

**PENGARUH PENGGUNAAN BUNGKIL INTI KELAPA SAWIT DAN ONGGOK TERFERMENTASI DENGAN MIXCULTURE MICROBE SEBAGAI PENGGANTI JAGUNG DALAM PAKAN TERHADAP WARNA KUNING KAKI, POTONGAN KARKAS DAN PROTEIN DAGING AYAM PEDAGING**

*Effect of using palm kernel meal and tapioca waste fermented with mixculture microbe as corn substitute in feed on colour yellow shank, carcass percentage, and meet protein on broiler*

Ahlul Hikmah 1\*), Hartutik 2)

1) Mahasiswa Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang-65145, Indonesia

2) Dosen Minat Nutrisi dan Makanan Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang-65145,

PENGARUH PENGGUNAAN BUNGKIL INTI KELAPA SAWIT DAN ONGGOK TERFERMENTASI DENGAN MIX  
Indonesia

---

**ABSTRAK**