

**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

**ANALYSIS OF HISTAMINE CONTENT BY SPEKTROFLUOROMETER
METHOD IN TUNA (*Euthynnus affinis*) WITH STORAGE TIME
TREATMENT**

ABSTRACT

Suci Nurul Sofiani

Email : *sucinuruls@yahoo.com*

Histamine is a *bio-genic* amine component. It means the material active which is produced by biologically through the *decarboxylation* process of free amino acids. Histamine is a chemical which is harmful to health that acts as the cause of allergies. However, the pain caused by histamine is usually momentary and includes the mild pain or often called allergy. In this research, Carried out a quantitative analysis by *spectrofluorometri* method in a wavelength of excitation 350 nm and 444 nm emission. The samples that is used is the tuna with some treatment storage time. The result which is obtained that all tuna contain histamine. The Tuna still can be consumed by consumers maximum storage 6 hours that is 12,75 mg after the fish dead without storage in refrigerator with storage < 7 hours still can be meet the vequirements of masimum histamine. Because, after that tuna have high enough levels and potentially toxic.

Keywords: Histamine, tuna, spektrofluorometer