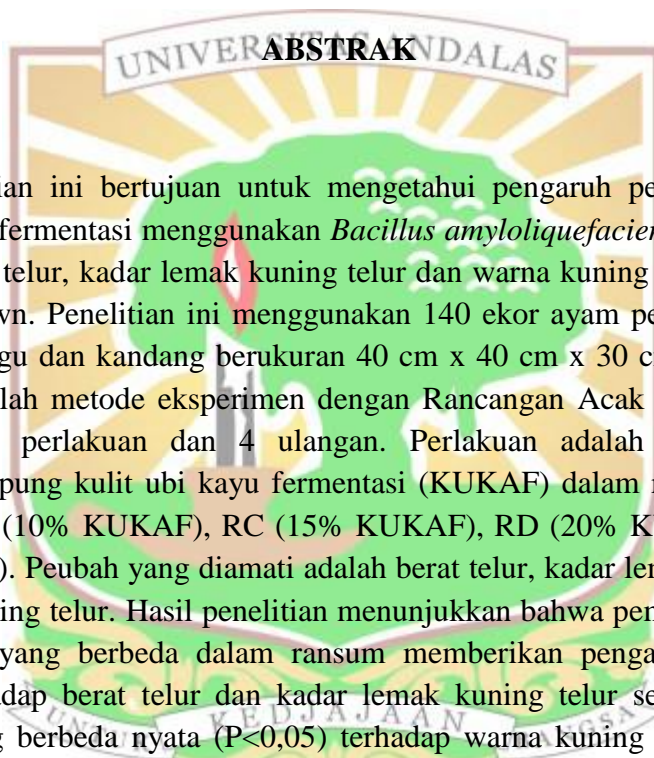


**PENGARUH PEMBERIAN TEPUNG KULIT UBI KAYU FERMENTASI
MENGUNAKAN *Bacillus amyloliquefaciens* DALAM RANSUM
TERHADAP BERAT TELUR, KADAR LEMAK KUNING TELUR DAN
WARNA KUNING TELUR PADA AYAM STRAIN ISA BROWN**

Nazida Riskiah, dibawah bimbingan
Prof. Dr. Ir. Mirzah, MS dan Prof. Dr. Ir. Yetti Marlida, MS
Bagian Nutrisi dan Teknologi Pakan Fakultas Peternakan
Universitas Andalas Padang, 2016



Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemberian tepung kulit ubi kayu fermentasi menggunakan *Bacillus amyloliquefaciens* dalam ransum terhadap berat telur, kadar lemak kuning telur dan warna kuning telur pada ayam strain Isa Brown. Penelitian ini menggunakan 140 ekor ayam petelur Isa Brown umur 62 minggu dan kandang berukuran 40 cm x 40 cm x 30 cm. Metode yang digunakan adalah metode eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) terdiri dari 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan adalah beberapa level penggunaan tepung kulit ubi kayu fermentasi (KUKAF) dalam ransum RA (0% KUKAF), RB (10% KUKAF), RC (15% KUKAF), RD (20% KUKAF), dan RE (25% KUKAF). Peubah yang diamati adalah berat telur, kadar lemak kuning telur dan warna kuning telur. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemberian KUKAF dengan level yang berbeda dalam ransum memberikan pengaruh tidak nyata ($P>0,05$) terhadap berat telur dan kadar lemak kuning telur serta memberikan pengaruh yang berbeda nyata ($P<0,05$) terhadap warna kuning telur. Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa pemakaian KUKAF yang difermentasi dengan *Bacillus amyloliquefaciens* dalam ransum sampai level 25% dapat mempertahankan berat telur dan lemak kuning telur pada ayam petelur namun menurunkan warna kuning telur sampai 17,9%. Pada kondisi ini diperoleh berat telur 63,07 g/butir, kadar lemak kuning telur 27,69% dan warna kuning telur 6,63.

Kata kunci: Kukaf, ayam petelur, *Bacillus amyloliquefaciens*, kualitas telur