

Isolasi pigmen merah angkak secara kromatografi kolom dan pengaruh faktor fisika dan kimia terhadap stabilitas pigmen merah angkak sebagai zat pewarna alami makanan

R. Christina O, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20181249&lokasi=lokal>

Abstrak

Angkak merupakan beras yang difermentasikan oleh jamur *Monascus purpureus* dan banyak digunakan sebagai salah satu pewarna alami makanan dimana salah satu syarat zat warna adalah stabil. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh faktor fisika dan kimia terhadap tingkat kestabilan angkak dalam bentuk larutan sebagai pewarna alami makanan. Penelitian ini dilakukan dengan cara mengisolasi pigmen merah dari angkak secara kromatografi kolom kemudian diuji stabilitasnya terhadap faktor fisika dan kimia serta diukur dengan menggunakan spektrofotometer UV-Visible. Data diperoleh dari serapan hasil pengukuran spektrofotometer UV-Visible setiap 1 minggu sekali selama 1 bulan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pigmen merah angkak cukup stabil untuk dapat digunakan sebagai pewarna makanan selama disimpan dalam suhu dingin tanpa terpapar cahaya dan wadah ditutup rapat.

<hr>

Angkak produced from fermentated rice with *Monascus purpureus*. It has been used as one of the food colouring agent and it has to be stable. The aim of this research was to figure out the effect of physical and chemical factors to the stability of angkak as one of the food colouring agent. The aim can be achieved by doing isolation of angkak's red pigment with column chromatography and then being inspected with physical and chemical factors thus measured by using spectrophotometer UV-Visible. The result was got from spectrum absorbance of the measurement by using spectrophotometer UV-Visible for weekly period within a month. The result shows that the angkak's red pigment is quite stable and can be used as food colouring agent as long as it is packaged in cold temperature with no light and closed seal.