

## BAB V

### 5.1 KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa pemakaian tepung kulit ubi kayu yang difermentasi dengan bakteri *Bacillus amyloliquefaciens* sampai level 25% dalam ransum dapat mempertahankan konsumsi ransum, produksi *Quail Day* dan warna kuning telur dan kandungan lemak kuning telur. 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 %.

### 5.2 SARAN

Berdasarkan hasil penelitian ini, dapat disarankan perlunya peningkatan pemakaian KUKAF pada ransum puyuh untuk melihat titik optimal pemakaian KUKAF dalam ransum.

