

**FORMULASI SEDIAAN *GUMMY CANDY* MENGANDUNG
MINYAK BIJI CHIA (*Salvia hispanica* L.)**

SKRIPSI

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



**ALNA SALSABILA
31120172**

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

ABSTRAK

FORMULASI SEDIAAN *GUMMY CANDY* MENGANDUNG MINYAK BIJI CHIA (*Salvia hispanica* L.)

Alna Salsabila

Program Studi Farmasi Universitas Bakti Tunas Husada

Abstrak

Pendahuluan: *Gummy candy* merupakan permen yang memiliki tekstur lunak dan kenyal dengan adanya bahan pembentuk gel dan pemanis. Minyak biji chia (*Salvia hispanica* L.) sebagai zat aktif yang merupakan sumber yang kaya akan Asam Alfa Linolenat. **Tujuan:** Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formula yang baik dan karakteristik *gummy candy* serta, mengetahui tingkat kesukaan anak-anak terhadap *gummy candy* minyak biji chia dengan variasi konsentrasi gelatin dan minyak biji chia. **Metode:** Metode yang digunakan adalah uji organoleptik, pH, keseragaman bobot, kadar air, dan hedonik. **Hasil:** *Gummy Candy* minyak biji chia berbentuk beruang, memiliki rasa manis, berwarna oren, bening kekuningan dan hijau, pH formula 1 yaitu 4,51, formula 2 yaitu 4,66, dan formula 3 yaitu 2,88, Kadar air pada semua formula memenuhi persyaratan yaitu tidak lebih dari 20%, dan formula 2 merupakan formula paling disukai. **Kesimpulan:** kesimpulan dalam peneliaitan ini menyatakan minyak biji chia dapat di formulasikan dengan baik dengan variasi konsentrasi gelatin dapat mempengaruhi karakteristik *gummy candy* yaitu semakin besar konsentrasi gelatin maka semakin keras tekstur kekenyalannya serta, *gummy candy* minyak biji chia disukai oleh anak-anak.

Kata kunci: *Gummy candy*, minyak biji chia, gelatin.

Abstrak

Background: *Gummy candy* is a type of candy with a soft and chewy texture in the presence of gelling agent and sweeteners. Chia seed oil (*Salvia hispanica* L.) as an active ingredient is a rich source of alpha-linolenic acid. **Objective:** This research aims to determine the optimal formula and characteristic of *gummy candy* and to assess children's preferences for *gummy candy*. **Methods:** The methods used include organoleptic test, pH, weight uniformity, moisture content, and hedonic test. **Results:** Results: *Gummy Candy* of chia seed oil is bear-shaped, has a sweet taste, is orange, yellowish clear and green, the pH of formula 1 is 4.51, formula 2 is 4.66, and formula 3 is 2.88, the moisture content in all formulas meets the requirements of not more than 20%, and formula 2 is the most preferred formula. **Conclusion:** This research states that chia seed oil can be well formulated with varying concentration of gelatin affecting the characteristics of *gummy candy*, where the higher the gelatin concentration, the firmer the chewy texture additionally, children liked the chia seed oil *gummy candy*.

Keywords: *Gummy candy*, chia seed oil, gelatin.

