

**PEMBUATAN PAKAN DENGAN MEMANFAATKAN LIMBAH KEPALA  
UDANG DI UNIT PELAYANAN TEKNIS PENGEMBANGAN  
TEKNOLOGI PERIKANAN BUDIDAYA KEPANJEN,  
KABUPATEN MALANG, JAWA TIMUR**

**PRAKTEK KERJA LAPANG  
PROGRAM STUDI S1 BUDIDAYA PERAIRAN**



**LIAT  
KUBRAY**

KKB  
KK  
PEL PK CP-50113  
Par  
P

**QORRY PRADNYA PARAMITHA  
PALEMBANG - SUMATERA SELATAN**

**FAKULTAS PERIKANAN DAN KELAUTAN  
UNIVERSITAS AIRLANGGA  
SURABAYA  
2018**

# Surat Pernyataan

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya:

Nama : Qorry Pradnya Paramitha

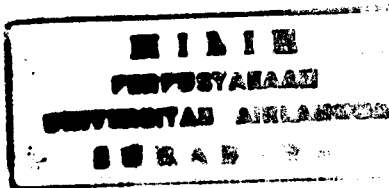
Nim : 141311133188

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa laporan PKL yang berjudul: **PEMBUATAN PAKAN DENGAN MEMANFAATKAN LIMBAH KEPALA UDANG DI UNIT PELAYANAN TEKNIS PENGEMBANGAN TEKNOLOGI PERIKANAN BUDIDAYA KEPANJEN, KABUPATEN MALANG, JAWA TIMUR** adalah benar hasil karya saya sendiri. Hal-hal yang bukan karya saya dalam laporan PKL tersebut diberi tanda citasi dan ditunjukkan dalam daftar pustaka.

Apabila dikemudian hari terbukti pernyataan saya tidak benar, maka saya bersedia menerima sanksi akademik yang berlaku di Universitas Airlangga, termasuk berupa pembatalan nilai yang telah saya peroleh pada saat ujian dan mengulang pelaksanaan PKL.

Demikian surat pernyataan yang saya buat ini tanpa ada unsur paksaan dari siapapun dan dipergunakan sebagaimana semestinya.

Surabaya, 20 Desember 2016  
Yang membuat pernyataan,



Qorry Pradnya Paramitha  
NIM. 141311133188

**PEMBUATAN PAKAN DENGAN MEMANFAATKAN LIMBAH KEPALA  
UDANG DI UNIT PELAYANAN TEKNIS PENGEMBANGAN  
TEKNOLOGI PERIKANAN BUDIDAYA KEPANJEN, KABUPATEN  
MALANG, JAWA TIMUR**

**Praktek Kerja Lapang sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar  
Sarjana Perikanan pada Program Studi S-1 Budidaya Perairan Fakultas  
Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga**

Oleh :

**QORRY PRADNYA PARAMITHA**

**NIM. 141311133188**

Mengetahui,

Dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan  
Universitas Airlangga

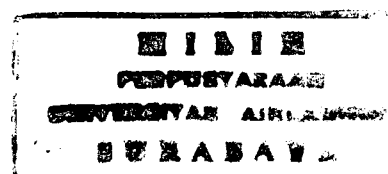


**Prof. Dr. Mirni Lamid, drh., M.P.**  
NIP. 19620116 199203 2 001

Menyetujui

Dosen Pembimbing,

**Dr. Adriana Monica Sahidu. Ir., M.Kes.**  
NIP. 19611116 1993 03 2 002



penghalusan bahan dan pencampuran bahan, setelah bahan tercampur dilakukan fermentasi selama 2-3 hari. Setelah di fermentasi dilanjutkan dengan pengukusan, pencetakan pakan, pengeringan pellet dan pengemasan pellet.

Pada proses fermentasi, fermentor yang digunakan adalah probiotik (0,73%) yang didalamnya terdapat beberapa mikroba seperti *Lactobacillus sp.* dan *Bacillus sp.* dan ditambah dengan tetes atau *molase*.