

**PENGARUH PENGGUNAAN BUNGKIL INTI SAWIT YANG  
DIFERMENTASI DENGAN KAPANG *Neurospora crassa* TERHADAP  
KUALITAS TELUR AYAM ARAB**

**Dendi Kurniawan**, dibawah bimbingan **Prof. Dr. Ir. Yose Rizal, MSc** dan  
**Dr. Ir. Maria Endo Mahata, MS**, Jurusan Nutrisi dan Teknologi Pakan Ternak  
Fakultas Peternakan, Universitas Andalas, 2014

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggunaan Bungkil Inti Sawit yang difermentasi (BISF) dengan *Neurospora crassa* dalam ransum terhadap kualitas telur ayam Arab. Penelitian menggunakan 300 ekor ayam Arab (*Gallus turcicus*) umur 72 minggu dengan persentase produksi telur sebesar 50%. Metode penelitian adalah metode eksperimen menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL), dengan 4 perlakuan yaitu A (0% BISF), B (7,25% BISF), C (10,15% BISF), dan D (13,05% BISF) dalam ransum dan masing- masing perlakuan diulang 5 kali. Peubah yang diamati adalah lemak kuning telur, kolesterol kuning telur dan warna kuning telur. Hasil analisis ragam menunjukkan penggunaan BISF sampai level 13,05% dalam ransum ayam Arab memberikan pengaruh sangat nyata ( $P < 0,01$ ) terhadap kandungan lemak dan kolesterol, tetapi tidak berpengaruh nyata ( $P > 0,05$ ) terhadap warna kuning telur. Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa penggunaan BISF sampai level 13,05% dalam ransum ayam Arab dapat menggantikan penggunaan konsentrat sebesar 45% dalam ransum dan meningkatkan kualitas telur dengan terjadinya penurunan kandungan lemak kuning telur sebesar 22,20%, dan kolesterol 12,62%, serta mempertahankan warna kuning telur setara dengan ransum kontrol yaitu 8,66.

Kata kunci : BISF, lemak, kolesterol, warna kuning telur.