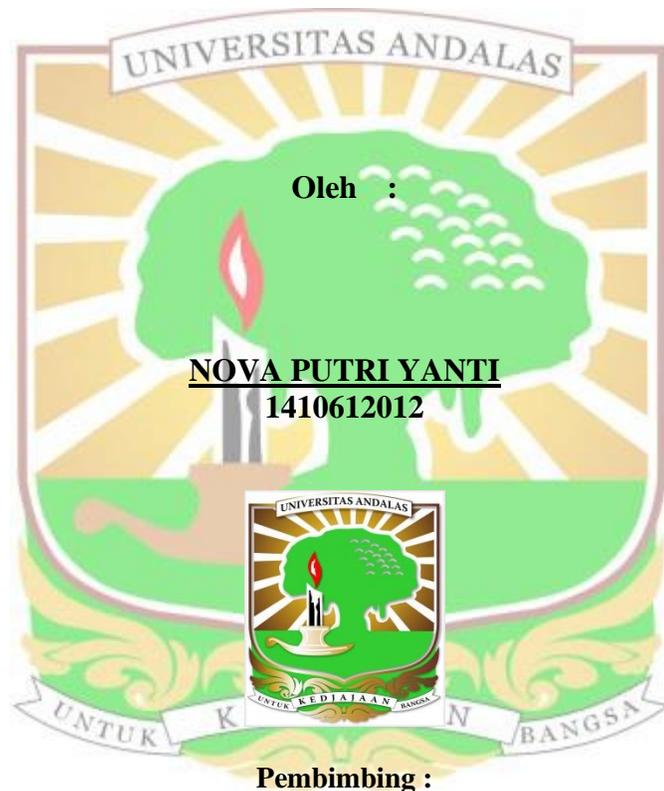


Penelitian

Skripsi ini bagian dari Penelitian SKIM Berbasis Kompetensi (PBK-PP) dengan kontak Nomor. 56/UN.16.17/PP.HGB/LPPM/2017, tanggal 16 Maret 2017 dari Prof. Dr. Ir. Maria Endo Mahata, MS, Dr. Ir. Yan Heryandi, MP, Dr. Ir. Adrizal, M. Si, dengan Choresponden Author Prof. Dr. Ir. Maria Endo Mahata, MS. E-mail : [marimahata@gmail.com](mailto:marimahata@gmail.com) dan [maria@unsci.unand.ac.id](mailto:maria@unsci.unand.ac.id).

**PEMANFAATAN LIMBAH KULIT NENAS (*Ananas comosus* (L) Merr) PRODUK FERMENTASI MIKROORGANISME LOKAL DALAM RANSUM TERHADAP KUALITAS TELUR AYAM ISA BROWN**

**SKRIPSI**



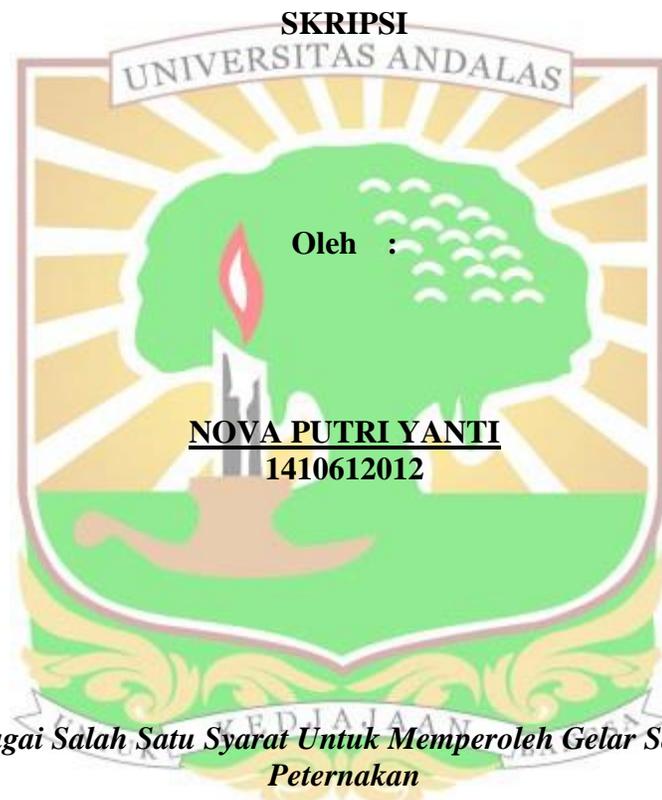
**Prof. Dr. Ir. Maria Endo Mahata, MS dan Dr. Ir. Yan Heryandi, MP**

**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2019**

Penelitian

Skripsi ini bagian dari Penelitian SKIM Berbasis Kompetensi (PBK-PP) dengan kontak Nomor. 56/UN.16.17/PP.HGB/LPPM/2017, tanggal 16 Maret 2017 dari Prof. Dr. Ir. Maria Endo Mahata, MS, Dr. Ir. Yan Heryandi, MP, Dr. Ir. Adrizal, M. Si, dengan Choresponden Author Prof. Dr. Ir. Maria Endo Mahata, MS. E-mail : [marimahata@gmail.com](mailto:marimahata@gmail.com) dan [maria@unsci.unand.ac.id](mailto:maria@unsci.unand.ac.id).

**PEMANFAATAN LIMBAH KULIT NENAS (*Ananas comosus* (L) Merr) PRODUK FERMENTASI MIKROORGANISME LOKAL DALAM RANSUM TERHADAP KUALITAS TELUR AYAM ISA BROWN**



**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2019**

## Penelitian

Skripsi ini bagian dari Penelitian SKIM Berbasis Kompetensi (PBK-PP) dengan kontak Nomor. 56/UN.16.17/PP.HGB/LPPM/2017, tanggal 16 Maret 2017 dari Prof. Dr. Ir. Maria Endo Mahata, MS, Dr. Ir. Yan Heryandi, MP, Dr. Ir. Adrizal, M. Si, dengan Choresponden Author Prof. Dr. Ir. Maria Endo Mahata, MS. E-mail : [marimahata@gmail.com](mailto:marimahata@gmail.com) dan [maria@unsci.unand.ac.id](mailto:maria@unsci.unand.ac.id).

# **PEMANFAATAN LIMBAH KULIT NENAS (*Ananas comosus* (L) Merr) PRODUK FERMENTASI MIKROORGANISME LOKAL DALAM RANSUM TERHADAP KUALITAS TELUR AYAM ISA BROWN**

Nova Putri Yanti<sup>1</sup>, Yan Heryandi<sup>2</sup>, Maria Endo Mahata<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Mahasiswa Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan  
Universitas Andalas Padang, 2019

<sup>2</sup>Dosen Bagian Teknologi Produksi Ternak, Fakultas Peternakan  
Univesitas Andalas, Kampus Limau Manis Padang

<sup>3</sup>Dosen Bagian Nutrisi dan Teknologi Pakan, Fakultas Peternakan  
Univesitas Andalas, Kampus Limau Manis Padang

## **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemanfaatan limbah kulit nenas (*Ananas comosus* (L) Merr) produk fermentasi mikroorganisme lokal (MOL) yang berasal dari rebung dalam ransum terhadap kualitas telur ayam. Penelitian menggunakan 200 ekor ayam petelur strain Isa Brown yang masing-masing ditempatkan dalam kandang baterai berukuran 40 x 40 x 30 cm. Metode penelitian ini adalah metode eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 5 perlakuan limbah kulit nenas (*Ananas comosus* (L) Merr) produk fermentasi MOL (LKNPF) yang berbeda dalam ransum ayam petelur yaitu: 0, 5, 10, 15 dan 20% LKNPF, dan masing - masing perlakuan diulang 4 kali. Peubah yang diamati adalah warna kuning telur, Haugh Unit, lemak kuning telur dan total kolesterol kuning telur. Hasil analisis ragam menunjukkan pemberian LKNPF yang berbeda dalam ransum ayam petelur memberikan pengaruh berbeda nyata ( $P < 0.05$ ) terhadap indeks warna kuning telur, berpengaruh tidak nyata ( $P > 0.05$ ) terhadap Haugh unit dan lemak kuning telur, serta berpengaruh sangat nyata ( $P < 0.01$ ) terhadap kolesterol kuning telur. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan LKNPF yang dimanfaatkan sampai 20 % dalam ransum dapat meningkatkan indeks warna kuning telur, mempertahankan Haugh Unit telur, dan lemak kuning telur serta menurunkan kolesterol kuning telur. Pada penelitian ini diperoleh indeks warna kuning telur 9,41, Haugh Unit telur 98, lemak kuning telur 28,63 % dan kolesterol kuning telur 430,70 mg /100 g.

**Kata Kunci** : Limbah Kulit Nenas Produk Fermentasi, Kolesterol Kuning Telur, Lemak Kuning Telur, Warna Kuning Telur, Haugh Unit.