

**PENGARUH PENGGUNAAN BUNGKIL INTI SAWIT
FERMENTASI DENGAN *Lentinus edodes* DALAM RANSUM
TERHADAP KUALITAS TELUR PUYUH**

SKRIPSI

Oleh :



Dibawah Bimbingan:

Prof. Dr. Ir. Nuraini, MS

Dr. Ir. Ade Djulardi, MS

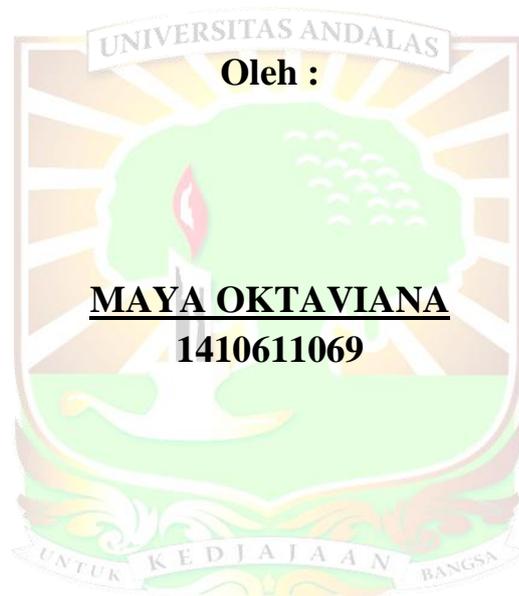
FAKULTAS PETERNAKAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG, 2018

**PENGARUH PENGGUNAAN BUNGKIL INTI SAWIT
FERMENTASI DENGAN *Lentinus edodes* DALAM RANSUM
TERHADAP KUALITAS TELUR PUYUH**

SKRIPSI



Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar

Sarjana Peternakan

FAKULTAS PETERNAKAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG, 2018

**PENGARUH PENGGUNAAN BUNGKIL INTI SAWIT FERMENTASI
DENGAN *Lentinus edodes* DALAM RANSUM TERHADAP
KUALITAS TELUR PUYUH**

Maya Oktaviana, dibawah bimbingan
Prof. Dr. Ir. Nuraini, MS dan Dr. Ir. Ade Djulardi, MS
Bagian Nutrisi dan Teknologi Pakan Fakultas Peternakan
Universitas Andalas Padang, 2018

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggunaan bungkil inti sawit fermentasi (BISF) dengan *Lentinus edodes* dalam ransum terhadap kandungan kolesterol, lemak dan indeks kuning telur puyuh. Penelitian ini menggunakan 200 ekor puyuh (*Coturnix coturnix japonica*) yang berumur 12 minggu. Metode penelitian ini adalah metode eksperimen menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan yaitu A (0% BISF), B (10% BISF), C (15% BISF), D (20% BISF) dan E (25% BISF). Parameter yang diukur adalah kolesterol kuning telur (mg/100g), lemak kuning telur (%), dan indeks kuning telur puyuh. Hasil analisis keragaman menunjukkan bahwa penggunaan bungkil inti sawit fermentasi sampai level 25% dalam ransum puyuh petelur berpengaruh berbeda nyata ($P < 0,05$) terhadap kolesterol kuning telur dan berpengaruh berbeda tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap lemak kuning telur dan indeks kuning telur puyuh. Kolesterol kuning telur puyuh pada penggunaan 25% BISF nyata ($0 < 0,05$) lebih rendah dibandingkan perlakuan kontrol. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penggunaan bungkil inti sawit fermentasi dengan *Lentinus edodes* dapat digunakan sampai level 25% dalam ransum puyuh petelur. Pada kondisi ini diperoleh kolesterol kuning telur 509,98 mg/100g, lemak kuning telur 28.10 % dan indeks kuning telur puyuh 0,52.

Kata Kunci : Bungkil inti sawit, fermentasi, kualitas telur puyuh, *Lentinus edodes*