

## V KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

1. Pembuatan pakan dengan menggunakan limbah kepala udang di UPT PTPB Kepanjen ini di lakukan dengan cara merubah limbah kepala udang menjadi tepung kepala udang.
2. 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*.
3. Hasil pengujian bahan pakan didapatkan hasil Kadar abu 7,72%, Kadar air 17,28%, Serat 14,62%, Protein 53,74% dan lemak 6,65%.

### 5.2 Saran

Limbah kepala udang yang berasal dari pabrik makanan beku atau pabrik kerupuk terkadang tidak selalu segar dan pada proses pembuatan tepung kepala udang dibutuhkan waktu yang lama dan mengandalkan panas matahari, kepala udang bisa dibeli dalam bentuk kepala udang yang sudah kering dengan harga berkisar Rp. 8.000 per kg.

Diperlukan penelitian tentang kelanjutan dari pakan buatan dari limbah kepala udang untuk pertumbuhan dan kelangsungan hidup ikan budidaya.

