

**ANALISIS PEMBUATAN PAKAN LELE SEBAGAI PAKAN
SAMPINGAN DI DESA PAKISAN KECAMATAN TLOGOSARI**

BONDOWOSO

Muhammad Syaifur Rizal
Program Studi Manajemen Agribisnis
Jurusan Manajemen Agribisnis

ABSTRAK

Pakan lele ini berbahan ampas tahu, bekatul, silase dan tepung tapioka. Pembuatannya relatif mudan. Proses produksinya persiapan alat dan bahan, pencampuran bahan baku, fermentasi bahan baku, pengeringan bahan baku, pengemasan yang terakhir pemasaran. Pada musin kemarau proses produksi bisa dilakukan selama 2 hari tetapi pada musim hujan proses produksi 3 sampai 4 hari. Lama proses produksi tergantung pada cuaca atau panas matahari untuk mengeringkan pakan yang diproduksi.

Kata Kunci : *Proses Produksi Pakan Lele*