

DAFTAR ISI

| | HALAMAN |
|--|---------|
| DAFTAR TABEL | i |
| DAFTAR GAMBAR | ii |
| DAFTAR LAMPIRAN | iii |
| I. PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar belakang | 1 |
| 1.2 Tujuan | 2 |
| 1.3 Kerangka Pemikiran | 2 |
| 1.4 Kontribusi | 3 |
| II. TINJAUAN PUSTAKA | 4 |
| 2.1 Pakan Buatan | 4 |
| 2.2 Pakan Terapung | 4 |
| 2.3 Proses Pembuatan Pakan | 5 |
| 2.3.1 Penggilingan | 5 |
| 2.3.2 Penimbangan | 6 |
| 2.3.3 Pencampuran | 6 |
| 2.3.4 Peleting | 7 |
| 2.3.5 Pengeringan | 7 |
| 2.3.6 Pendinginan | 7 |
| 2.4 Prinsip Pembuatan pakan Terapung | 7 |
| 2.5 Pengujian Mutu Pakan Secara Fisik | 8 |
| 2.5.1 Evaluasi Fisika | 9 |
| 2.6 <i>Coating</i> Pada Pakan Terapung | 9 |
| 2.6.1 Bahan <i>Coating</i> | 9 |
| 2.6.2 Proses <i>Coating</i> | 10 |
| 2.6.3 Hasil Pakan | 10 |

| | |
|--|-----------|
| III. METODE PELAKSANAAN | 11 |
| 3.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan | 11 |
| 3.2 Alat dan Bahan | 11 |
| 3.2.1 Bahan Pakan Terapung | 10 |
| 3.2.2 Alat dan Bahan Coating | 11 |
| 3.3 Prosedur Kerja | 12 |
| 3.3.1 Proses Produksi Pakan Terapung | 12 |
| 3.3.2 Proses <i>Coating</i> | 11 |
| 3.3.3 Pengujian Pakan | 12 |
| 3.4 Pengujian Fish Oil dan RBD Olein | 13 |
| IV. HASIL DAN PEMBAHASAN | 14 |
| 4.1 Proses Pembuatan Pakan Terapung dan <i>Coating</i> | 14 |
| 4.2 Sifat Fisik Pakan Setelah <i>Coating</i> | 16 |
| 4.2.1 Warna | 16 |
| 4.2.2 Aroma | 17 |
| 4.2.3 Tekstur | 18 |
| 4.2.4 <i>Water Stabily</i> | 18 |
| 4.3 Fungsi <i>Coating</i> | 19 |
| 4.4 Kandungan Nutrisi Pakan (PP812) | 20 |
| V. KESIMPULAN DAN SARAN | 21 |
| 5.1 Kesimpulan | 21 |
| 5.2 Saran | 21 |
| DAFTAR PUSTAKA | 22 |
| LAMPIRAN | 25 |