

**KARAKTERISTIK TERASI UDANG DENGAN ANGKAK
SEBAGAI PEWARNA ALAMI**

SKRIPSI

**Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh Gelar
Sarjana Farmasi**



WINDI FITRIANI

31120043

**PROGRAM STUDI S1 FARMASI
FAKULTAS FARMASI
UNIVERSITAS BAKTI TUNAS HUSADA
TASIKMALAYA
JULI 2024**

ABSTRAK

Karakteristik Terasi Udang dengan Angkak sebagai Pewarna Alami

Windi Fitriani

Program Studi S1 Farmasi, Universitas Bakti Tunas Husada Tasikmalaya

Abstrak

Salah satu solusi untuk mengatasi masalah penggunaan pewarna sintetis dalam pangan adalah dengan menggantinya menggunakan pewarna alami. Salah satu pewarna alami yang dapat digunakan adalah angkak yang dihasilkan oleh kapang *Monascus sp.* Pewarna alami ini tidak hanya aman bagi kesehatan, tetapi juga menawarkan berbagai manfaat tambahan yang dapat meningkatkan kualitas produk pangan. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan konsentrasi angkak yang optimal sebagai pewarna pada terasi. Konsentrasi angkak yang diuji dalam penelitian ini adalah 0,5%, 1%, 1,5%, dan 2%. Bahan baku terasi yang digunakan adalah rebon dan kepala udang segar, yang difermentasi selama 20 hari. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan angkak berpengaruh signifikan terhadap karakteristik terasi. Angkak dapat meningkatkan warna produk tanpa mempengaruhi rasa, aroma, dan tekstur. Berdasarkan uji hedonik, penambahan angkak sebanyak 2% dipilih sebagai perlakuan terbaik oleh panelis. Setelah melalui beberapa pengujian, produk yang dibuat telah memenuhi syarat sesuai SNI 2716:2016. Produk yang paling diminati adalah produk dengan pemberian konsentrasi optimal yaitu 2% (F4) dengan nilai rata-rata kesukaan 3,27 pada terasi yang ditambah serbuk angkak, dan 3,67 pada terasi yang ditambah ekstrak angkak.

Kata Kunci : Pewarna Alami, Angkak, Terasi, *Monascus sp.*

Abstract

One solution to overcome the problem of using synthetic dyes in food is to replace them with natural dyes. One of the natural dyes that can be used is Angkak, which is produced by the mold Monascus sp. This natural coloring is not only safe for health but also offers various additional benefits that can improve the quality of food products. This research aims to determine the optimal concentration of Angkak as a dye in shrimp paste. The red rice concentrations tested in this study were 0.5%, 1%, 1.5%, and 2%. The raw materials used for shrimp paste are rebon and fresh shrimp heads, which are fermented for 20 days. The research results showed that the addition of Angkak had a significant effect on the characteristics of shrimp paste. Raise can improve the color of the product without affecting the taste, aroma, and texture. Based on the hedonic test, adding 2% of Angkak was chosen as the best treatment by the panelists. After going through several tests, the product meets the requirements according to SNI 2716:2016. The most popular product is the product with an optimal concentration of 2% (F4) with an average preference value of 3.27 for shrimp paste added with Angkak powder, and 3.67 for shrimp paste with red ginger extract added.

Keywords : Natural Dyes, Angkak, Terasi, *Monascus sp.*