

PENGARUH PENGGUNAAN TEPUNG DAUN INDIGOFERA (*Indigofera Zollingeriana*) DAN AMPAS TAHU FERMENTASI DENGAN INOKULUM WARETHA SEBAGAI SUMBER PROTEIN DALAM RANSUM TERHADAP KUALITAS TELUR PUYUH

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2022**

PENGARUH PENGGUNAAN TEPUNG DAUN INDIGOFERA (*Indigofera Zollingeriana*) DAN AMPAS TAHU FERMENTASI DENGAN INOKULUM WARETHA SEBAGAI SUMBER PROTEIN DALAM RANSUM TERHADAP KUALITAS TELUR PUYUH.

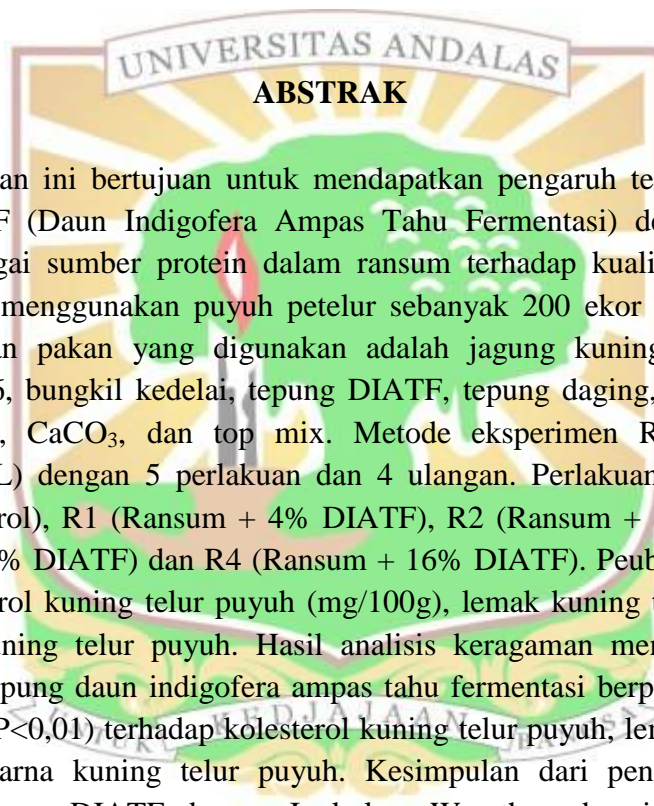
SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2022**

PENGARUH PENGGUNAAN TEPUNG DAUN INDIGOFERA (*Indigofera Zollingeriana*) DAN AMPAS TAHU FERMENTASI DENGAN INOKULUM WARETHA SEBAGAI SUMBER PROTEIN DALAM RANSUM TERHADAP KUALITAS TELUR PUYUH.

MHD. TAUFIK HERWANTO, dibawah bimbingan
Prof. Dr. Ir. Mirzah, MS dan **Dr. Ir. Ade Djulardi, MS**
Departement Ilmu Nutrisi dan Teknologi Pakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas
Padang, 2022



Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan pengaruh terbaik pemberian tepung DIATF (Daun Indigofera Ampas Tahu Fermentasi) dengan Inokulum Waretha sebagai sumber protein dalam ransum terhadap kualitas telur puyuh. Penelitian ini menggunakan puyuh petelur sebanyak 200 ekor yang berumur 6 minggu. Bahan pakan yang digunakan adalah jagung kuning giling, dedak, konsentrat 126, bungkil kedelai, tepung DIATF, tepung daging, minyak kelapa, tepung tulang, CaCO_3 , dan top mix. Metode eksperimen Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan terdiri dari R0 (Ransum kontrol), R1 (Ransum + 4% DIATF), R2 (Ransum + 8% DIATF), R3 (Ransum + 12% DIATF) dan R4 (Ransum + 16% DIATF). Peubah yang diamati adalah kolesterol kuning telur puyuh (mg/100g), lemak kuning telur puyuh (%), dan warna kuning telur puyuh. Hasil analisis keragaman menunjukkan bahwa penggunaan tepung daun indigofera ampas tahu fermentasi berpengaruh berbeda sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap kolesterol kuning telur puyuh, lemak kuning telur puyuh dan warna kuning telur puyuh. Kesimpulan dari penelitian ini yaitu penggunaan tepung DIATF dengan Inokulum Waretha sebagai sumber protein dalam ransum puyuh petelur sebanyak 16% dapat memberikan hasil yang baik pada kualitas telur puyuh. Pada kondisi ini diperoleh kolesterol kuning telur puyuh 417,35 mg/100g, lemak kuning telur puyuh 26,22% dan skor warna kuning telur puyuh 7,67.

Kata kunci : *Inokulum waretha, Kualitas telur, Puyuh petelur, Tepung DIATF*