Tabel

Tabel 1 *Size* tuna albakora

Size	Berat (kg)
10 *up*	10,0 - 12,99
13 *up*	13,0 - 15,99
16 *up*	16,0 - 18,99
19 *up*	19,0 - 21,99
22 *up*	22,0 - 24,99
25 *up*	25,0 - 27,99
28 *up*	28,0 - 30,99
31 *up*	31,0 - 33,99

(Sumber : PT. LSS, 2024).

Tabel 2 Kualitas ikan tuna albakora di PT. LSS

	***Grade* A**	***Grade* AC**
a.	Tubuh ikan masih utuh dari kepala hingga ekor. Jika ekor didapatkan patah tidak apa-apa	Tubuh ikan tidak utuh, pecah di bagian perut dan penyok
b.	Aroma ikan masih dalam keadaan segar	Terdapat aroma seperti lada hitam
c.	Kulit ikan masih bercorak	Terlihat ikan tidak beku sempurna
d.	Pipi ikan (*operculum* / penutup insang sedikit merah)	Pipi ikan (*operculum* / penutup insang berwarna gelap atau kuning cerah)

(Sumber : PT. LSS, 2024).

Tabel 3 Lama waktu pelelehan

Size (Kg)	Lama Waktu Pelelehan (Jam)
5-7	7
7-9	9
10-13	10
13-16	13
16-19	15
19-22	17
22-25	18
25-28	20

Tabel 4 *Size* pemotongan tuna albakora

Size (kg)	Jumlah Potongan
10,0-16,0	
13,1-16,0	2
16,1-19,0	
19,1-22,0	3
22,1-25,0	
25,1-28,0	4

Size (kg)	Jumlah Potongan
28,1-32,0 32,1-35,0	5

(Sumber : PT. LSS, 2024).

Tabel 5 Jumlah ikan dalam satu *tray*

Size (kg)	*Fish/tray (potong)*
10,0 – 13,0	2
13,1 – 16,0	2
16,1 – 19,0	3
19,1 – 22,0	3
22,1 – 25,0	3
25,1 – 28,0	3

Tabel 6 Standar waktu pemasakan

Size (kg)	*Cooking time* (menit)
10,0 – 13,0	100
13,1 – 16,0	110
16,1 – 19,0	120
19,1 – 22,0	135
22,1 – 25,0	160
25,1 – 28,0	200

(Sumber : PT. LSS, 2024).

Tabel 8 Hasil rata-rata nilai organoleptik tuna beku dan tuna loin masak beku

Pengamatan	Nilai rata-rata	SNI	Standar
Tuna Beku	8.0±0.68	7	SNI 4110:2014
Tuna loin masak beku	8.0.±054	7	SNI 6941:2017

Tabel 9 Hasil pengujian mikrobiologi produk akhir

Pengujian Mikrobiologi	Pengujian Ke-	ALT Kol/g	Standar Perusahaan	SNI 2332.3:2006
TPC	1	$3{,}0 \times 10^4$	5×10^5	5×10^5
	2	$1{,}0 \times 10^4$		
	3	$1{,}4 \times 10^4$		
	4	$2{,}5 \times 10^4$		
	5	$2{,}4 \times 10^4$		
	6	$6{,}2 \times 10^3$		

7	$6,5 \times 10^4$
8	$3,3 \times 10^4$
9	$2,9 \times 10^4$
10	$4,6 \times 10^4$
11	$1,7 \times 10^4$
12	$1,2 \times 10^4$

(Sumber : PT. LSS, 2024).

Tabel 10 Hasil pengujian histamin bahan baku dan produk akhir

Uji Histamin	Pengujian ke-	Hasil Uji Bahan Baku (ppm)	Hasil Uji Produk Akhir (ppm)	Standar	Standar SNI 2353.10.2009 (ppm)
Biosensor Bioland Biofish	1	14,3	3,2	Standar Perusahaan (50 ppm) Standar USA (30 ppm) Standar Eropa (50 ppm)	100
	2	11,6	3,4		
	3	8,6	2,1		
	4	9,7	1,3		
	5	6,2	0,5		
	6	8,7	2,3		
	7	6,5	0,8		
	8	12,8	1,2		
	9	3,6	5,8		
	10	4,2	1,7		
	11	3,5	7,2		
	12	2,5	16,4		

(Sumber : PT. LSS, 2024).