

**EVALUASI PENGARUH BERBAGAI METODE PEMBERIAN MINYAK IKAN LEMURU (*Sardinella longiceps*) TERHADAP KOLESTEROL, LEMAK DAN WARNA KUNING TELUR PUYUH PETELUR**

UNIVERSITAS ANDALAS

SKRIPSI

Oleh :

HAMZAH EL ASADI

1510612116



FAKULTAS PETERNAKAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG, 2020

**EVALUASI PENGARUH BERBAGAI METODE PEMBERIAN MINYAK IKAN LEMURU (*Sardinella longiceps*) TERHADAP KOLESTEROL, LEMAK DAN WARNA KUNING TELUR PUYUH PETELUR**



**SKRIPSI**

**Oleh :**

**HAMZAH EL ASADI**

**1510612116**

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



**FAKULTAS PETERNAKAN**

**UNIVERSITAS ANDALAS**

**PADANG, 2020**

# EVALUASI PENGARUH BERBAGAI METODE PEMBERIAN MINYAK IKAN LEMURU (*Sardinella longiceps*) TERHADAP KOLESTEROL, LEMAK DAN WARNA KUNING TELUR PUYUH PETELUR

Hamzah El Asadi<sup>1</sup>, dibawah bimbingan  
Dr. Montesqrit, S.Pt, M.Si<sup>2</sup>. dan Dr. Ir. Ade Djulardi, MS<sup>2</sup>.

<sup>1</sup>)Mahasiswa Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan  
Universitas Andalas

<sup>2</sup>)Bagian Ilmu Nutrisi dan Teknologi Pakan  
Fakultas Peternakan Universitas Andalas

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi pengaruh berbagai metode pemberian minyak ikan terhadap kolesterol, lemak kuning, dan warna kuning telur puyuh petelur. Materi penelitian yang digunakan adalah 200 ekor puyuh berumur 8 minggu yang sudah berproduksi 60% dan lama penelitian 6 minggu. Puyuh ditempatkan dalam kandang baterai dibuat dari kawat sebanyak 20 unit berukuran 45x20x30 cm. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri atas 5 perlakuan yaitu: RA (kontrol), RB (4% MMI dalam ransum), RC (4% minyak ikan dalam ransum), RD (2% MMI, 2% minyak ikan dalam ransum) dan RE (4% minyak ikan dalam air minum) dan masing-masing perlakuan diulang 4 kali. Parameter yang diukur adalah: kolesterol kuning telur puyuh (mg/100gr), lemak kuning telur puyuh (%), dan warna kuning telur puyuh. Hasil analisis keragaman menunjukkan bahwa pemberian minyak ikan dengan berbagai metode dalam ransum puyuh petelur berpengaruh sangat nyata ( $P < 0,01$ ) terhadap kandungan kolesterol kuning telur puyuh, berbeda nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap kandungan lemak kuning telur puyuh, dan berbeda tidak nyata ( $P > 0,05$ ) terhadap skor warna kuning telur. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa pemberian dengan metode MMI 4% dalam ransum adalah perlakuan yang terbaik dalam menurunkan kandungan kolesterol kuning telur puyuh sebesar 37,53% dari 429,00 mg/100gr menjadi 268,00 mg/100gr, menurunkan kadar lemak kuning telur sebesar 7,80% dari 32,91% menjadi 30,34%, dan berpengaruh tidak nyata terhadap skor warna kuning telur puyuh.

**Kata Kunci:** *Puyuh petelur, Minyak ikan lemuru, MMI, Kolesterol kuning telur, Lemak kuning telur, Warna kuning telur.*