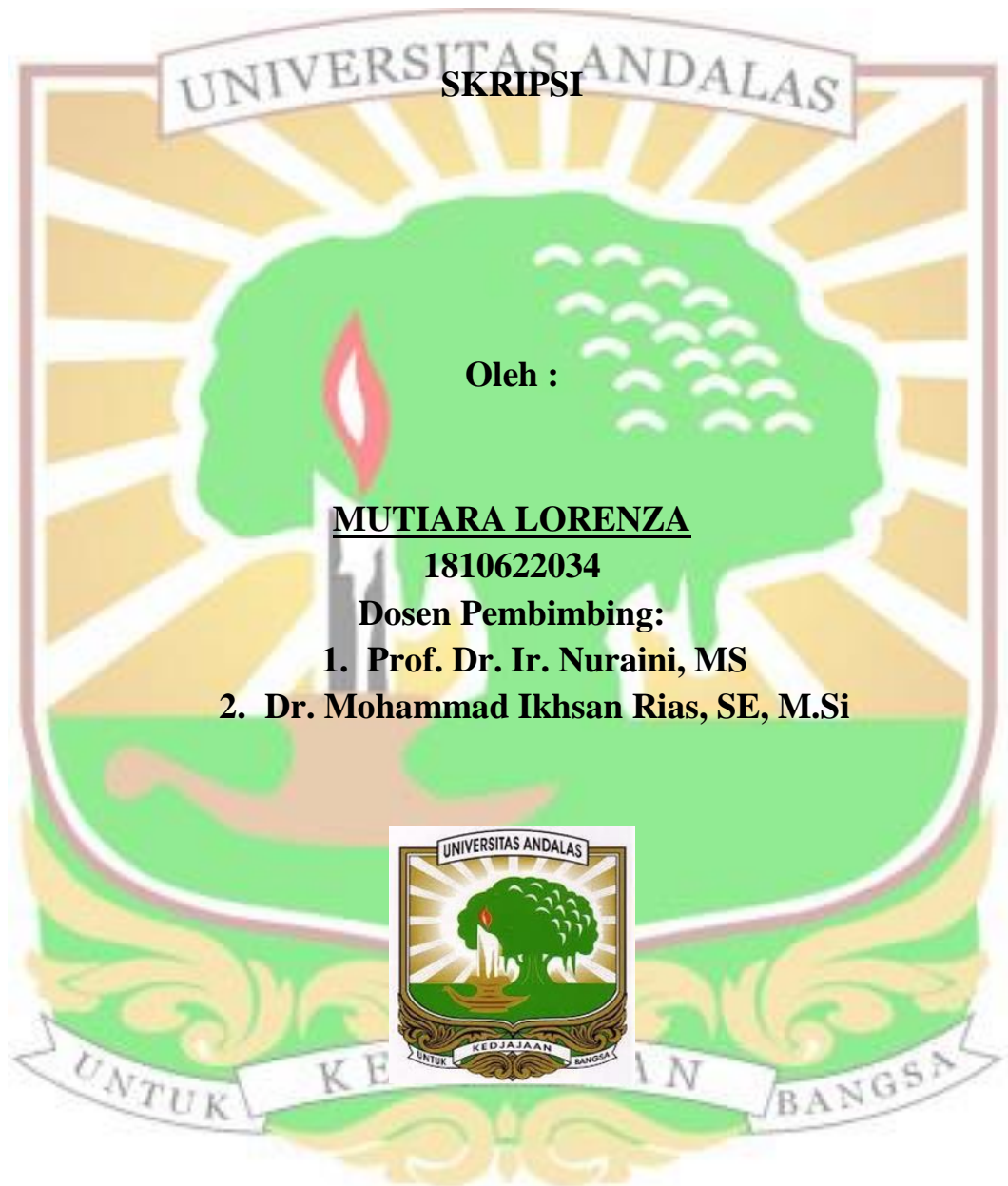


**PENGARUH PENGGUNAAN BUNGKIL INTI SAWIT YANG
DIFERMENTASI DENGAN PROBIO-7 DALAM RANSUM
TERHADAP KUALITAS TELUR PUYUH**



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PAYAKUMBUH
2023**

PENGARUH PENGGUNAAN BUNGKIL INTI SAWIT YANG DIFERMENTASI DENGAN PROBIO-7 DALAM RANSUM TERHADAP KUALITAS TELUR PUYUH

Mutiara Lorenza¹, Nuraini², Ikhsan Rias³

¹Mahasiswa Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan Universitas Andalas,
Email : mutiaralorenza0109@gmail.com

²Dosen Departemen Nutrisi dan Teknologi Pakan Fakultas Peternakan
Universitas Andalas,

³Dosen Departemen Pembangunan dan Bisnis Peternakan Fakultas Peternakan
Universitas Andalas Padang

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan batasan level optimal penggunaan bungkil inti sawit (BIS) yang difermentasi dengan mikroorganisme dalam Probio-7 dalam ransum dan pengaruhnya terhadap kualitas telur puyuh. Penelitian ini menggunakan 200 ekor puyuh umur 17 minggu dengan produksi telur 60%. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen yang dirancang dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Ransum perlakuan yang diberikan mengandung bungkil inti sawit fermentasi dengan Probio-7 (BISF) serta pemberiannya dapat mengurangi penggunaan jagung dan bungkil kedelai, perlakuan yang diberikan adalah A = 0% BISF (0% dalam ransum); B = 15% BISF dalam ransum; C = 20% BISF dalam ransum; D = 25% BISF dalam ransum dan perlakuan E = 30% BISF dalam ransum. Ransum disusun iso protein 20% dan iso energi 2800 Kkal/kg. Parameter yang diukur adalah kolesterol kuning telur (mg/100g), lemak kuning telur (%) dan warna kuning telur. Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa penggunaan BISF dalam ransum berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap kolesterol kuning telur puyuh, dan berpengaruh berbeda nyata ($P < 0,05$) terhadap lemak kuning telur, namun berpengaruh tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap warna kuning telur puyuh. Kesimpulan dari penelitian ini adalah penggunaan BISF dapat digunakan sampai level 30% dalam ransum, dapat menurunkan kadar kolesterol dan lemak kuning telur serta dapat mempertahankan warna kuning telur puyuh. Pada kondisi ini diperoleh lemak kuning telur 28,51%, kolesterol kuning telur 627,32 mg/100g, dan warna kuning telur 4,75.

Kata Kunci : *Bungkil Inti Sawit, fermentasi, Probio-7, puyuh petelur, kualitas telur*

