

ABSTRAK

SERAN, VB., 2015 FORMULASI GRANUL UNDIR-UNDIR LAUT (*Emerita emeritus*) DENGAN BAHAN PENGISI BERAS MERAH MENGGUNAKAN METODE GRANULASI BASAH, SKRIPSI, FAKULTAS FARMASI, UNIVERSITAS SETIA BUDI, SURAKARTA.

Undur-undur laut (*Emerita emeritus*) penting untuk kesehatan manusia karena mengandung Omega 3. Tepung beras merah digunakan sebagai bahan pengisi agar mampu meningkatkan efek terapi dari undur-undur laut dalam menurunkan kadar kolesterol. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh variasi dosis tepung beras merah terhadap formulasi granul undur-undur laut sehinggadidapatkan formula terbaik yang memiliki mutu fisik granul dan tanggapan rasa yang baik.

Penelitian ini dilakukan dengan lima formula menggunakan metode granulasi basah, yaitu: F I (serbuk undur-undur laut 200 gram dengan 50 gram tepung beras merah), F II (serbuk undur-undur laut 200 gram dengan 100 gram tepung beras merah), F III (serbuk undur-undur laut 200 gram dengan 150 gram tepung beras merah), F IV (serbuk undur-undur laut 200 gram dengan 200 gram tepung beras merah), F V (serbuk undur-undur laut 200 gram dengan 250 gram tepung beras merah). Granul yang terbentuk dilakukan pengujian sifat fisik granul dan tanggapan rasa kemudian dianalisis dengan uji statistik ANOVA satu jalan.

Formula terbaik granul undur-undur laut adalah formula I, yaitu serbuk undur-undur laut dengan 50 gram tepung beras merah. Hasil menunjukkan ada perbedaan yang bermakna pada variasi dosis tepung beras merah pada uji mutu fisik granul tetapi tidak menunjukkan perbedaan yang bermakna terhadap uji tanggapan rasa. Granul yang dihasilkan memiliki mutu fisik granul dan tanggapan rasa yang baik.

Kata kunci: granul undur-undur laut, beras merah, omega 3

ABSTRACT

SERAN, VB., 2015 FORMULATION GRANULE MOLE CRAB (*Emerita emeritus*) WITH A FILLER RICE RED BY USING WET GRANULATION, THESIS, FACULTY OF PHARMACY, UNIVERSITY OF SETIA BUDI, SURAKARTA.

Mole crab (*emerita emeritus*) was important for human healthy because it contained omega 3. Red rice flour were used as filler to increase the effects of therapy mole crab in lowering cholesterol levels. This study aimed to determined the effect of red rice flour so it was obtained the best formula that had the physical quality of the granules and good taste response.

This study consisted of five formulas used wet granulation method, namely: F I (200 grams powder dry mole crab with 50 red grams rice flour), F II (200 grams dry mole powder crab with 100 grams red rice flour F III (200 grams dry mole crab powder with 150 grams red rice flour), F IV (200 grams dry mole crab powder with 200 grams red rice flour), F V (200 grams dry mole crab powder with 250 grams red rice flour). The granules were formed tested physical properties of the granules and the taste responses were analyzed by statical test used one-way ANOVA.

The best formula of mole crab's granule was formula I, which contained 200 grams dry mole crab powder with 50 red grams rice flour. The result showed significant difference in variations of dose of red rice flour on the physical properties of granules but no showed significant difference on taste flavor response. The granules obtained granule physical quality and good taste response

Kata kunci: mole crab, red rice, omega 3