

DAFTAR PUSTAKA

- Amin, M. U., Khurram, M., Khattak, B., & Khan, J. 2015. Antibiotic additive and synergistic action of rutin, morin and quercetin against methicillin resistant *Staphylococcus aureus*. *BMC Complementary and Alternative Medicine*. 15(1): 1-12.
- Arapa, Z., Kadir, S., & Prasetya, E. 2023. Hubungan Konsumsi Makanan Mengandung Monosodium Glutamat (MSG) dengan Kejadian Obesitas pada Siswa SDN 4 Suwawa Tengah. *Journal Health & Science: Gorontalo Journal Health and Science Community*. 7 (1):122-127.
- Asngad, A., Agustina, L., F., S.N. & K., J.W. 2021. Kualitas Penyedap Rasa Alami Dalam Bentuk Cair Dari Kombinasi Berbagai Jamur Edibel Dengan Penambahan Variasi Glukosa. *Bioeksperimen*. 7 (1):34-41.
- BSN. 2016. SNI 2354.10:2016 *Uji Histamin*. Badan Standardisasi Nasional.
- Bùi, N. K. N., Selberg, S., Herodes, K. & Leito, I. 2023. Coumarin-Based Derivatization Reagent for LC-MS Analysis of Amino Acids. *Talanta*. 252:123730.
- Chen, Y. H., Yan H. Z., Gen S. C., Jun F. Y., Jian X. C., Fang W. & Yong Q. X. 2022. Effects of phenolic acids and quercetin-3-O-rutinoside on the bitterness and astringency of green tea infusion. *NPJ Sci Food*. 6 (8): 1-8.
- De Morais Sato, P., Couto, M. T., Wells, J., Cardoso, M. A., Devakumar, D. & Scagliusi, F. B. 2020. Mothers' Food Choices and Consumption of Ultra-Processed Foods in the Brazilian Amazon: A Grounded Theory Study. *Appetite*. 148:2-10.
- Dewatisari, W., Nugroho, L.H., Retnaningrum, E. & Purwestri, Y.A. 2021. The Potency of *Sansevieria trifasciata* and *S. cylindrica* Leaves Extracts as An Antibacterial Against *Pseudomonas aeruginosa*. *Biodiversitas Journal of Biological Diversity*. 22(1): 409-415.
- Fadila, F. 2021. Mutu Organoleptik dan Kandungan Histamin Penyedap Rasa Bubuk Ikan Tuna Sirip Kuning (*Thunnus Albacares*). *Hospital Majapahit (Jurnal Ilmiah Kesehatan Politeknik Kesehatan Majapahit Mojokerto)*. 13 (1):21-34.
- Fitrya, F., Amriani, A., Novita, R.P., Ahmadi, A. & Nabilah, R. 2022. Efektivitas Ekstrak Etanol Polong Petai (*Parkia speciosa* Hassk.) sebagai Anti Ulcer pada Tikus Wistar yang Diinduksi Etanol Absolut. *Jurnal Sains Farmasi & Klinis*. 9(1): 64-70.
- Hattu, N., Eirene G. F., Cecilia A. S., & Josina M. S., 2016. Pengaruh Asam Cuka Terhadap Kandungan Histamin dalam Daging Ikan Komu (*Auxis rochei*). *Agrokompleks*. 21 (2):34-40.
- ..., Y. dan Rusli, A. 2021. Komposisi Kimia Kapsul Konsentrat Selut (*Monopterus Albus*) Sebagai Makanan Suplemen Bagi Buruk. *Agrokompleks*. 21 (2):34-40.
- ..., 1. Histamine and Scombrottoxins. *Toxicon*. 201: 115-126.
- ..., A. 2023. Effects of Dietary Components on Mast Cells: s Nutraceuticals for Allergies?. *Cells*: 12 (22):2602.



- Kurtanty, D., Faqih, D.M., Upa, N.P. 2018. *Monosodium Glutamat : How To Understand It Properly*. Edisi ke-4. Primer Koperasi Ikatan Dokter Indonesia. Anguis Institute For Health Education.
- Lasmi, L., Nani N., dan andri N. 2021. Potensi Edible Coating Gelatin dengan Penambahan Kuersetin terhadap Pembentukan Histamin pada Daging Ikan Tongkol Selama Penyimpanan. *Manfish Journal*. 1 (3): 152-160.
- Mohamed, W. A., Hassanen, E. I., Mansour, H. A. dan Mahmoud, M. A. 2023. Immunohistochemical Evaluation of Histamine Levels and Hygienic Aspect of Little Tunny (*Euthynnus alletteratus*) Musculature at Different Environment Time and Temperature. *Journal of Aquatic Food Product Technology*. 32 (8-9):637-653.
- Munasiah, M. 2020. Dampak Pemberian Monosodium Glutamat Terhadap Kesehatan. *Jurnal Penelitian Perawat Profesional*. 2 (4): 451-458.
- Munir, M.A. dan Putri, F.R. 2023. *Makanan, Senyawa Histamin serta Kepentingan Senyawa Histamin di dalam Kehidupan*. Yogyakarta: Jejak Pustaka
- Nuh, R.N.I., Mustarin, A. dan Sukainah, A. 2019. Analisis Kandungan Gizi Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) dengan Perendaman Vinegar Nira Lontar (*Boroassu flabellifer*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 5 (2):58-71.
- Nurilmala, M., Asadatur A., Vicentius M. M., Nurjanah, Roza Y., M. Fedi A. S. dan Hanifah H. H. 2019. Perubahan Kimia, Mikrobiologis dan Karakteristik Gen HDC Pengkode Histidin Dekarboksilase pada Ikan Tongkol Abu-Abu *Thunnus tonggol* Selama Penyimpanan Suhu Dingin. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis*. 11 (2): 285-296.
- Pebam, M., Buddhiraju, H. S., Verma, A. dan Rengan, A. K. 2023. Nano PhytoPhenols as Potential Immunomodulators: A Review. *Food and Humanity*. 809-816.
- Pertiwi, R.M., Nurilmala, M., Abdullah, A., Yusfiandayani, R. dan Sondita, M.F.A. 2020. Deteksi Bakteri Pembentuk Amina Biogenik pada Ikan Scombridae Secara Multiplex PCR. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 23 (2):359-371.
- Probosari, E. 2019. Pengaruh Protein Diet terhadap Indeks Glikemik. *Journal of Nutrition and Health*. 7 (1):33-39.
- Putri, A.M., Arisandi, D. dan Mizulin, P.J. 2023. Semi Quantitative Risk Assessment Evaluation of Histamine on Pindang Cakalang Product in Jakarta. Clarias: *Jurnal Perikanan Air Tawar*. 4(1): 25-32.
- Qian, Y., Yang, S., Ye, J. X., & Xie, J. 2018. Effect of quercetin-containing preservatives and modified atmospheric packaging on the production of histamine in Pacific white shrimp (*Litopenaeus vannamei*). *Aquaculture* 463(6): 254-259.
- ..., S.S.E. & Puspitasari, A. 2020. Perbandingan Kadar Histamin Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) dan Ikan Kembung (*Restrelliger* *Jurnal Analis Kesehatan Sains*. 9 (1): 822-823.

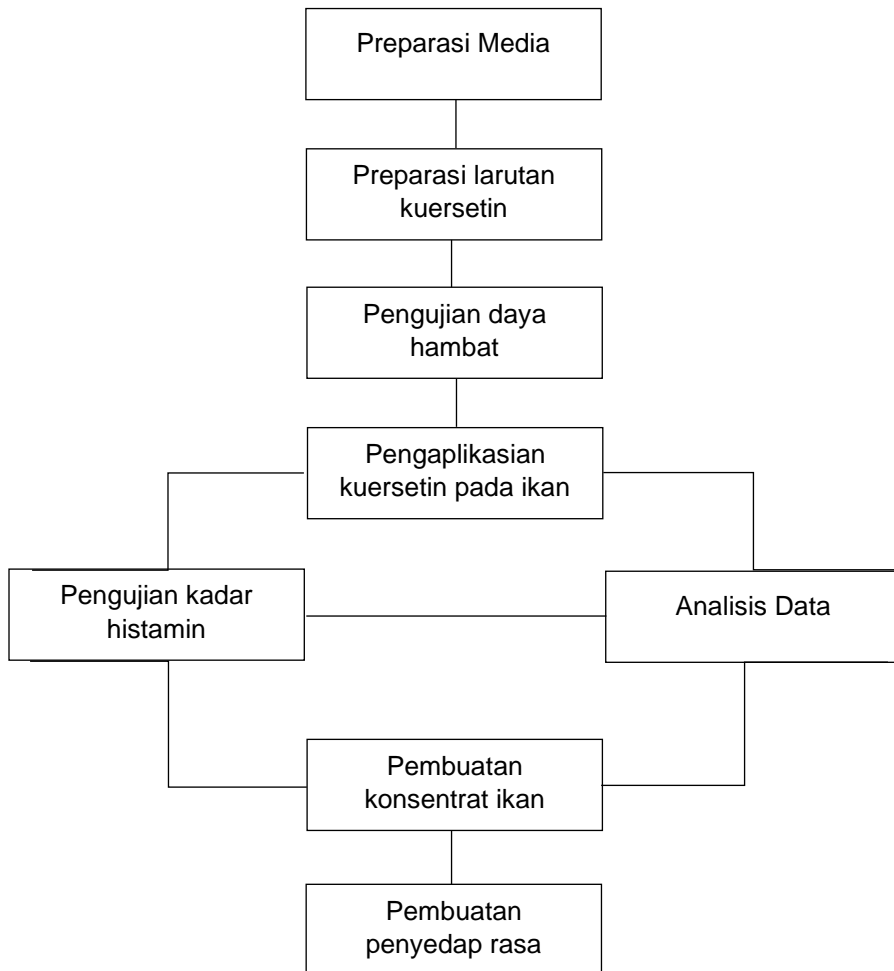


- Rochmah, D. L., dan Elisa T. U. 2022. Dampak Mengonsumsi Monosodium Glutamat (MSG) dalam Perkembangan Otak Anak. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 10 (2): 163-166.
- Sabrina, A.P., Tania, E., Nurhalifah, Veronita, S.C., Puji, S.I. & Nuryamah, S. 2022. Aktivitas Imunodulator dari Jawer Kotok (*Coleus scutellariodes* (L) Benth). *Jurnal Buana Farma*. 2 (2):40-55.
- Sukainah, A. & Ratnawaty. 2022. *Toksikologi Bahan Pangan*. Makassar: Badan Penerbit UNM.
- Tamaya, A.C., Darmanto, Y.S. & Anggo, A.D. 2020. Karakteristik Penyedap Rasa dari Air Rebusan pada Jenis Ikan yang Berbeda dengan Penambahan Tepung Maizena. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. 2 (2):13-21.
- Tatontos, S.J., Harikedua, S.D., Mongi, E.L., Wonggo, D., Montolalu, L.A.D.Y., Makapedua, D.M. & Dotulong, V. 2019. Efek Pembekuan-Pelelehan Berulang terhadap Mutu Sensori Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis* L). *Media Teknologi Hasil Perikanan*. 7 (2):32-35.
- Tondais, J., Sombo, D.E., Lalenoh, B.E., Mappiratu, Adrian & Cahyono, E. 2020. Ekstraksi Flavour dari Tepung Ikan Layang (*Decapterus* sp.) menggunakan Enzim Protease Biduri (*Calotropis gigantea*). *Jurnal Fishtech*. 9 (1):6-12.
- Umar, A., Fusvita, A. & Rahayu, S. 2023. Skrining Fitokimia dan Uji Daya Hambat Ekstrak Pakkat Umbut Rotan (*Callamus caesius* Blume) terhadap Pertumbuhan *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Analis Kesehatan Kendari*. 5 (2):58-64.
- Wathan, N., Hadi, S. & Puri, R. S. 2023. Skrining Inhibitor Antihistamin Secara In Silico dari Senyawa Melati Belanda (*Quisqualis indica* L.). *Jurnal Pendidikan MIPA*. 13 (3):729-735.
- Witria, W. & Zainuri, M. 2021. Pengaruh Ekstrak Daun Mimba (*Azadirachta indica*) terhadap Histamin Daging Ikan Tongkol Abu. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 24(2): 209-217.
- Yemmen, C. & Gargouri, M. 2022. Potential hazards associated with the consumption of Scombridae fish: Infection and toxicity from raw material and processing. *Journal of Applied Microbiology*. 132 (6):4077-4096.



LAMPIRAN

Lampiran 1. Skema Kerja Penelitian



Lampiran 2. Dokumentasi Penelitian



Gambar 3. Pembuatan media



Gambar 4. Proses sterilisasi



Gambar 5. Pengujian daya hambat kuersetin



Gambar 6. Perendaman ikan cakalang dalam larutan kuersetin



Gambar 8. Pembuatan penyedap rasa





Gambar 9. Pengeringan penyedap
rasa



Gambar 10. Pengujian kadar
histamin



Lampiran 3. Data Hasil Uji Statistik

Tabel 2. Hasil analisis one way anova data pengukuran kadar histamin

	Sum of	df	Mean	F	Sig.
Between Groups	20.650	5	4.130	48.718	.000
Within Groups	.509	6	.085		
Total	21.159	11			

Tabel 3. Hasil analisis uji Duncan data pengukuran kadar histamin

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05			
		1	2	3	4
A2B3	2	4.3000			
A2B2	2		5.6850		
A1B3	2			7.3200	
A2B1	2			7.3400	
A1B2	2			7.5000	7.5000
A1B1	2				8.1500
Sig.		1.000	1.000	.571	.067

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 2.000.



Lampiran 4. Perhitungan Konsentrasi Kuersetin

$$\text{Konsentrasi } 0,05 \% = \frac{0,05 \text{ gram (kuersetin)}}{100 \text{ ml (aquadest)}}$$

$$\text{Konsentrasi } 0,1 \% = \frac{0,1 \text{ gram (kuersetin)}}{100 \text{ ml (aquadest)}}$$



CURRICULUM VITAE

A. Data pribadi

1. Nama : Wahyudi
2. Tempat, tgl. Lahir : Jeneponto, 23 Mei 2002
3. Alamat : Jl. Dg Tawalla, Kel. Antang, Makassar
4. Kewarganegaraan : Warga Negara Indonesia

B. Riwayat Pendidikan

1. Tamat TK tahun 2008 di TK Handayani Tappalalo
2. Tamat SD tahun 2014 di SD Inpres no. 209 Tappalalo
3. Tamat SMP tahun 2017 di SMPN 2 Bontoramba
4. Tamat SMA tahun 2020 di SMAN 2 Jeneponto

C. Pekerjaan dan Riwayat Pekerjaan

- Jenis pekerjaan : -
- NIP atau identitas lain (NIK) : 7304072305020002
- Pangkat/Jabatan : -

D. Karya ilmiah yang telah dipublikasikan (misalnya pada jurnal):

E. Makalah pada Seminar/Konferensi Ilmiah Nasional dan Internasional

