

**PENGARUH PEMBERIAN TEPUNG KULIT UBI KAYU FERMENTASI  
DENGAN *Bacillus amyloliquefaciens* DALAM RANSUM TERHADAP  
KONSUMSI RANSUM, PRODUKSI TELUR, WARNA KUNING TELUR  
DAN KANDUNGAN LEMAK KUNING TELUR PADA PUYUH**

**SKRIPSI**



**Prof. Dr. Ir. Mirzah, MS**

**Dr. Ir. Ade Djulardi, MS**

**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2017**

**PENGARUH PEMBERIAN TEPUNG KULIT UBI KAYU FERMENTASI  
DENGAN *Bacillus amyloliquefaciens* DALAM RANSUM TERHADAP  
KONSUMSI RANSUM, PRODUKSI TELUR, WARNA KUNING TELUR  
DAN KANDUNGAN LEMAK KUNING TELUR PUYUH**

**Santi Sonata<sup>1</sup>, Mirzah<sup>2</sup>, Ade Djulardi<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Mahasiswa Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan Universitas Andalas

<sup>2</sup> Bagian Nutrisi dan Teknologi Pakan, Fakultas Peternakan  
Universitas Andalas Kampus Limau Manis Padang

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemberian tepung kulit ubi kayu fermentasi dengan *Bacillus amyloliquefaciens* dalam ransum terhadap konsumsi ransum, produksi telur, warna kuning telur dan kandungan lemak kuning telur puyuh. Penelitian ini menggunakan 250 ekor puyuh strain *Coturnix coturnix japonica* dan kandang berukuran 45 x 20 x 30 cm. Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) terdiri dari 5 perlakuan yaitu : RA (0% KUKAF dalam ransum), B (10% KUKAF dalam ransum), C (15% KUKAF dalam ransum), D (20% KUKAF dalam ransum), E (25% KUKAF dalam ransum) dengan 5 kali ulangan. Peubah yang diamati adalah konsumsi ransum (g/ekor/hari), produksi *Quail day* (%), warna kuning telur dan kandungan lemak kuning telur (%). Hasil analisis menunjukkan bahwa pemberian tepung kulit ubi kayu fermentasi dengan *Bacillus amyloliquefaciens* dalam ransum puyuh petelur berpengaruh tidak nyata ( $P>0,05$ ) terhadap konsumsi ransum, produksi telur per hari, warna kuning telur dan kandungan lemak kuning telur. Kesimpulan dari penelitian ini adalah pemberian tepung kulit ubi kayu fermentasi dengan *Bacillus amyloliquefaciens* sampai level 25 % dalam ransum dapat mempertahankan performa dan kualitas telur burung puyuh dengan mengurangi pemakaian jagung sebesar 37,97 %. Pada kondisi ini diperoleh konsumsi ransum 20,66 g/ekor/hari, produksi telur per hari 55,60 %, warna kuning telur 5,16 dan kandungan lemak kuning telur 34,42 %.

**Kata Kunci** : KUKAF, burung puyuh, performa, kualitas telur