

**PENGARUH PENGGUNAAN CAMPURAN KULIT BUAH COKLAT DAN
AMPAS TAHU FERMENTASI DENGAN *Phanerochaete chrysosporium*
DAN *Monascus purpureus***

**DALAM RANSUM TERHADAP KUALITAS TELUR PUYUH
(*Coturnix-coturnix japonica*)**

Ilfi Rahmi Putri Syanur, dibawah bimbingan **Prof. Dr. Ir. Nuraini, MS** dan

Dr. Ir. Yan Heryandi, MP, Program Studi Peternakan

Fakultas Peternakan, Universitas Andalas, 2014

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui berapa batasan dan pengaruh penggunaan campuran Kulit Buah Coklat dan Ampas Tahu Fermentasi (KBCATF) dengan *Phanerochaete chrysosporium* dan *Monascus purpureus* terhadap kualitas telur puyuh. Penelitian ini menggunakan 100 ekor puyuh (*Coturnix-coturnix japonica*) yang berumur 5 minggu. Metode penelitian adalah metode eksperimen menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL), dengan 5 perlakuan yaitu A (0% KBCATF dalam ransum), B (3,5% KBCATF dalam ransum), C (7% KBCATF dalam ransum), D (10,5% KBCATF dalam ransum), dan E (14% KBCATF dalam ransum) dengan 4 kali ulangan. Peubah yang diamati adalah kolesterol kuning telur, lemak kuning telur, dan warna kuning telur. Hasil analisis keragaman menunjukkan bahwa penggunaan produk campuran kulit buah coklat dan ampas tahu fermentasi (KBCATF) dalam ransum puyuh petelur memberikan pengaruh berbeda sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap kolesterol kuning telur, lemak kuning telur, dan warna kuning telur puyuh. Hasil uji DMRT menunjukkan bahwa pada perlakuan 14% KBCATF terdapat kandungan kolesterol, dan lemak kuning telur paling rendah, dan warna kuning telur paling tinggi. Kesimpulan dari penelitian ini yaitu penggunaan KBCATF sampai level 14 % (perlakuan E) dalam ransum puyuh petelur dapat menurunkan kolesterol, lemak, dan meningkatkan warna kuning telur. Pada kondisi ini diperoleh kandungan kolesterol telur 500,87 mg/100g , kandungan lemak telur 29,96 % dan warna kuning telur 8,21.

Kata kunci : KBCATF, *Phanerochaete chrysosporium*, *Monascus purpureus*,
kualitas, telur puyuh.