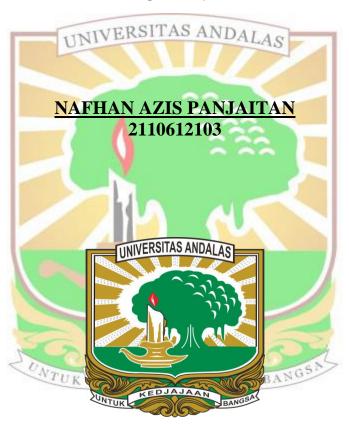
PENGARUH PEMBERIAN PRODUK AMPAS SARI KEDELAI DAN DAUN INDIGOFERA FERMENTASI DENGAN Lactobacillus casei DALAM RANSUM TERHADAP KUALITAS TELUR PUYUH

SKRIPSI

OLEH:



FAKULTAS PETERNAKAN UNIVERSITAS ANDALAS PADANG, 2025

PENGARUH PEMBERIAN PRODUK AMPAS SARI KEDELAI DAN DAUN INDIGOFERA FERMENTASI DENGAN Lactobacillus casei DALAM RANSUM TERHADAP KUALITAS TELUR PUYUH

Nafhan Azis Panjaitan¹⁾, dibawah bimbingan
Prof. Dr. Ir. Hj Mirnawati, MS²⁾ dan Prof. Dr. Ir. Gita Ciptaan, MP²⁾

¹⁾Mahasiswa Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan Universitas Andalas, 2025

Email: nafhanazispanjaitan1@gmail.com

²⁾Dosen Departemen Nutrisi dan Teknologi Pakan Fakultas Peternakan
Universitas Andalas, 2025

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemberian produk ampas sari kedelai (ASK) dan daun indigofera (DI) fermentasi dengan Lactobacillus casei (ASKDIF) dalam ransum terhadap kualitas telur puyuh. Penelitian ini menggunakan 200 ekor puyuh jenis Coturnix-coturnix japonica yang berumur 16 minggu (produksi ± 50%). Kandang yang digunakan 20 unit kandang box terbuat dari kayu, kawat, setiap unit berukuran 65×45×25 cm, yang ditempati 10 ekor puyuh serta dilengkapi tempat ransum dan minum. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 5 perlakuan masing-masing dengan 4 ulangan. Perlakuan merupakan tingkat pemberian ASKDIF dalam ransum puyuh; R1(0%), R2(15%), R3(20%), R4(25%) dan R5(30%). Ransum disusun dengan iso protein 20% dan iso energi 2800 Kkal/kg. Parameter yang di ukur: berat telur, warna kuning telur dan kandungan kolesterol kuning telur. Hasil analisis keragaman menunjukan bahwa pemberian ransum yang mengandung ASKDIF sampai 30% memberikan pengaruh tidak nyata (P>0,05) terhadap berat telur, tetapi berpengaruh sangat nyata (P0<0,01) terhadap warna kuning telur dan kandungan kolesterol kuning telur puyuh. Dari penelitian dapat disimpulkan bahwa ASKDIF dapat digunakan sampai 30% dalam ransum puyuh, hal ini dapat dilihat dari berat telur 9,76 g/butir, warna kuning telur dengan skor 9,15, dan kolesterol kuning telur 509,08 mg/100g. KEDJAJAAN

Kata Kunci : Ampas sari kedelai, daun indigofera, fermentasi, *Lactobacillus casei*, kualitas telur puyuh