

**PENGARUH PEMAKAIAN KULIT UBI KAYU DAN LIMBAH UDANG  
FERMENTASI (KUKLUF) DALAM RANSUM AYAM PETELUR  
TERHADAP KANDUNGAN LEMAK KUNING TELUR, KANDUNGAN  
KOLESTEROL KUNING TELUR, DAN WARNA KUNING TELUR**

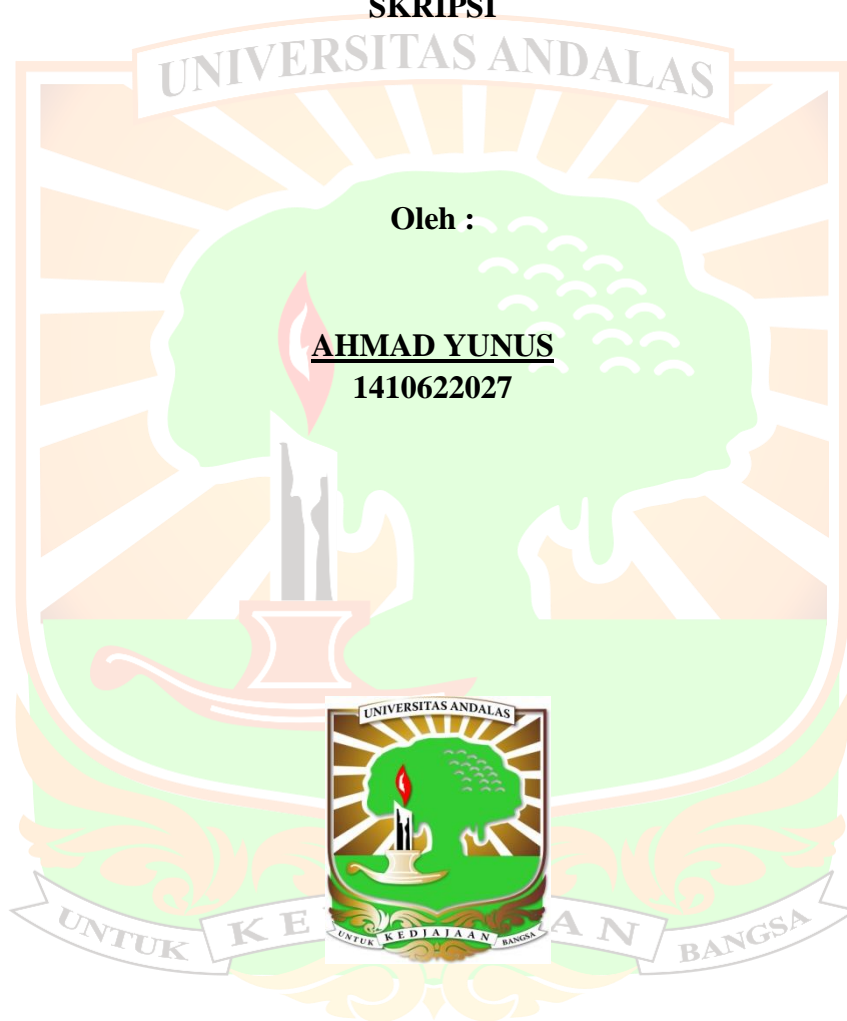
**SKRIPSI**

**UNIVERSITAS ANDALAS**

Oleh :

**AHMAD YUNUS**

**1410622027**



**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PAYAKUMBUH, 2018**

**PENGARUH PEMAKAIAN KULIT UBI KAYU DAN LIMBAH UDANG  
FERMENTASI (KUKLUF) DALAM RANSUM AYAM PETELUR  
TERHADAP KANDUNGAN LEMAK KUNING TELUR, KANDUNGAN  
KOLESTEROL KUNING TELUR, WARNA KUNING TELUR**

**SKRIPSI**



**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PAYAKUMBUH, 2018**

**PENGARUH PEMAKAIAN KULIT UBI KAYU DAN LIMBAH UDANG FERMENTASI (KUKLUF) DALAM RANSUM AYAM PETELUR TERHADAP KANDUNGAN LEMAK KUNING TELUR, KANDUNGAN KOLESTEROL KUNING TELUR, DAN WARNA KUNING TELUR**

**Ahmad Yunus**, di bawah bimbingan  
**Prof. Dr. Ir. Mirzah, MS** dan **Dr. Montesqrit, S.Pt., MS**  
Bagian Nutrisi dan Teknologi Pakan Fakultas Peternakan  
Universitas Andalas Kampus II Payakumbuh, 2018

UNIVERSITAS ANDALAS

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemakaian kulit ubi kayu dan limbah udang fermentasi (Kukluf) dalam ransum ayam petelur terhadap kadar lemak kuning telur, kadar kolesterol kuning telur, dan warna kuning telur. Penelitian ini menggunakan 180 ekor ayam petelur dengan umur 10 bulan dan kandang berukuran 30 cm × 35 cm × 33 cm. Metode yang digunakan adalah eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) terdiri dari 5 perlakuan yaitu R<sub>0</sub> (0% pemakaian Kukluf dalam ransum), R<sub>1</sub> (5% pemakaian Kukluf dalam ransum), R<sub>2</sub> (10% pemakaian Kukluf dalam ransum), R<sub>3</sub> (15% pemakaian Kukluf dalam ransum), R<sub>4</sub> (20% pemakaian Kukluf dalam ransum) dan 4 ulangan. Peubah yang diamati adalah kadar lemak kuning telur, kadar kolesterol kuning telur, dan warna kuning telur. Hasil analisis keragaman pemakaian kulit ubi kayu dan limbah udang fermentasi dalam ransum menunjukkan berpengaruh sangat nyata ( $P < 0,01$ ) terhadap kadar lemak kuning telur, dan kadar kolesterol kuning telur, dan berpengaruh tidak nyata ( $P > 0,05$ ) terhadap warna kuning telur. Berdasarkan hasil penelitian pemakaian kulit ubi kayu dan limbah udang fermentasi sampai level 20% dalam ransum dapat menurunkan Kadar lemak kuning telur dan kadar kolesterol kuning telurserta mempertahankan warna kuning telur. Pada kondisi ini kadar lemak kuning telur 24,79%, kadar kolesterol kuning telur 157,50 mg/dl, dan warna kuning telur 7,88.

Kata Kunci : *Ayam Petelur, Bacillus amilolyquifacien, Kualitas Telur, Kukluf*