

**FORMULASI *HARD* DAN *GUMMY CANDY*
*MONASCUS PURPUREUS***

SKRIPSI

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh Gelar Sarjana Farmasi



UNIVERSITAS BAKTI TUNAS HUSADA

**MELLIANY ROSNA HENDARI
31120153**

**PROGRAM STUDI S-1 FARMASI
FAKULTAS FARMASI
UNIVERSITAS BAKTI TUNAS HUSADA
TASIKMALAYA
JULI 2024**

ABSTRAK

Formulasi *Hard* dan *Gummy Candy Monascus purpureus*

Melliany Rosna Hendari

Program Studi S-1 Farmasi, Fakultas Farmasi, Universitas BTH

Abstrak

Angkak yang telah difermentasi oleh *Monascus purpureus* menghasilkan metabolit sekunder yang berupa pigmen. mencakup tiga kelompok pewarna: yakni monaskin (kuning), rubropuntamine (merah), serta monascorybrin (orange). Selain sebagai pewarna alami angkak juga berkhasiat sebagai antikolesterol dan antibakteri. Angkak diformulasikan sebagai *Hard* dan *Gummy Candy* sebagai pewarna alami. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui karakteristik *Hard* dan *Gummy Candy* ekstrak angkak. *Hard* dan *Gummy Candy* dibuat konsentrasi dengan zat aktif ekstrak angkak sebesar 1%,1,5%,2%. Pengujian karakteristik fisik meliputi uji organoleptik, keseragaman bobot, kadar air, kekenyalan, kekerasan dan hedonik. *Hard* dan *Gummy Candy* angkak merah dan kuning memiliki karakterisasi rasa stroberi dan mangga, warna merah dan kuning, tekstur keras dan kenyal, aroma stroberi dan mangga, keseragaman memenuhi persyaratan, kadar air tidak melebihi batas maksimal, uji kekenyalan tidak memenuhi syarat, uji kekerasan *Hard Candy*, pada uji angka lempeng total memenuhi syarat dan hasil hedonik pada *Hard* dan *Gummy Candy* penelis menyukai Formula F2A2 dan F2B2 yaitu Ekstrak Angkak Merah dan Kuning dengan konsentrasi 1,5%.

Kata kunci : *Monascus purpureus*, Angkak, Pewarna, *Hard* dan *Gummy Candy*

Abstract

Angkak that has been fermented by Monascus purpureus produces secondary metabolites in the form of pigments. Includes three groups of dyes: namely monaskin (yellow), rubropuntamine (red), and monascorybrin (orange). Apart from being a natural dye, it is also efficacious as an anticholesterol and antibacterial. Angkak is formulated as Hard and Gummy Candy as a natural colorant and as an anticholesterol candy and antibiotic. The purpose of this study was to determine the characteristics of Hard and Gummy Candy extract. Hard and Gummy Candy are made concentrations with active substances of angkak extract of 1%,1,5%,2 Physical characteristics testing includes organoleptic tests, weight uniformity, moisture content, elasticity, hardness and hedonic. Hard and Gummy Candy red and yellow angkat has the characteristics of strawberry and mango flavor, red and yellow color, hard and chewy texture, strawberry and mango aroma, uniformity meets the requirements, moisture content does not exceed the maximum limit, chewiness test does not meet the requirements, The supplicity test was not qualified, the hardness test of Hard Candy, in the total plate number test was qualified and the hedonic results in Hard and Gummy Candy researchers liked the Formula F2A2 and F2B2, namely Red and Yellow Angkak Extract with a concentration of 1.5%.

Keywords: *Monascus purpureus*, Angkak, Dyes, *Hard* and *Gummy Candy*