

RINGKASAN

QORRY PRADNYA PARAMITHA. Pembuatan Pakan dengan Memanfaatkan Limbah Kepala Udang di UPT Pengembangan Teknologi Perikanan Budidaya Kapanjen, Malang, Jawa Timur. Dosen Pembimbing: Dr. Adriana Monica Sahidu. Ir., M. Kes.

Tujuan pemberian pakan pada ikan adalah menyediakan kebutuhan gizi untuk kesehatan yang baik, pertumbuhan dan hasil panen yang optimum, produksi limbah yang minimum dengan biaya yang masuk akal demi keuntungan yang maksimum. Pakan yang berkualitas gizi dan fisik merupakan kunci untuk mencapai tujuan-tujuan produksi dan ekonomis budidaya ikan. Pengetahuan tentang gizi ikan dan pakan ikan berperan penting di dalam mendukung pengembangan budidaya ikan (*aquaculture*) dalam mencapai tujuan tersebut.

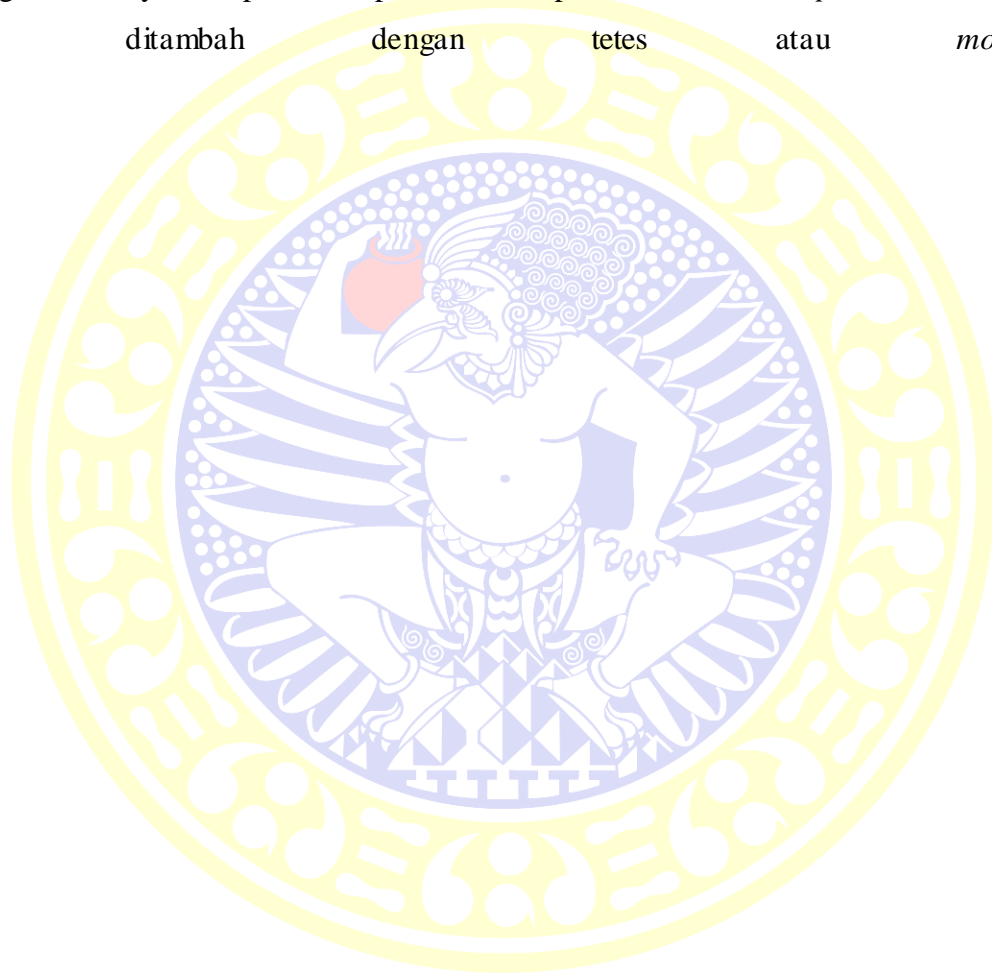
Manfaat praktek kerja lapang ini adalah untuk meningkatkan wawasan, pengetahuan, pengalaman dan keterampilan tentang teknik pembuatan pakan mandiri dari limbah kepala udang yang difermentasi dan mengetahui fermentator apa saja yang digunakan dalam proses fermentasi serta hambatan dan permasalahan apa saja yang terjadi di UPT Pengembangan Teknologi Perikanan Budidaya Kapanjen.

Tepung limbah kepala udang merupakan limbah industry pengolahan udang yang terdiri dari kepala dan kulit udang. Proporsi kepala dan kulit udang diperkirakan berkisar antara 30-40 % dari bobot udang segar. Factor positif bagi tepung kepala udang adalah karena produk ini merupakan limbah, sehingga harganya relative murah dan kandungan nutrisinya pun bersaing dengan bahan baku lainnya.

Bahan pakan yang akan digunakan dianalisa proksimat untuk mengetahui kandungan nutrisinya. Kemudian, tentukan komposisi pakan antar perlakuan yang dihitung dengan metode uji coba. Proses pembuatan pakan dilakukan dari penyediaan bahan baku, bahan baku yang digunakan yaitu tepung kepala udang, bungkil kedelai, pollard atau dedak gandum, tepung jagung, tepung tapioka dan premix. Setelah itu

menyusun ransum, setelah ransum disusun dilanjutkan dengan 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.



SUMMARY

QORRY PRADNYA PARAMITHA. The Feed Making Using Waste Shrimp Heads in UPT Technology Development of Aquaculture Kepanjen. Malang, East Java. Lecture of Concelor : Dr. Adriana Monica Sahidu. Ir., M.Kes.

The purpose of giving feed on the fish was providing the needs of the nutrition for good health, the growth and the results of the efficiency production of a minimum with the cost of. Feed quality nutrition and physical is the key to reach the purpose of the production of and economic cultivation fish. The knowledge about nutrition fish and feed fish instrumental important in support of the development of the cultivation of fish in achieve that goal.

Benefits of field practice is to improve the insight, knowledge, experience and skill of the technique of making the feed independent of waste shrimp heads are fermented and knowing fermentator what is used in the fermentation process as well as the barriers and problems of what is happening in UPT Technology Development of Aquaculture Kepanjen.

Shrimp heads flour waste is the waste processing industry consisting of shrimp heads and shells. The proportion of shrimp heads and skins is estimated to range between 30-40% of the weight of fresh shrimp. Positive factor for the shrimp heads flour is because this is a waste product, so the price is relatively cheap and nutritional content also compete with other raw materials.

Feed materials that will be used to determine the proximate analyzed nutritional content. Then, specify the feed composition among treatments were calculated by the method of trial. The process of making the feed made from raw material supply, the raw material used is the shrimp heads flour, soybean meal, wheat pollard or bran, corn flour, tapioca flour and premix. After that make up the ration after ration prepared followed by refining the material and mixing the ingredients, after the mixed materials are fermented for 2-3 days. Once fermentation followed by steaming, feed printing, drying and packing pellet pellets.

In the fermentation process, the fermenter used is a probiotic (0.73%) in which there are some microbes such as *Lactobacillus* sp. and *Bacillus* sp. and coupled with tetes or molasses.

