

BAB III KESIMPULAN

1. *Fillet* tuna beku dengan *glazing* dan tanpa *glazing* masih dapat diterima secara organoleptis sampai penyimpanan 45 hari.
2. Penurunan mutu *fillet* tuna beku dengan *glazing* lebih lambat daripada *fillet* tuna beku tanpa *glazing*.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous. 2009. *Jenis-Jenis Ikan*.
<http://www.bluefame.com/lofiversion/index.php/t171814.html>
Last update at: 4 Februari 2009
- Anonimous. 2007. *Sumber Daya Tuna Dan Cakalang*.
<http://skipjack-tuna.blogspot.com/>
Last update at: 26 Desember 2007
- Ceputelecenter. 2009. Amis pada Ikan Darimanakah Asalnya?
http://www.chem-is-try.org/tanya_pakar/mengapa-ikan-menebarkan-bau-amis/
Last update at: 24 Agustus 2009
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Jilid 1*.
Yogyakarta: Liberty.
- Ilyas, S.1983. *Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan*. Jakarta : CV.
Paripurna.
- Moeljanto. 1992. *Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Jakarta:
Penebar Swadaya.
- Pandit, I Gde S. dan Putu Chandra. 1999. Peranan Glazing Terhadap
Kualitas Ikan Tuna (*Thunus Albacares*) Dalam Bentuk Loin Beku
Selama Penyimpanan Beku. Seminar PATPI, 12-13 Oktober 1999.