PENGARUH PEMBERIAN CAMPURAN EMPULUR SAGU DAN DAUN UBI KAYU FERMENTASI DENGAN Bacillus subtilis DALAM RANSUM TERHADAP KUALITAS TELUR PUYUH

SKRIPSI



FAKULTAS PETERNAKAN UNIVERSITAS ANDALAS PADANG, 2025

PENGARUH PEMBERIAN CAMPURAN EMPULUR SAGU DAN DAUN UBI KAYU FERMENTASI DENGAN Bacillus subtilis DALAM RANSUM TERHADAP KUALITAS TELUR PUYUH

SKRIPSI



Sebagai Salah <mark>Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana P</mark>eternakan Pada Fakultas Peternakan Universitas Andalas

KEDJAJAAN

FAKULTAS PETERNAKAN UNIVERSITAS ANDALAS PADANG, 2025

PENGARUH PEMBERIAN CAMPURAN EMPULUR SAGU DAN DAUN UBI KAYU FERMENTASI DENGAN *Bacillus subtilis* DALAM RANSUM TERHADAP KUALITAS TELUR PUYUH

Hania. A. Sukma Jasmin⁽¹⁾, dibawah bimbingan Prof. Dr. Ir. Hj. Mirnawati, MS²⁾ dan Dr. Ir. Ridho Kurniawan Rusli, S. Pt., M.P., IPM., ASEAN Eng., APEC Eng²⁾

 Mahasiswa Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan Universitas Andalas, 2025
Departemen Ilmu Nutrisi dan Teknologi Pakan Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Kampus Limau Manis Padang

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemberian empulur sagu (ES) dan daun ubi kayu (DUK) fermentasi dengan Bacillus subtilis dalam ransum terhadap kualitas telur puyuh. Penelitian ini menggunakan 200 ekor puyuh jenis Coturnix-coturnix japonica yang berumur 8 minggu dengan produksi ± 10%. Penelitian ini dilakukan dengan metode eksperimen menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) yang terdiri dari 5 perlakuan dan masing-masing 4 ulangan (10 ekor setiap ulangan). Perlakuan terdiri dari R1 (0%) R2 (15%), R3 (20%), R4 (25%), R5 (30%) ESDUKF dalam ransum puyuh. Parameter yang diukur adalah rataan berat telur, warna kuning telur, dan kolesterol kuning telur. Hasil analisis keragaman menunjukkan bahwa pemberian ESDUKF dalam ransum memberikan pengaruh sangat nyata (P<0.01) terhadap berat telur, warna kuning telur dan kolesterol telur puyuh. Dari penelitian dapat disimpulkan bahwa ESDUKF dapat digunakan sampai 30% dalam ransum dapat dilihat dari berat telur 10,12g/butir, warna kuning te<mark>lur dengan skor 9,42 dan kolesterol kuning tel</mark>ur puyuh 299,58 mg/100g. UNTUK KEDJAJAAN BANGSA

Kata kunci : Empulur Sagu, Daun Ubi Kayu, Bacillus subtilis, Kualitas Telur, Puyuh