



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xi
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Ruang Lingkup	2
II TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Analisis Proksimat	3
2.2 Ikan Lele (<i>Clarias sp.</i>)	7
2.3 Pakan	8
III METODE	10
3.1 Lokasi dan Waktu PKL	10
3.2 Alat dan Bahan	10
3.3 Prosedur Kerja	10
IV KEADAAN UMUM BLUPB KARAWANG	12
4.1 Sejarah	12
4.2 Kegiatan Lembaga	12
4.3 Struktur Organisasi	12
4.4 Fungsi dan Tujuan	12
V HASIL DAN PEMBAHASAN	14
5.1 Kadar Air	15
5.2 Kadar Abu	16
5.3 Kadar Lemak	17
5.4 Kadar Serat Kasar	18
5.5 Kadar Protein	19
5.6 Presisi	21
VI SIMPULAN DAN SARAN	14
6.1 Simpulan	14
6.2 Saran	14
DAFTAR PUSTAKA	24
LAMPIRAN	26

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



DAFTAR TABEL

1	Fase pertumbuhan ikan lele	8
2	Syarat mutu pakan buatan ikan lele	14

DAFTAR GAMBAR

1	Struktur lemak	4
2	Struktur primer protein	6
3	Komponen instrumen <i>dumatherm</i>	6
4	Morfologi ikan lele (A) Kepala (B) Badan (C) Ekor	7
5	Pakan	8
6	Hasil analisis kadar air pakan ikan lele untuk berbagai umur	16
7	Hasil analisis kadar abu pakan ikan lele untuk berbagai umur	17
8	Hasil analisis kadar lemak pakan ikan lele untuk berbagai umur	18
9	Hasil analisis kadar serat kasar pakan ikan lele untuk berbagai umur	19
10	Kurva standar EDTA	20
11	Struktur EDTA	20
12	Hasil analisis kadar protein pakan ikan lele untuk berbagai umur	21



DAFTAR LAMPIRAN

1	Struktur Organisasi BLUPPB Karawang	27
2	Instrumen <i>Gerhardt dumatherm</i>	27
3	Instrumen <i>Gerhardt soxtherm</i>	28
4	Data Analisis Kadar Air Sampel Pakan Ikan Lele (<i>Clarias</i> sp.) untuk Berbagai Umur	28
5	Data Analisis Kadar Abu Sampel Pakan Ikan Lele (<i>Clarias</i> sp.) untuk Berbagai Umur	29
6	Data Analisis Kadar Lemak Sampel Pakan Ikan Lele (<i>Clarias</i> sp.) untuk Berbagai Umur	30
7	Data Analisis Kadar Serat Kasar Sampel Pakan Ikan Lele	31
8	Data standar EDTA	32
9	Kurva standar EDTA	32
10	Data Analisis Kadar Protein Sampel Pakan Ikan Lele (<i>Clarias</i> sp.) untuk Berbagai Umur	33
11	Data Presisi Analisis Proksimat Pakan Ikan Lele untuk Berbagai Umur	33
12	SNI 01-4087-2006 Pakan Buatan Ikan Lele (<i>Clarias</i> sp.)	34