Lampiran 2. Hasil Pengujian Kualitas Tuna *Staek* Beku

Tuna *Steak* Beku Menggunakan Bahan Baku *Loin* Beku							
Ulangan Ke	Histamin (ppm)	Jumlah Bakteri (koloni/gr)	*E. Coli* (koloni/gr)	*Salmonella* (gr)	Organoleptik		
					B	T	K
1	3,3	$2,5x10^2$	<3	Negatif	9	9	9
2	4,0	$2,7x10^2$	<3	Negatif	8	8	9
3	3,2	$2,8x10^2$	<3	Negatif	9	9	9
4	4,2	$2,8x10^2$	<3	Negatif	7	8	8
5	4,0	$2,7x10^2$	<3	Negatif	8	8	9
6	4,6	$2,4x10^2$	<3	Negatif	7	7	8
7	4,0	$2,6x10^2$	<3	Negatif	8	8	9
8	4,1	$2,6x10^2$	<3	Negatif	8	8	8
9	3,5	$2,6x10^2$	<3	Negatif	9	8	9
10	4,9	$2,8x10^2$	<3	Negatif	7	7	8
11	4,5	$3,4x10^2$	<3	Negatif	7	8	8
12	4,7	$3,1x10^2$	<3	Negatif	7	7	8
13	4,4	$2,5x10^2$	<3	Negatif	8	8	8
14	3,9	$2,9x10^2$	<3	Negatif	8	8	9
Rata - rata	4,1	$2,7 x10^2$	<3	Negatif	7,8	7,9	8,5

Tuna *Steak* Beku Menggunakan Bahan Baku *Loin* Segar							
Ulangan Ke	Histamin (ppm)	Jumlah Bakteri (koloni/gr)	*E. Coli* (koloni/gr)	*Salmonella* (gr)	Organoleptik		
					B	T	K
1	4,2	$2,7x10^2$	<3	Negatif	8	8	9
2	6,7	$2,8x10^2$	<3	Negatif	7	7	7
3	4,2	$3,2x10^2$	<3	Negatif	8	8	8
4	4,6	$2,9x10^2$	<3	Negatif	7	7	8
5	4,4	$3,0x10^2$	<3	Negatif	7	8	8
6	4,6	$2,7x10^2$	<3	Negatif	7	7	8
7	4,2	$2,8x10^2$	<3	Negatif	8	8	8
8	4,3	$2,9x10^2$	<3	Negatif	8	8	8
9	3,7	$2,7x10^2$	<3	Negatif	8	8	9
10	4,9	$2,9x10^2$	<3	Negatif	7	7	8
11	5,0	$3,6x10^2$	<3	Negatif	7	7	7
12	5,0	$3,4x10^2$	<3	Negatif	7	7	7
13	5,0	$2,8x10^2$	<3	Negatif	7	7	8
14	4,5	$3,2x10^2$	<3	Negatif	8	8	8
Rata - rata	4,6	$2,7 x10^2$	<3	Negatif	7,4	7,5	7,9

Keterangan: B = Bau, T = Tekstur, K = Kenampakan