

**PENGARUH TINGKAT PEMAKAIAN KULIT UBI KAYU YANG
DIFERMENTASI MENGGUNAKAN *Bacillus amyloliquefaciens* (KUKAF)
DALAM RANSUM TERHADAP KUALITAS TELUR PADA AYAM PETELUR**

Meridas Eka Yora dibawah bimbingan
Prof. Dr. Ir. Mirzah, MS dan **Ir. H. Rijal Zein, MS**
Program Studi Nutrisi dan Teknologi Pakan Fakultas Peternakan
Universitas Andalas, Kampus II Payakumbuh, 2016

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemberian tepung kulit ubi kayu fermentasi menggunakan *Bacillus amyloliquefaciens* (KUKAF) dalam ransum terhadap kualitas telur pada ayam petelur. Penelitian ini menggunakan 180 ekor ayam petelur Isa Brown fase II akhir. Metode yang digunakan adalah metode eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan adalah lima level penggunaan tepung kulit ubi kayu fermentasi (KUKAF) dalam ransum R₀ (0% KUKAF dalam ransum), R₁ (5% KUKAF dalam ransum), R₂ (10% KUKAF dalam ransum), R₃ (15% KUKAF dalam ransum), dan R₄ (20% KUKAF dalam ransum). Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemberian KUKAF dengan level yang berbeda dalam ransum memberikan pengaruh yang tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap berat telur dan tebal kerabang telur, serta memberikan pengaruh yang berbeda nyata ($P < 0,05$) terhadap warna kuning telur. Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penggunaan KUKAF yang difermentasi dengan *Bacillus amyloliquefaciens* dalam ransum sampai level 20% dalam ransum tidak mengganggu kualitas telur pada ayam petelur, namun menurunkan warna kuning telur.

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

