

BIOAKTIVITAS *MONASCUS SP* : TELAAH LITERATUR

SKRIPSI

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat guna memperoleh gelar Sarjana
Farmasi pada Program Studi S1 Farmasi STIKes Bakti Tunas Husada**

**RESTU RIZKY ANANDA KOSWARA
31117185**



**PROGRAM STUDI S-1 FARMASI
SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN
BAKTI TUNAS HUSADA TASIKMALAYA**

2021

Bioaktivitas *Monascus sp* : Telaah Literatur

Restu Rizky Ananda Koswara

S1 Farmasi STIKes Bakti Tunas Husada Tasikmalaya

ABSTRAK

Monascus sp adalah jamur yang berperan penting dalam fermentasi beras merah atau disebut dengan *Angkak*. Produk hasil fermentasi dari jamur *Monascus* ini sering digunakan oleh penduduk Asia termasuk Indonesia sebagai makanan dan obat tradisional. Penelitian ini adalah review dari bioaktivitas hasil fermentasi *Monascus*. Pada proses fermentasi, *Monascus* ini menghasilkan senyawa metabolit yang berperan penting untuk kesehatan tubuh manusia seperti *Monakolin*, *asam dimerumat*, *asam γ -aminobutirat*, *sitrinin* dan pigmen. Metode yang digunakan untuk isolasi, karakterisasi dan identifikasi senyawa tersebut dapat menggunakan metode *Liquid Chromatography Mass Spectrum* (LC-MS), Spektrofotometer UV-Vis, *High Speed Counter Current Chromatography* (HSCCC), *Nuclear Magnetic Resonance* (NMR), *High Performance Liquid Chromatography* (HPLC), Kromatografi Lapis Tipis dan Kromatografi Kolom. Selain pada media beras, *Monascus* juga dapat tumbuh dan menghasilkan senyawa metabolit pada media lain seperti *Finger millet*, *dioscorea*, kedelai, jagung dan biji durian. Aktivitas farmakologi yang dihasilkan dari senyawa metabolit tersebut sebagai antihipercolesterolemia, antihipertensi, antioksidan, antidiabetes, antiinflamasi, antimikroba, antikanker, dan antitumor.

Kata Kunci: *Monascus*, fermentasi, bioaktivitas

ABSTRACT

Monascus sp is a type of fungus that has an important part in the fermentation of brown rice or also known as Angkak. This product of fungus fermentation is often used by Asian people, including Indonesians as food and traditional medicine. This research was about a bioactivity review of the *Monascus* fermentation product. In the process of fermentation, this *Monascus* produce metabolites compound which has an important role for the health of the human body, such as *Monacholine*, *dimerumic acid*, *γ -aminobutyric acid*, *citrinin*, and pigment. The methods that were used to isolate, characterization, and identification of the compound were *Liquid Chromatography Mass Spectrum* (LC-MS), *Spectrophotometer UV-Vis*, *High Speed Counter Current Chromatography* (HSCCC), *Nuclear Magnetic Resonance* (NMR), *High Performance Liquid Chromatography* (HPLC), *Thin Layer Chromatography* and *Column Chromatography*. Other than on rice media, *Monascus* can also grow and produce compound metabolites on other medias, such as *Finger millet*, *dioscorea*, soy, corn, and durian seeds. The results from the pharmacology activity of the metabolites compound were as an antihypercholesterolemia, antihypertensive, antioxidants, antidiabetic, antiinflammatory, antimicrobial, anticancer and antitumor.

Keywords: *Monascus*, fermentation, bioactivity