

# KUALITAS EKSTERNAL TELUR AYAM PETELUR YANG MENDAPAT RANSUM DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG IKAN FERMENTASI MENGGUNAKAN ISOLAT PRODUSER ANTIHISTAMIN

<b>Title</b>	KUALITAS EKSTERNAL TELUR AYAM PETELUR YANG MENDAPAT RANSUM DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG IKAN FERMENTASI MENGGUNAKAN ISOLAT PRODUSER ANTIHISTAMIN
<b>Author Order</b>	1 of 2
<b>Accreditation</b>	
<b>Abstract</b>	<p>Penelitian ini dilakukan untuk mendapatkan kualitas telur yang baik dengan menggunakan tepung ikan fermentasi dan Non Starch Polisakarida (NSP) dalam Pakan ayam petelur. Penelitian menggunakan metode eksperimental dengan rancangan percobaan berupa Rancangan Acak Lengkap (RAL) terdiri dari 5 perlakuan dan 4 ulangan serta uji lanjut dengan uji Duncan. Materi penelitian menggunakan ayam petelur sebanyak 65 ekor, umur 18 minggu yang dipelihara secara intensif selama enam bulan. Perlakuan meliputi : R0 = kontrol; R1 = R0 + tepung ikan fermentasi (TIF) 2 %; R2 = R0 + TIF 4 % ; R3 = R0 + TIF 6 %; R4 = R0 + TIF 8 %. Hasil penelitian menunjukkan bahwa bobot telur berpengaruh nyata (<math>P&lt;0,05</math>), sedangkan bobot kuning telur, bobot kerabang, indek telur dan % HDA tidak berpengaruh nyata (<math>P&gt;0,05</math>). Bobot telur berkisar antara 54,03-58,55 g; bobot kuning telur berkisar 12,31-13,39 g; bobot kerabang : 6,26-7,22 g, indek telur sebesar 77,22-89,66; HDA : 41,67-63,06%; kekuatan kerabang 52,13-59,13 mm pascal, dan HU : 70,41-77,34 mm pascal. Kesimpulan penelitian adalah penambahan tepung ikan fermentasi dapat digunakan dalam pakan ayam petelur sampai level 8% tanpa mengganggu produksi telur.</p>
<b>Publisher Name</b>	Indonesian Food Technologists
<b>Publish Date</b>	2012-03-20
<b>Publish Year</b>	2012
<b>Doi</b>	
<b>Citation</b>	
<b>Source</b>	Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan
<b>Source Issue</b>	Vol 1, No 2 (2012): Mei 2012
<b>Source Page</b>	
<b>Url</b>	<a href="http://www.jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/view/62/27">http://www.jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/view/62/27</a>
<b>Author</b>	Dr Ir ELLY TUGIYANTI, M.P