

**ANALISIS KADAR HISTAMIN DENGAN METODE
SPEKTROFLOROMETER PADA IKAN TONGKOL (*Euthynnus affinis*)
DENGAN PERLAKUAN WAKTU PENYIMPANAN**

ABSTRAK

Suci Nurul Sofiani

Email : *sucinuruls@yahoo.com*

Histamin merupakan komponen amin biogenik yaitu bahan aktif yang diproduksi secara biologis melalui proses dekarboksilasi dari asam amino bebas. Histamin merupakan zat kimia yang berbahaya bagi kesehatan yang bertindak sebagai penyebab timbulnya alergi. Namun, sakit yang ditimbulkan oleh histamin biasanya tidak berlangsung lama dan merupakan sakit yang ringan atau sering disebut dengan alergi. Dalam penelitian ini dilakukan analisis kuantitatif dengan menggunakan metode spektrofotometer pada panjang gelombang eksitasi 350 nm dan emisi 444 nm. Sampel yang digunakan adalah ikan tongkol yang diuji dengan beberapa perlakuan waktu penyimpanan. Hasil yang diperoleh bahwa semua ikan tongkol mengandung histamin. Ikan tongkol masih dapat dikonsumsi oleh konsumen maksimal penyimpanan 6 jam yaitu 12,75 mg setelah ikan mati tanpa disimpan dikulkas dengan penyimpanan < 7 jam masih dapat memenuhi persyaratan kadar maksimal histamin. Karena setelah itu ikan tongkol memiliki kadar yang cukup tinggi dan berpotensi toksik.

Kata kunci : Histamin, ikan tongkol , spektrofotometer