

**PENGARUH PEMBERIAN TEPUNG IKAN DENGAN
METODE PENGOLAHAN DAN JENIS IKAN YANG BERBEDA
TERHADAP BOBOT TELUR, KUALITAS KERABANG DAN
TULANG TIBIA TERNAK PUYUH**

SKRIPSI

OLEH :



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
KAMPUS II PAYAKUMBUH, 2020**

**PENGARUH PEMBERIAN TEPUNG IKAN DENGAN
METODE PENGOLAHAN DAN JENIS IKAN YANG BERBEDA
TERHADAP BOBOT TELUR, KUALITAS KERABANG DAN
TULANG TIBIA TERNAK PUYUH**

SKRIPSI



**Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Peternakan**

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
KAMPUS II PAYAKUMBUH, 2020**

PENGARUH PEMBERIAN TEPUNG IKAN DENGAN METODE PENGOLAHAN DAN JENIS IKAN YANG BERBEDA TERHADAP BOBOT TELUR, KUALITAS KERABANG DAN TULANG TIBIA TERNAK PUYUH

IKHSAN, dibawah bimbingan

Prof. Dr. Ir. H. Khalil, M.Sc dan Dr. Montesqrit, S.Pt, M.Si
Bagian Nutrisi Dan Teknologi Pakan Fakultas Peternakan
Universitas Andalas, Kampus II Payakumbuh, 2020

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari pengaruh pemberian tepung ikan dengan metode pengolahan dan jenis ikan yang berbeda terhadap bobot telur, kualitas kerabang, bobot potong, bobot karkas, panjang dan diameter tulang tibia puyuh petelur. Penelitian menggunakan metode Rancangan Acak Kelompok (RAK) pola faktorial 2x3x3. Faktor A adalah 2 metode pengolahan (pengukusan dan penjemuran). Faktor B adalah 3 jenis ikan: ikan peperek (*Leiognathus splendens*), sarden (*Sardinella fimbriata*), dan tongkol (*Euthynnus affinis*). Setiap perlakuan terdiri atas 3 ulangan. Sebagai perlakuan adalah ransum basal yang ditambahkan tepung ikan sebanyak 5% dari produk yang berbeda pengolahan dan jenis ikannya. Penelitian dilakukan selama 28 hari, Parameter yang diukur antara lain: bobot telur, bobot kerabang telur, tebal kerabang, persentase kerabang, bobot potong puyuh, bobot karkas, persentase karkas, berat tulang tibia segar, berat tulang tibia kering, panjang tulang tibia dan diameter tulang tibia. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan tepung ikan dalam ransum puyuh dengan metode pengolahan dan jenis ikan berbeda tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap bobot telur, kualitas kerabang, bobot potong dan karkas. Perbedaan pengolahan dan jenis ikan berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap bobot tulang tibia segar. Bobot tulang tertinggi ditemukan pada puyuh yang diberi ransum dengan tepung ikan sarden yang proses melalui penjemuran. Dari penelitian dapat disimpulkan bahwa ikan limbah dapat langsung dikeringkan tanpa perlu dikukus sebelum digiling.

Kata kunci : ikan, tepung ikan, bobot telur, bobot potong, bobot karkas, kualitas kerabang, tulang tibia dan puyuh petelur.