DAFTAR PUSTAKA

Andayani, I. G. (2023). *Performa rapid diagnostik tes Hepatitis B dengan ELISA sebagai gold standar.* Universitas Mataram.

Atuna (2024). *Tuna Fishing Statistics.* Atuna.Com. https://www.atuna.com/tuna-fishing-statistics/.

Badan Standardisasi Nasional. (2016). *SNI 2354.10:2016 -Cara uji kimia - Bagian 10 : Penentuan kadar histamin dengan Spektroflorometri dan Kromatografi Cair KinerjaTinggi (KCKT) pada produk perikanan.* Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.

Badan Standardisasi Nasional. (2021). *SNI 2729:2021 Ikan Segar.* Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.

Crowther, J. R. (2009). *The ELISA Guidebook (2nd ed.).* Humana Press.

Dewi, R. N. (2023). Pengaruh Suhu Penerimaan Sampel dan Bentuk Olahan Ikan Tuna (Thunnus sp.) Terhadap Kadar Histamin Menggunakan Metode Elisa. *Buletin Jalanidhitah Sarva Jitam*. , 5(1): 55- 62. .

Engvall, E. &. (1971). Enzyme-linked immunosorbent assay (ELISA). *Immunochemistry*, 8(9), 871–874.

Er, B. D. (2014). The determination of histamine level in fish species consumed in Van. *Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences*, 38(3), 265–270.

FAO. (2020). *Application of risk assessment in the fish industry. Food and Agriculture Organization of the United Nations.*

FAO, W. (2020). Code of Practice for Fish and Fishery Products. *Roma: FAO dan WHO*.

Fitria Ayu K, Y. R. (2018). *Deteksi Residu Antibiotik Nitrofurazone pada Komoditas Perikanan dengan Metode Elisa –Sem di Upt Pengembangan Budidaya Air Payau Bangil.* Surabaya: Universitas Airlangga.

Hamburg, G. E. (1971). Enzyme-linked immunosorbent assay (ELISA). *Immunochemistry*, 8(9), 871–874.

Handoko, Y. P. (2021). Identifikasi Proses Pengolahan dan Karakterisasi Mutu Tuna Sirip Kuning (Thunnus albacares) Loin Beku. *Jurnal Bluefin Fisheries*, 3(1): 15-29.

Kutun, W. (2018). *Pengelolaan Ikan Tuna.* Yogyakarta: Gajah Mada University Press.

Lequin, R. M. (2005). Enzyme immunoassay (EIA)/enzyme-linked immunosorbent assay (ELISA). *Clinical Chemistry*, 51(12), 2415–2418.

Mawuntu, A. H. (2022). Keracunan Makanan Laut. *Keracunan Terkait Histamin*.

Murniyati, A. S. (2000). *Pendinginan Pembekuan dan Pengawetan Ikan.* Yogyakarta: Percetakan Kanisius.

Murti, S. I. (2021). Kajian Total Bakteri dan Kadar Histamin Tuna Pasca Tangkap Di Perairan Sangihe. *Jurnal Ilmiah Tindalung*, 7 (1): 28-32.

NCBI. (2023). *Histamine Toxicity. StatPearls.* National Center for Biotechnology.

Neogen, C. (2021). *Veratox® for Histamine Product Manual.* Retrieved from.

Nurani, T. W. (2016). Upaya Penanganan Mutu Ikan Tuna SegarHasil Tangkapan Kapal Tuna Longline Untuk Tujuan Ekspor (Fresh Tuna Handling Quality forTuna Longliner Caching for Export Market). *Marine Fisheries: Journal of Marine FisheriesTechnology and Management.* , 4(2): 153–162.

Oktariani, A. F. (2022). Role of Marine Bacterial Contaminants in Histamine Formation in Seafood Products. *A Review*. *Microorganisms*, 10.

Putri, A. M. (2023). Evaluasi Semi Quantitative Risk Assessment Histamin Pada Produk Pindang Cakalang Di Jakarta. *Jurnal Ilmu Perikanan Air Tawar (clarias)*, 4(1).

Ramadhani, A. I. (2024). *Pengaruh Sinar Uv-C terhadap Derajat Keasaman, Kadar Protein dan Kadar Histamin pada Udang Vannamei (Litopenaeus Vannamei).* Malang: Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.

Rimbawan, B. (2016). *Pengaruh Penanganan Bahan Baku Loin Yang Berbeda Terhadap Kualitas Tuna Steak Beku Di Pt. Hatindo Makmur Benoa Bali* . Doctoral dissertation, Universitas Warmadewa.

Santosa, B. (2020). *Teknik ELISA: Metode ELISA untuk pengukuran protein metallothionein pada daun padi IR Bagendit.* . Semarang: Unimus Press. ISBN: 978-602-5614-93-4.

Setyarini, V. D. (2019). Kadar Histamin pada Udang Vannamei (Litopenaeus Vannamei) dan Identifikasi Bakteri Pembentuk Histamin . *Analis Kesehatan Sains*, 8.

Sipahutar, Y. H. (2020). Laju Melanosis Udang Vanamei (Litopenaeus Vannamei) pada Tambak Intensif dan Tambak Tradisional di Kabupaten Bulukumba, Sulawesi Selatan. *Prosiding Simposium Nasional Kelautan dan Perikanan*, 7.

Sulistijowati, R. d. (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.

Syah Asri Silvana Naiu, N. K. (2024). Daya Hambat Asap Cair Tongkol Jagung terhadap Bakteri Kontaminasi pada Tuna Loin Segar Diasosiasikan dengan Kadar Histamin dan Tvb-N. *Jambura Fish Processing Journal*, 130-141.

Tadera, K. I. (2002). Histamine determination by ELISA: Development and application to fish products. *Journal of Food Protection*, 65(10), 1656–1660.

Tafesh, A. N. (2021). Development and validation of an ELISA for histamine determination in fish: A comparative study with HPLC. *Journal of Food Safety*, 41(3), e12910.

Tahmouzi, S. G. (2013). Histamine formation and bacteriological quality in skipjack (Katsuwonus pelamis) tuna fish during storage at different temperatures. *Journal of Food Science and Technology*, 50(4), 842–847.

Thermo FisherScientific. (2020). *ELISA Technical Guide and Protocols.*

Thompson, M. (2010). Immunoanalysis, Basic Principles of ELISA. *Analytical Method Committee.AMCTB* , 45.

Wahidi, B. R. (2022). Gambaran Histopatologi Clarias gariepinus Yang Terinfeksi Edwardsiella tarda Di Kediri-Jawa Timur. *Jurnal Akuakultur Rawa Indonesia,* , 10(2), 186-198.

Winarno, F. (2007). *Analisis Laboratorium (Gastroentroenteritis dan Keracunan Pangan).* M-Bro Press.

Yusuf, R. A. (2017). Peluang Pasar Ekspor Tuna Indonesia: Suatu Pendekatan Analisis Bayesian., . *Jurnal Kebijakan Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan*, 39-50.

Zhang, Y. L. (2019). Recent advances in the detection of biogenic amines in food and biological samples by immunoassays. *Food Chemistry*, 290, 128–134.

Zhao, Y. C. (2019). Advances in ELISA technology and development of sample preparation strategies for food analysis. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 59(3), 357–372.