

ABSTRAK

Soimah, Iin Komarus. 2011. **Pengaruh Pemberian Tepung Kaki Ayam Broiler sebagai Substitusi Tepung Ikan di dalam Ransum terhadap Ketebalan Kerabang, Kadar Protein dalam Albumin dan Kuning Telur Ayam Arab (*Gallus turcicus*)**. Skripsi, Jurusan Biologi Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang. Pembimbing I: Kiptiyah, M. Si. Pembimbing II: Amalia Fitri Andriani, M.Si.

Kata Kunci: Ayam Arab, Tepung Kaki Ayam Broiler, Kalsium, Protein dalam Albumin dan Kuning Telur

Ayam arab (*Gallus turcicus*) termasuk jenis ayam buras (bukan ras) penghasil telur yang cukup potensial mencapai 60-70% (\pm 225 butir/tahun/ekor). Ayam arab (*Gallus turcicus*) membutuhkan pakan yang sesuai untuk meningkatkan produksi dan kualitas telur salah satunya yaitu tepung kaki ayam broiler yang mengandung gizi tinggi, sehingga tepung kaki ayam broiler dapat digunakan sebagai bahan alternatif pengganti tepung ikan yang harganya relatif mahal. Kandungan protein dan kalsium yang tinggi dalam tepung kaki ayam broiler dapat digunakan oleh ayam arab dalam meningkatkan protein putih dan kuning telur serta meningkatkan ketebalan kerabang.

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan, apabila terdapat perbedaan yang nyata dilanjutkan dengan BNT 5%. Perlakuan yang digunakan adalah tepung kaki ayam broiler dengan konsentrasi 4%, 6%, 8% dan 10%. Penelitian ini dilaksanakan di kandang peternak ayam arab di daerah Kendal Sari Soekarno Hatta Malang. Analisis ketebalan kerabang dan kadar protein dalam albumin dan kuning telur dilakukan di Laboratorium Biokimia Universitas Muhamadiyah Malang. Data hasil penelitian meliputi ketebalan kerabang, kadar protein dalam albumin dan kuning telur.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tepung kaki ayam broiler berpengaruh terhadap ketebalan kerabang dan kadar protein dalam albumin dan kuning telur. Konsentrasi tepung kaki ayam broiler yang mampu meningkatkan ketebalan kerabang ditemukan pada konsentrasi 10%, sedangkan konsentrasi yang meningkatkan kadar protein dalam albumin dan kuning telur juga terdapat pada konsentrasi 10% hal ini berarti tepung kaki ayam broiler dapat digunakan sebagai alternatif pengganti tepung ikan