

**PENGARUH PENGGUNAAN CAMPURAN LIMBAH SAWIT DAN
DEDAK PADI YANG DIFERMENTASI DENGAN *Phanerochaete
chrysosporium* DAN *Neurospora crassa* DALAM RANSUM
TERHADAP KUALITAS TELUR PUYUH**

SKRIPSI



FAKULTAS PETERNAKAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG, 2021

**PENGARUH PENGGUNAAN CAMPURAN LIMBAH SAWIT DAN
DEDAK PADI YANG DIFERMENTASI DENGAN *Phanerochaete
chrysosporium* DAN *Neurospora crassa* DALAM RANSUM
TERHADAP KUALITAS TELUR PUYUH**



FAKULTAS PETERNAKAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG, 2021

**PENGARUH PENGGUNAAN CAMPURAN LIMBAH SAWIT DAN
DEDAK PADI YANG DIFERMENTASI DENGAN *Phanerochaete
chrysosporium* DAN *Neurospora crassa* DALAM RANSUM
TERHADAP KUALITAS TELUR PUYUH**

Laila Maulida Husni¹, Nuraini² dan Erman Syahrudin³,

¹Mahasiswa Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan Universitas Andalas
Email:lailamaulidahusni@gmail.com

²Dosen Bagian Ilmu Nutrisi dan Teknologi Pakan, Fakultas Peternakan
Universitas Andalas

³Dosen Bagian Produksi, Fakultas Peternakan Universitas Andalas
Padang, 2020

ABSTRAK

Telur puyuh merupakan produk hasil peternakan yang memiliki gizi yang cukup seimbang, namun dewasa ini telur puyuh dihindari karena mengandung kolesterol yang cukup tinggi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui berapa batasan dan bagaimana pengaruh penggunaan campuran limbah sawit dan dedak padi yang difermentasi dengan *Phanerochaete chrysosporium* dan *Neurospora crassa* (LSDF) dalam ransum terhadap kualitas telur puyuh. Penelitian ini menggunakan 200 ekor puyuh (*Coturnix-coturnix japonica*) umur 20 minggu dengan produksi telur 70%. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 5 ulangan. Perlakuan adalah penggunaan 0%, 8%, 16%, dan 24% LSDF dengan *Phanerochaete chrysosporium* dan *Neurospora crassa*. Peubah yang diamati yaitu kandungan kolesterol kuning telur (mg/100 g), kandungan lemak kasar (%) dan warna kuning telur. Hasil analisis keragaman menunjukkan bahwa penggunaan campuran limbah sawit dan dedak padi yang difermentasi dengan *Phanerochaete chrysosporium* dan *Neurospora crassa* dalam ransum puyuh memberikan pengaruh berbeda sangat nyata ($P < 0.01$) terhadap kandungan kolesterol kuning telur dan warna kuning telur, serta nyata ($P < 0,05$) lebih tinggi terhadap lemak kuning telur puyuh. Kesimpulan dari penelitian ini yaitu campuran limbah sawit dan dedak padi yang difermentasi dengan *Panerochaete chrysosporium* dan *Neurospora crassa* sampai level 24% dalam ransum puyuh petelur dapat menurunkan kolesterol dan lemak kuning telur, serta meningkatkan warna kuning telur. Pada kondisi ini diperoleh kandungan kolesterol 681,51 mg/100 g, lemak kasar 23,56 %, dan warna kuning telur puyuh 7,91.

Kata Kunci : Fermentasi, kualitas telur puyuh, limbah sawit, *Phanerochaete chrysosporium*, *Neurospora crassa*.

