PENENTUAN KADAR HISTAMIN PADA IKAN TUNA BENTUK LOIN MENGGUNAKAN METODE ELISA

A'izzaturrohmah*, Asworo
Progam Studi D3 Analisis Farmasi dan Makanan Poltekkes Kemenkes Malang
*Email: imeldaaizzaturrohmah@gmail.com

ABSTRAK

Latar belakang : Ikan tuna merupakan komoditas ekspor utama Indonesia yang memiliki nilai ekonomi tinggi. Mutu ikan tuna harus sesuai pada syarat SNI 2729:2021, salah satu mutu yang harus dijaga yaitu kadar histamin. Histamin merupakan senyawa toksik yang dapat menyebabkan keracunan jika dikonsumsi melebihi ambang batas. Oleh karena itu, pengujian kadar histamin pada produk ikan, khususnya tuna bentuk loin (steak dan saku), sangat penting untuk menjamin keamanan pangan.**Tujuan :** Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kadar histamin pada ikan tuna bentuk loin yang diujikan di PT Seafood Inspection Laboratory, Denpasar, Bali, dan memastikan apakah kadar histamin sesuai dengan batas maksimum yang ditetapkan oleh SNI 2729:2021, yaitu 100 mg/kg. **Metode penelitian :** Metode yang digunakan adalah penelitian deskriptif kuantitatif dengan metode ELISA (*Enzyme-linked immunosorbent assay*). Sebanyak 123 sampel ikan tuna diuji dan dikomposit menjadi 41 sampel uji. Hasil pengujian dibaca menggunakan alat ELISA Reader pada panjang gelombang 450 nm dan dibandingkan dengan kurva standar. **Hasil :** Hasil yang didapatkan menunjukkan bahwa seluruh sampel memiliki kadar histamin di bawah ambang batas yang ditentukan. Nilai rata-rata kadar histamin adalah 3,88 ppm, dengan kadar tertinggi 5,17 ppm dan kadar terendah 0,999 ppm. **Kesimpulan :** Ikan tuna bentuk loin didapatkan nilai rata-rata histamin dari seluruh sampel adalah 3,88 ppm, dinyatakan aman untuk dikonsumsi dan memenuhi standar keamanan pangan sesuai SNI 2729:2021.

Kata kunci : Histamin, Ikan tuna loin, Metode ELISA.