

**PEMBUATAN BOBA HASIL FERMENTASI PADAT
JAMUR *Monascus sp* SEBAGAI PANGAN FUNGSIONAL
ANTIKOLESTEROL**

SKRIPSI



**SINTIA FEBRIANTI
31118159**

**PROGRAM STUDI S1 FARMASI
FAKULTAS FARMASI
UNIVERSITAS BAKTI TUNAS HUSADA
PROGRAM STUDI S1 FARMASI TASIKMALAYA
OKTOBER 2022**

**PEMBUATAN BOBA HASIL FERMENTASI PADAT
JAMUR *Monascus sp* SEBAGAI PANGAN FUNGSIONAL
ANTIKOLESTEROL**

SKRIPSI

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



**SINTIA FEBRIANTI
31118159**

**PROGRAM STUDI S1 FARMASI
FAKULTAS FARMASI
UNIVERSITAS BAKTI TUNAS HUSADA
PROGRAM STUDI S1 FARMASI TASIKMALAYA
OKTOBER 2022**

ABSTRAK

PEMBUATAN BOBA HASIL FERMENTASI PADAT JAMUR *Monascus sp* SEBAGAI PANGAN FUNGSIONAL ANTIKOLESTEROL

Sintia Febrianti

Program Studi S1 Farmasi, Universitas Bakti Tunas Husada Tasikmalaya

Boba atau *bubble pearl* termasuk bahan dalam membuat produk minuman *bubble milk tea*. Angkak diduga memuat kandungan zat antosianin dari kelompok flavonoid yang memiliki antioksidan kuat sehingga mampu menambah ketahanan tubuh, angkak juga dapat digunakan sebagai zat pewarna alami untuk makanan. Penelitian ini bertujuan agar dapat memahami formulasi boba dari hasil fermentasi padat jamur *Monascus sp*. Serbuk angkak diekstraksi menggunakan maserasi. Sediaan boba dibuat dengan pewarna alami ekstrak angkak, ekstrak fermentasi tebu, infusa angkak dan infusa tebu, yang divariasikan dengan beberapa konsentrasi Formula I 1 gram, Formula II 1,5 gram, Formula III 2 gram, Formula IV 2,5 gram dan Formula V 3 gram. Ke 5 formula selanjutnya diuji evaluasi dan uji kesukaan. Formula 5 merupakan formula terbaik karena dari hasil evaluasi warna, aroma, rasas dan tekstur hampir mirip dengan boba yang berada dipasaran dan setelah diuji kesukaan oleh 15 panelis, formula 5 merupakan formula yang paling banyak disukai.

Kata kunci: Boba, *Monascus sp*, Angkak, Tebu

Abstract

Boba or bubble pearl is one of the ingredients in the manufacture of bubble milk tea beverage products. Red yeast rice contain anthocyanins from the flavonoid group which has strong antioxidants that can increase body resistance, Red yeast rice also used as a natural coloring agent in food. The aims of this study was to determine the boba formula from the *Monascus sp* solid fermentation. Red yeast rice powder is extracted using maceraton. Boba preparations were made with natural dyes of Red yeast rice extract, sugarcane extract, Red yeast rice infusion and sugarcane infusion, which were varied with several concentrations of Formula I 1 gram, Formula II 1.5 gram, Formula III 2 gram, Formula IV 2.5 gram and Formula V 3 gram. The 5 formulas were evaluated and tested for preference. Formula 5 the best formula based on the results of the evaluation of color, aroma, taste and texture, it is almost similar to boba on the market and after being tested for preference by 15 panelists, formula 5 is the most preferred formula.

Keywords: Boba, *Monascus sp*, Red yeast rice, Sugar cane

