

## ABSTRAK

**FAHRUN DAUD. Penggunaan Tepung Keong Mas (*Pomacea canaliculata* Lamarck) sebagai Substitusi Tepung Ikan dalam Ransum terhadap Kualitas Fisik Telur Puyuh. Dibawah bimbingan Srisukmawati Zainudin sebagai pembimbing I dan Syahrudin sebagai Pembimbing II.**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat penggunaan tepung keong mas yang optimal dapat mensubstitusi tepung ikan dalam ransum puyuh terhadap kualitas fisik telur puyuh yang meliputi berat telur, tebal cangkang telur, berat cangkang telur, skor warna kuning telur dan indeks kuning telur. Metode penelitian menggunakan metode eksperimental dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL), dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan yang diberikan sebagai berikut : R1 = 10% tepung ikan + 0% tepung keong mas dalam ransum, R2 = 7.5% tepung ikan + 2.5% tepung keong mas dalam ransum, R3 = 5% tepung ikan + 5% tepung keong mas dalam ransum, R4 = 2.5% tepung ikan + 7.5% tepung keong mas dalam ransum dan R5 = 0% tepung ikan + 10% tepung keong mas dalam ransum. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan tidak berpengaruh nyata ( $P > 0.05$ ) terhadap kualitas fisik telur puyuh (berat telur, tebal cangkang telur, berat cangkang telur, berat kuning telur, skor warna kuning telur dan indeks kuning telur). Dapat disimpulkan bahwa penggunaan tepung keong mas 2.5; 5; 7.5 dan 10% sebagai substitusi tepung ikan dalam ransum tidak meningkatkan kualitas fisik telur puyuh yang meliputi: berat telur, tebal cangkang telur, berat cangkang telur, berat kuning telur, skor warna kuning telur dan indeks kuning telur puyuh.

**Kata kunci : Kualitas fisik telur puyuh, tepung keong mas, tepung ikan**