Pharmacy. E. 2011. ***In Vitro***. <http://pharmacyeducation.com/2010>. Diakses Pada Tanggal 10 November 2011.
- Rawles, D.D, Flick, G.J. and Martin. 1995. **Biogenic Amines In Fish Shellfish**. *Adv. Food. Nutr. Res.*
- Risna , A., M. Mahendradatta dan J. Langkong. 2003. **Studi Perubahan Mutu Pada Burger Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis* I) Selama Penyimpanan Dingin**. Teknologi Hasil Pertanian Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Rodriguez, J. J. J; E. I. L. Sabater; M. M. H. Herrero dan M. T. M. Ventura. 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.
- Sally, H. A., Price, R.S. and Brown, W. 1980. **Histamine Formation By Bacteria Isolated From Skipjack Tuna**. *Bull of the Japanese Soc. of Sci Fish.*
- Sijabat, Lanceria. 2009. **Pengaruh Pemberian Ekstrak Sponge *Haliclona sp* terhadap Aktivitas Proliferasi Sel dengan Metode Hitung AgNOR pada Sel *Adenocarcinoma Mammae* Mencit C3H**. Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Semarang.

- Sims, G. G; G. Farn and R. K. York. 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.
- Sumarno. 1992. **Petunjuk Laboratorium Analisis Metabolit Sekunder Dengan HPLC**. Pusat Antar Universitas Bioteknologi. UGM. Yogyakarta.
- Sumner J, Ross T, Ababouch L. 2004. **Application of Risk Assessment in the Fish Industry**. Roma: FAO.
- SNI. 2009. **Penentuan Kadar Histamin dengan Spektrofotometri dan Kromatografi Kinerja Tinggi (KCKT) pada Produk Perikanan**. Standar Nasional Indonesia Nomor 2354.10:2009. Jakarta
- Taylor, S. L dan Behling, A. R. 1982. **Bacterial Histamine Production as a Function of Temperature and Time of Incubation**. Journal of Food Science.
- Taylor, S. L. 1983. **Monograph on Histamin Poisoning Codex Alimentarius Commisior**. Roma : FAO
- Tim Penyusun. 2007. **Modul Kuliah : Spektroskopi**. Fakultas Farmasi Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta
- Universitas Sumtra Utara. 2011. Bakteri Dan Pengujiannya. <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/21773/1/Appendix.pdf>. Diakses Pada Tanggal 5 Desember 2011.
- 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.
- Wibowo, M., Romauli .A.S, dan Endang .S.H, 2007. **Seleksi dan Pengujian Aktivitas Enzim L-Hitidine Decarboxylase Dari Bakteri Pembentuk Histamin**. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Indonesia. Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi, Departemen Kelautan dan Perikanan. Jakarta.

Wikipedia.2010^a. **Bakteri Enterobacter gergoviae**. http://id.wikipedia.org/wiki/enterobacter_gergoviae. <http://id.wikipedia.org/wiki/Histidin>. /Diakses/ pada tanggal 27 Mei 2011 pukul 13.00 /WIB.

_____. 2010^b. **In Vitro**. [http:// id.wikipedia.org/wiki/In vitro](http://id.wikipedia.org/wiki/In_vitro). / Diakses/ pada tanggal 27 Mei 2011 pukul 13.00 /WIB.

_____. 2010^d. **Enterobacter gergoviae**. <http://id.wikipedia.org>. Diakses pada Tanggal 20 Desember 2010.

_____. 2010^e. **Asam amino**. . Diakses pada tanggal 20 Desember 2010.

Wonggo, J. 1995. **Pengaruh perendaman filet ikan dalam air kelapa terhadap kandungan histamin**. Tesis. Program Pasca sarjana KPK IPB – UNSRAT.

Yoguchi, R., Okuzumi, M. and Fuji, T. 1990. **Seasonal variation in number of halophilic histamine-formation bacteria on marine fish**. Bull. Jap. Soc Sci. Fish.

Zipcodezoo. 2011^a. **Bacillus megaterium**. http://www.zipcodezoo.com/Bacteria/B/Bacillus_megaterium/. Diakses pada tanggal 10 Desember 2011 pukul 14.23 WIB

_____. 2011^b. **Planococcus citreus**. http://www.zipcodezoo.com/Bacteria/P/Planococcus_citreus/. Diakses pada tanggal 10 Desember 2011 pukul 14.23 WIB