

RINGKASAN

MOH. DANU MAWANTO. Tekn' pembuatan Pakan Apung Ikan Patin (*Pangasius* sp) Dengan Pengkayaan vitamin C Di CV. Mentari Nusantara, Tulungagung, Jawa Timur. Dosen Pembimbing Dr. Laksmi Sulmartiwi, S.Pi, MP.

Salah satu hasil alam yang memiliki nilai ekonomis yaitu ikan patin. Daging ikan patin memiliki kandungan gizi tinggi, dalam 100 gram daging ikan segar mengandung 18 gram protein. Ikan patin dapat dijadikan sebagai sumber Omega-3 alternatif. Kadar Omega-3 pada ikan patin yaitu berkisar 1,16-12,44 %. Pada budidaya ikan patin tentunya dibutuhkan pakan buatan yang memiliki nilai gizi yang baik untuk pertumbuhan dan reproduksi. Pakan buatan dapat ditambahkan vitamin, salah satunya vitamin C dalam bentuk asam askorbat.

Praktek Kerja Lapangan ini dilaksanakan di CV. Mentari Nusantara Desa Batokan Kecamatan Ngantru, Tulungagung – Jawa Timur pada tanggal 12 Januari sampai 12 Februari 2015. Tujuan dari Praktek Kerja Lapangan ini adalah untuk memperoleh pengetahuan, dan ketrampilan kerja tentang teknik pembuatan pakan ikan apung ikan patin (*Pangasius* sp.) dengan pengkayaan vitamin C serta mengetahui analisis kandungan gizi pakan apung ikan patin (*Pangasius* sp.) dengan pengkayaan vitamin C. Metode yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapangan ini adalah metode deskriptif dengan pengambilan data meliputi data primer dan data sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan partisipasi aktif, observasi, wawancara, dan studi pustaka.

Proses pembuatan pakan ikan dimulai dari persiapan alat dan bahan baku, penyusunan ransum pakan, pembuatan pakan ikan, pengemasan dan penyimpanan. Evaluasi pakan meliputi uji fisika dan kimia. Hasil analisis proksimat pakan apung ikan patin dengan pengkayaan vitamin C adalah protein 28,96 %, serat 4,11 %, abu 3,99 % dan kadar air 9,14 %.

SUMMARY

MOH. DANU MAWANTO. The Technique of Making Floating Feed Fish Catfish (*Pangasius* sp.) With Vitamin C Enriched CV. Mentari Nusantara, Tulungagung, East Java. Academic Advisor Dr. Lakshmi Sulmartiwi, S. Pi, MP.

One of the natural results that have economic value is fish catfish. Meat fish catfish have a high nutrient content in 100 grams of fresh fish meat contains 18 grams of protein. Patin fish can serve as an alternative source of Omega-3. The levels of Omega-3 in fish catfish that is revolved around 1.16-12,44%. On the cultivation of fish catfish certainly needed artificial feed that has the value of good nutrition for growth and reproduction. Artificial feeding can be added vitamins, one of which was vitamin C in the form of Ascorbic acid.

Field Work Practice implemented in CV. Mentari Nusantara Village Batokan Ngantru, Tulungagung Subdistrict of East Java – on 12 January to 12 February 2015. The purpose of this Field Work Practice is to acquire the knowledge, skills, and experience working on techniques of manufacture of fodder fish grown. Methods used in this field work practices is a descriptive method with data retrieval include primary data and secondary data. Data retrieval was done by active participation, observation, interviews, and the study of the literature.

Fish feed manufacturing process starts from preparation of tools and raw materials, preparation of feed rations, fish feed manufacture, packaging and storage. The feed includes the evaluation of the physical and chemical test. The results of the analysis of fish floating catfish feed proksimat enriched in vitamin C is proteins 28,96% 4.11%, fibre, ash 3.99% and 9.14% moisture content.