

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG DAUN SALAM
(*Eugenia polyantha.*) SEBAGAI *Antibiotic Growth Promotore*
(AGP) TERHADAP KUALITAS TELUR PUYUH (*Coturnix-
coturnix japonica.*)**

SKRIPSI

Oleh :

SRI RAHAYU
1710612031



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2021**

PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG DAUN SALAM (*Eugenia polyantha.*) SEBAGAI *Antibiotic Growth Promotore* (AGP) TERHADAP KUALITAS TELUR PUYUH (*Coturnix coturnix japonica.*)

SKRIPSI

Oleh :

SRI RAHAYU
1710612031

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

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2021**

PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG DAUN SALAM (*Eugenia polyantha*.) SEBAGAI *Antibiotic Growth Promotore* (AGP) TERHADAP KUALITAS TELUR PUYUH (*Coturnix coturnix japonica*.)

SRI RAHAYU, dibawah bimbingan
Dr. Ir. Harnentis, MS dan Dr. Montesqrit, S.Pt, M.Si
Bagian Nutrisi dan Teknologi Pakan Fakultas Peternakan
Universitas Andalas Padang, 2021

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan level penambahan tepung daun salam (TDS) yang dapat dijadikan sebagai *feed additive* pengganti AGP sintetis dan berpengaruh terhadap kualitas telur puyuh. Penelitian ini menggunakan 200 ekor puyuh petelur berumur 52 hari dan telah berproduksi sebanyak 41%. Bahan-bahan penyusun ransum yang digunakan yaitu : jagung, dedak padi, bungkil kedelai, *meat bone meal* (MBM), *corn gluten meal* (CGM), tepung batu, top mix, mineral B12 dan ditambahkan TDS diluar ransum. Ransum disusun dengan isoprotein 20% dan isokalori 2800 kkal/kg serta air minum diberikan secara *adlibitum*. Metode yang digunakan adalah metode eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 Perlakuan (*zinc bacitracin*, 1%, 2%, 3% dan 4% TDS) dan 4 ulangan. Peubah yang diamati yaitu kandungan kolesterol, kandungan lemak dan warna kuning telur puyuh. Hasil analisis sidik ragam menunjukkan bahwa penambahan tepung daun salam berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap kolesterol kuning telur, berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap lemak kuning telur tetapi berpengaruh tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap warna kuning telur. Kesimpulan dari penelitian ini yaitu penambahan TDS dari level 1% dapat dijadikan sebagai *feed additive* pengganti AGP *zinc bacitracin* dan penambahan TDS dari level 2% memberikan pengaruh terhadap kualitas telur yaitu dapat menurunkan kadar kolesterol dan lemak kuning telur puyuh.

Kata Kunci : *Antibiotic growth promotore*, kualitas telur, tepung daun salam, *zinc bacitracin*.