

**PENGARUH PENGGUNAAN CAMPURAN LIMBAH BUAH NENAS DAN
AMPAS TAHU YANG DIFERMENTASI DENGAN *Lentinus edodes*
DALAM RANSUM TERHADAP KUALITAS TELUR PUYUH**

SKRIPSI

Oleh :



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PAYAKUMBUH, 2021**

**PENGARUH PENGGUNAAN CAMPURAN LIMBAH BUAH NENAS DAN
AMPAS TAHU YANG DIFERMENTASI DENGAN *Lentinus edodes*
DALAM RANSUM TERHADAP KUALITAS TELUR PUYUH**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PAYAKUMBUH, 2021**

PENGARUH PENGGUNAAN CAMPURAN LIMBAH BUAH NENAS DAN AMPAS TAHU YANG DIFERMENTASI DENGAN *Lentinus edodes* DALAM RANSUM TERHADAP KUALITAS TELUR PUYUH

Lenni Febtriani¹, Nuraini², Harnentis³

- 1) Mahasiswa Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan Universitas Andalas, email: lennifebtriani16859@gmail.com
- 2) Dosen Bagian Nutrisi dan Teknologi Pakan Fakultas Peternakan Universitas Andalas.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui batasan level dan pengaruh penggunaan campuran limbah buah nenas dan ampas tahu yang difermentasi dengan *Lentinus edodes* (LBNATF) dalam ransum terhadap kualitas telur puyuh. Penelitian ini menggunakan 200 ekor puyuh (*Coturnix-coturnix japonica*) fase layer produksi 60% umur 12 minggu. Kandang yang digunakan adalah kandang baterai dengan ukuran 45x20x30 cm terbuat dari kawat sebanyak 20 unit yang ditempati 10 ekor puyuh per unit yang dilengkapi tempat pakan dan tempat minum. Metode penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan yaitu ransum yang mengandung campuran limbah buah nenas dan ampas tahu yang difermentasi dengan *Lentinus edodes* (LBNATF) terdiri dari: 0% LBNATF, 3,5% LBNATF, 7% LBNATF, 10,5% LBNATF, dan 14% LBNATF. Peubah yang diamati adalah kolesterol kuning telur (mg/100g), lemak kuning telur (%) dan warna kuning telur puyuh. Hasil analisis keragaman menunjukkan bahwa penggunaan campuran limbah buah nenas dan ampas tahu yang difermentasi dengan *Lentinus edodes* dalam ransum berpengaruh sangat nyata ($P < 0.01$) terhadap kandungan kolesterol kuning telur dan lemak kuning telur puyuh, namun tidak berpengaruh terhadap warna kuning telur puyuh. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa penggunaan campuran limbah buah nenas dan ampas tahu yang difermentasi dengan *Lentinus edodes* sampai 14% dalam ransum puyuh dapat meningkatkan kualitas telur (menurunkan kolesterol dan lemak kuning telur). Pada kondisi ini diperoleh kandungan kolesterol kuning telur 1514,61 mg/100g (terjadi penurunan kolesterol sebesar 14,19%), lemak kuning telur 59,57% dan warna kuning telur 7,25.

Kata Kunci: Ampas tahu, kualitas telur, *Lentinus edodes*, limbah buah nenas, puyuh petelur.