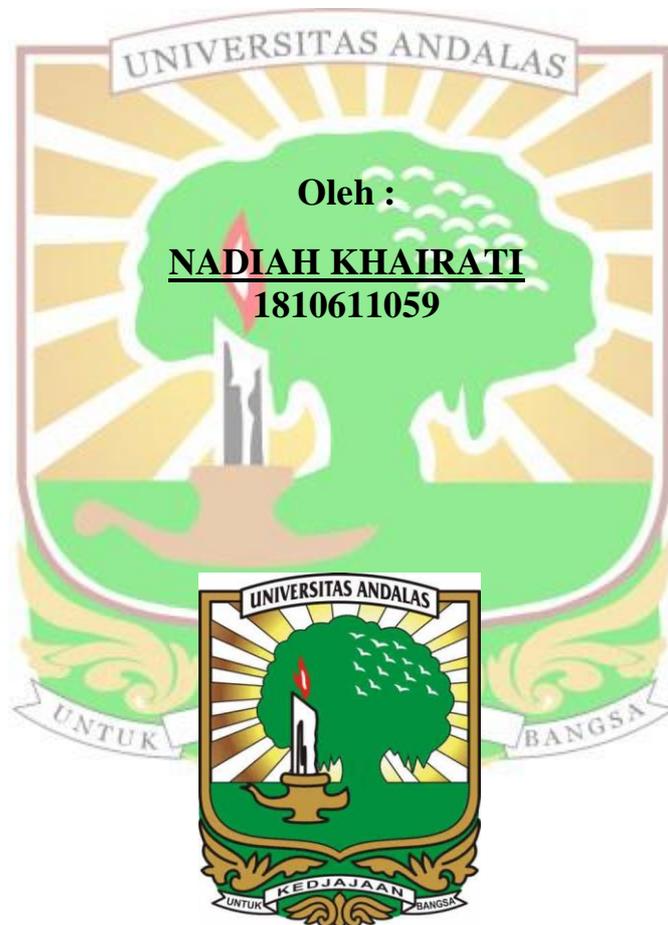


**TINGKAT PENGGANTIAN TEPUNG IKAN IMPOR DENGAN
ULAT HONGKONG (*Tenebrio molitor*) DALAM RANSUM
TERHADAP LEMAK, KOLESTEROL, DAN TEBAL
KERABANG TELUR PUYUH**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2022**

**TINGKAT PENGANTIAN TEPUNG IKAN IMPOR DENGAN
ULAT HONGKONG (*Tenebrio molitor*) DALAM RANSUM
TERHADAP LEMAK, KOLESTEROL, DAN TEBAL
KERABANG TELUR PUYUH**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2022**

TINGKAT PENGGANTIAN TEPUNG IKAN IMPOR DENGAN ULAT HONGKONG (*Tenebrio molitor*) DALAM RANSUM TERHADAP LEMAK, KOLESTEROL, DAN TEBAL KERABANG TELUR PUYUH

Nadiah Khairati¹, Nuraini² dan Mirzah²

¹Mahasiswa Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan Universitas Andalas, email: nadiahkhairati15@gmail.com

²Dosen Bagian Nutrisi dan Teknologi Pakan Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang

ABSTRAK

Ulat Hongkong (*Tenebrio molitor*) mengandung protein kasar yang tinggi sehingga dapat dijadikan sebagai bahan pakan alternatif sumber protein hewani. Kandungan asam linoleat dan kitin yang terdapat pada ulat Hongkong dapat mempengaruhi kualitas telur puyuh. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan batasan level optimum dan mempelajari pengaruh penggantian tepung ikan impor dengan ulat Hongkong dalam ransum terhadap lemak kuning telur, kolesterol kuning telur dan tebal kerabang telur puyuh. Penelitian ini menggunakan 200 ekor puyuh petelur (*Coturnix coturnix japonica*) fase layer umur 8 minggu dengan produksi telur 40%. Penelitian ini dilakukan selama 6 minggu. Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 5 perlakuan yaitu: RA (0% UH/ penggunaan 100% tepung ikan impor), RB (3% UH/ penggantian 25% tepung ikan impor), RC (6% UH/ penggantian 50% tepung ikan impor), RD (9% UH/ penggantian 75% tepung ikan impor), RE (12% UH/ penggantian 100% tepung ikan impor) dengan 4 kali ulangan. Peubah yang diamati adalah lemak kuning telur (%), kolesterol kuning telur (mg/100g), dan ketebalan kerabang telur (mm) puyuh. Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa penggunaan ulat Hongkong dalam ransum berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap lemak kuning telur puyuh dan kolesterol kuning telur puyuh namun berpengaruh berbeda tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap ketebalan kerabang telur puyuh. Kesimpulan dari penelitian ini adalah penggunaan ulat Hongkong dapat digunakan sampai level 12% ransum sebagai pengganti 100% tepung ikan impor dan dapat menurunkan lemak kuning telur, kolesterol kuning telur, serta mempertahankan tebal kerabang telur puyuh. Pada kondisi ini diperoleh kuning telur 31,47%, kolesterol kuning telur 712,88 mg/100g, lemak dan tebal kerabang telur 0,28 mm.

Kata kunci : ulat Hongkong, penggantian tepung ikan impor, puyuh petelur, kolesterol, lemak, tebal kerabang