

**FORMULASI DAN EVALUASI SEDIAAN LIP TINT
DARI EKSTRAK ANGKAK (*Monascus purpureus*)**

SKRIPSI



NILLA REZA LINDA PURNAMA

31118108

**PROGRAM STUDI S-1 FARMASI
FAKULTAS FARMASI
UNIVERSITAS BAKTI TUNAS HUSADA
TASIKMALAYA
OKTOBER 2022**

**FORMULASI DAN EVALUASI SEDIAAN LIP TINT
DARI EKSTRAK ANGKAK (*Monascus purpureus*)**

SKRIPSI

**Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana pada Program
Studi S-1 Farmasi
Universitas Bakti Tunas Husada**



NILLA REZA LINDA PURNAMA

31118108

**PROGRAM STUDI S-1 FARMASI
FAKULTAS FARMASI
UNIVERSITAS BAKTI TUNAS HUSADA
TASIKMALAYA
OKTOBER 2022**

ABSTRAK

FORMULASI DAN EVALUASI SEDIAAN LIP TINT DARI EKSTRAK ANGKAK (*Monascus purpureus*)

Nilla Reza Linda Purnama

Program Studi S-1 Farmasi, Universitas Bakti Tunas Husada Tasikmalaya

Angkak merupakan fermentasi beras oleh kapang yang menghasilkan warna merah. Angkak telah semenjak dulu dipergunakan menjadi pewarna karena mengandung bahan bioaktif berkhasiat. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk menghasilkan senyawa dan manfaat angkak sebagai pewarna alami pada sediaan *lip tint* serta mengetahui kemampuan kapang *Monascus purpureus* yang diperoleh dari fermentasi padat dengan beras selaku substrat. Serbuk angkak diekstraksi menggunakan maserasi. Sediaan *lip tint* dibuat menggunakan pewarna alami ekstrak kental angkak yang divariasikan dengan beberapa konsentrasi FI 3%, FII 6%, FIII 9%. Formula terbaik pada FIII dengan konsentrasi 9% dengan hasil uji organoleptik, uji homogenitas, uji pH, uji ritasi, uji daya oles, uji viskositas serta uji daya sebar selama 6 siklus memenuhi persyaratan dan sediaanannya tetap stabil serta pada uji kesukaan dari 20 panelis FIII merupakan sediaan yang paling banyak disukai.

Kata Kunci: Angkak, *Monascus purpureus*, *Lip Tint*.

ABSTRACT

FORMULATION AND EVALUATION OF LIP TINT PREPARATION FROM ANGKAK EXTRACT (*Monascus purpureus*)

Nilla Reza Linda Purnama

S-1 Pharmacy Study Program, Bakti Tunas Husada University

Red Yeast Rice is fermented rice by a fungus that produces a red color. Red Yeast Rice has long been used as a dye because it contains nutritious bioactive ingredients. The aims of this study was to produce compounds and the benefits of Red Yeast Rice as a natural dye in lip tint and to determine the ability of the Monascus purpureus mold produced through a solid fermentation process with rice as a substrate. Red Yeast Rice powder was extracted using maceration. Lip tint were made using a thick natural extract of Red Yeast Rice extract with various concentrations of FI 3%, FII 6%, FIII 9%. The best formula in FIII with a concentration of 9% with organoleptic test results, homogeneity test, pH test, ritation test, smear test, viscosity test and spreadability test for 6 cycles met the requirements and the preparation remained stable and the favorite test of 20 FIII panelists was most preferred preparations.

Keywords: *Red Yeast Rice, Monascus purpureus, Lip tint*