

**PENGARUH PEMBERIAN ENKAPSULASI SARI KUNYIT  
(*Curcuma domestica*) SEBAGAI *FEED ADDITIVE* TERHADAP KUALITAS  
TELUR PUYUH PETELUR**

**H. Monikawati N**, dibawah bimbingan  
Dr. Montesqrit, S. Pt., M.Si. dan Dr. Ir. Ade Djulardi, M.S.  
Bagian Ilmu Nutrisi dan Teknologi Pakan Ternak Fakultas Peternakan  
Universitas Andalas, Padang

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi pengaruh level pemberian sari kunyit secara enkapsulasi sebagai *feed additive* dalam ransum terhadap kualitas telur puyuh petelur. Materi penelitian yang digunakan adalah 200 ekor puyuh petelur yang berumur 5 minggu. Kandang percobaan yang digunakan pada penelitian ini yaitu kandang baterai yang dibuat dari kawat sebanyak 20 unit dimana masing-masing unit ditempati 10 ekor puyuh petelur dan dilengkapi dengan tempat makan dan tempat minum. Ransum yang digunakan dalam penelitian ini disusun sendiri dari bahan-bahan seperti jagung, dedak halus, top mix, konsentrat 126, tepung batu, serta sari kunyit yang dienkapsulasi. Metode penelitian ini menggunakan metode eksperimen yang dirancang dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan adalah ransum yang menggunakan level pemakaian campuran Enkapsulasi Sari Kunyit (ESK). Perlakuan ransum tersebut adalah: Ransum A (0% ESK), Ransum B (0,25% ESK), Ransum C (0,5% ESK), Ransum D (0,75% ESK) dan Ransum E (1% ESK). Parameter yang diukur pada penelitian ini adalah kolesterol, lemak, dan warna kuning telur. Hasil penelitian menunjukkan perlakuan memberikan pengaruh sangat nyata ( $P < 0,01$ ) terhadap kandungan kolesterol kuning telur puyuh, akan tetapi berbeda nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap kandungan lemak kuning telur dan warna kuning telur puyuh. Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa pemberian ransum ESK sampai pada level 0,75% dapat meningkatkan kualitas telur puyuh petelur. Pada kondisi tersebut diperoleh kandungan kolesterol kuning telur sebesar 561,44 mg/100g egg yolk, kandungan lemak kuning telur 30,94% dan warna kuning telur 7,24.

Kata kunci : Enkapsulasi sari kunyit, puyuh petelur, kolesterol, lemak dan warna kuning telur