RINGKASAN

APRINDA RATNA LOVELA. Burung puyuh (*Cortunix cortunix japonica*) merupakan unggas yang sudah banyak diternakkan karena produksi telurnya tinggi. Produksi telur yang optimum sangat bergantung pada kandungan nutrisi ransum. Perbaikan kualitas ransum juga dapat meningkatkan kualitas telur yang dihasilkan. Karakteristik utama untuk telur konsumsi meliputi kesegaran, aroma, rasa, besar telur, warna kerabang telur, dan warna kuning telur. Kunyit (*Curcuma domestica*) merupakan tanaman herbal yang sudah lama digunakan pada makanan sebagai zat warna maupun untuk meningkatkan citarasa. Senyawa utama yang terkandung dari rimpang kunyit adalah kurkuminoid dan minyak atsiri (Adi, 2009). Minyak ikan mengandung sekitar 25% asam lemak jenuh dan 75% asam lemak tak jenuh. Asam lemak Omega-3 banyak dijumpai pada ikan laut, seperti kod, lemuru, herring, makarel, salmon, tuna, dan anchovy. Minyak hati ikan Kod mengandung asam lemak omega-3 utamanya *Eilosa Panteonil Acid* (EPA) 25% dan *D-Hexaenoic Acid* (DHA) sebanyak 45%.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh kombinasi penambahan tepung kunyit (*Curcuma domestica*) dan minyak ikan dalam pakan terhadap produksi telur dan organoleptik telur burung puyuh (*Cortunix cortunix japonica*).

Penelitian ini menggunakan burung puyuh jenis *Cortunix cortunix japonica* umur delapan minggu sebanyak 96 ekor yang diacak menjadi enam perlakuan dan empat ulangan, setiap ulangan terdiri dari empat ekor. Penelitian ini dilakukan selama enam minggu, yaitu dua minggu adaptasi dan empat minggu perlakuan. Perlakuan berupa pemberian tepung kunyit dosis 0% dan 0,3% serta minyak ikan

dengan dosis 0%, 2%, dan 4% pada pakan formula burung puyuh. Produksi telur didapat melalui perhitung QDP (*Quail Day Production*) dan uji organoleptiknya menggunakan 40 panelis untuk menilai aroma, rasa dan tingkat kesukaan telur puyuh yang sudah direbus selama sepuluh menit.

Berdasarkan hasil analisis data produksi telur menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan nyata ($p>0,05$) antara kontrol dengan kombinasi tepung kunyit 0,3% dan minyak ikan sampai 4%, tetapi produksi telur meningkat pada penambahan tepung kunyit 0,3% dan menurun pada penambahan minyak ikan sampai 4%. Hal ini diduga karena kunyit mengandung kurkumin yang dapat meningkatkan nafsu makan sehingga kelebihan protein dapat digunakan untuk meningkatkan produksi telur, sedangkan minyak ikan memiliki ME yang tinggi sehingga energi puyuh lebih cepat terpenuhi yang menyebabkan puyuh cederung mengurangi konsumsinya.

Hasil analisis uji organoleptik menunjukkan bahwa ada perbedaan yang nyata ($p<0,05$) terhadap parameter aroma dan rasa telur tetapi tidak berbeda nyata dengan tingkat kesukaan. Hal ini diduga karena kunyit memiliki kandungan minyak atsiri yang merupakan sumber senyawa aroma dan rasa.

Kesimpulan dari penelitian ini adalah penambahan tepung kunyit 0,3% dapat meningkatkan produksi telur, sedangkan kombinasinya dengan minyak ikan sampai 4% tidak berpengaruh terhadap produksi telur. Penambahan kombinasi tepung kunyit 0,3% dan minyak ikan 4% memberikan pengaruh terhadap rasa telur burung puyuh.

THE EFFECT OF ADDING TUMERIC FLOUR (*Curcuma domestica*) AND FISH OIL IN FEED ON DAILY EGG PRODUCTION AND ORGANOLEPTIC OF QUAIL (*Cortunix cortunix japonica*) EGGS

Aprinda Ratna Lovela

ABSTRACT

The optimal egg production of quail is very depended on feed nutrition. Change of feed formula can affect the egg production and organoleptic. The purpose of this study was to determine the effect of adding concentration of turmeric flour and fish oil to quails feed formula. This research was an experimental research which used factorial methods. This experiment used 96 quails (*Cortunix cortunix japonica*), which were randomized into 6 treatments with 4 replications. The quails were divided into 6 groups and treated with different concentrations of turmeric flour and fish oil in each feed formula.The effect of different feed formula was investigated in the change of egg production and organoleptic changes. The data of egg production was taken on daily basis from 3th week until 4th week during the treatment period. The data taken is called Quail Day Production (QDP%). The data of egg organoleptic was taken in the 3th week of the treatment period and the preference test was carried out by 40 panelists on the aroma, taste and preference level of quail eggs after being boiled. The adding of 0.3% in turmeric flour affect the egg production significantly but its combination with fish oil did not affect the egg production. The combination concentration of turmeric flour and fish oil did not change the aroma of eggs, but change the taste of the eggs.

Keywords: turmeric flour, fish oil, egg production, egg organoleptic, quail.