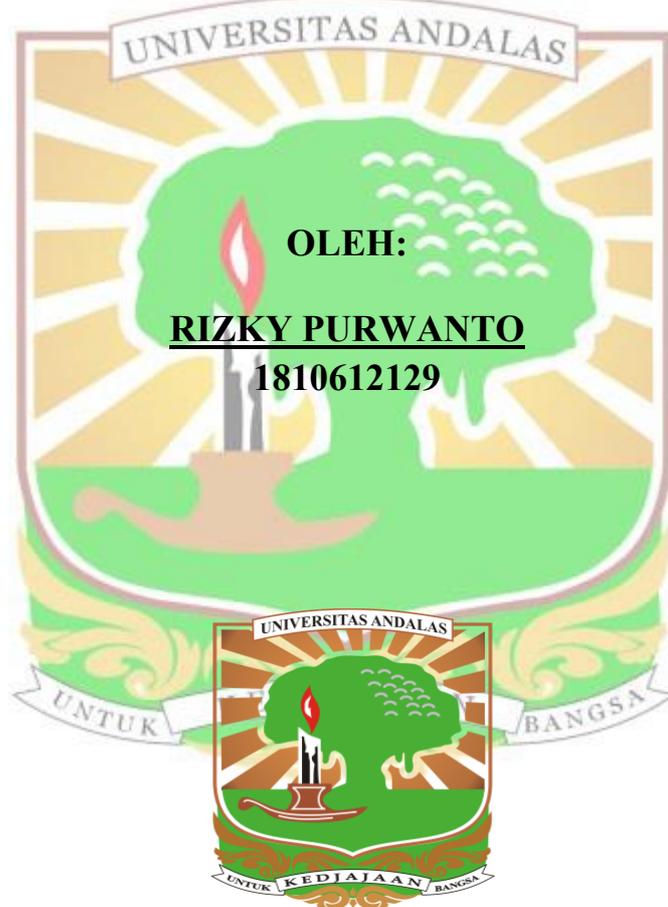


**PENGARUH PEMBERIAN TEPUNG KULIT MANGGIS  
(*Garcinia mangostana L.*) SEBAGAI *FEED ADDITIVE*  
DALAM RANSUM TERHADAP WARNA, LEMAK  
DAN KOLESTEROL KUNING TELUR PUYUH**

**SKRIPSI**



**OLEH:**

**RIZKY PURWANTO**

**1810612129**

**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2025**

**PENGARUH PEMBERIAN TEPUNG KULIT MANGGIS  
(*Garcinia mangostana L.*) SEBAGAI *FEED ADDITIVE*  
DALAM RANSUM TERHADAP WARNA, LEMAK  
DAN KOLESTEROL KUNING TELUR PUYUH**

**Rizky Purwanto** di bawah bimbingan  
**Prof. Dr. Ir. Montesqrit, S. Pt., M. Si, IPM, ASEAN Eng, APEC Eng**  
dan **Prof. Dr. Ir. Harnentis, MS**  
Departemen Nutrisi dan Teknologi Pakan  
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang, 2024

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggunaan tepung kulit manggis (*Garcinia mangostana L.*) sampai level 4% sebagai *feed additive* dalam ransum terhadap warna, lemak dan kolesterol kuning telur puyuh. Penelitian ini menggunakan 200 ekor puyuh petelur (*Coturnix coturnix japonica*) yang berumur 20 minggu yang telah berproduksi 40%. Bahan-bahan penyusun ransum yaitu: jagung, dedak halus, dan konsentrat CP 126. Ransum penelitian ini disusun dan diaduk sendiri yang diformulasikan dengan kandungan protein 20% dan energi metabolisme 2800 kkal/kg. Pemberian air minum dilakukan secara *ad libitum*. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan (0%, 1%, 2%, 3% dan 4% tepung kulit manggis) dan 4 ulangan. Peubah yang diamati yaitu warna kuning telur, lemak kuning telur dan kolesterol kuning telur. Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa pemberian tepung kulit manggis sebagai *feed additive* dalam ransum berpengaruh tidak nyata ( $P>0,05$ ) terhadap lemak kuning telur, tetapi berpengaruh sangat nyata ( $P<0,01$ ) terhadap warna kuning telur, dengan skor warna kuning telur tertinggi yaitu pada perlakuan E 7,17 dan kolesterol kuning telur terendah pada perlakuan E dengan rata-rata kandungan kolesterol 552,40 mg/100g. Kesimpulan dari penelitian ini yaitu penggunaan 4% tepung kulit manggis dapat meningkatkan warna kuning telur dan dapat menurunkan kolesterol kuning telur.

**Kata Kunci:** *Feed Additive, Tepung Kulit Manggis, Warna Kuning Telur, Lemak Kuning Telur, Kolesterol Kuning Telur*