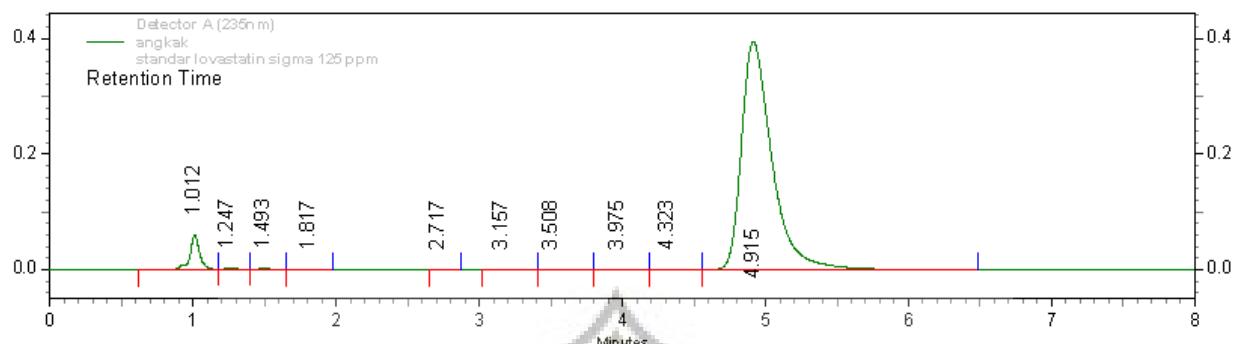


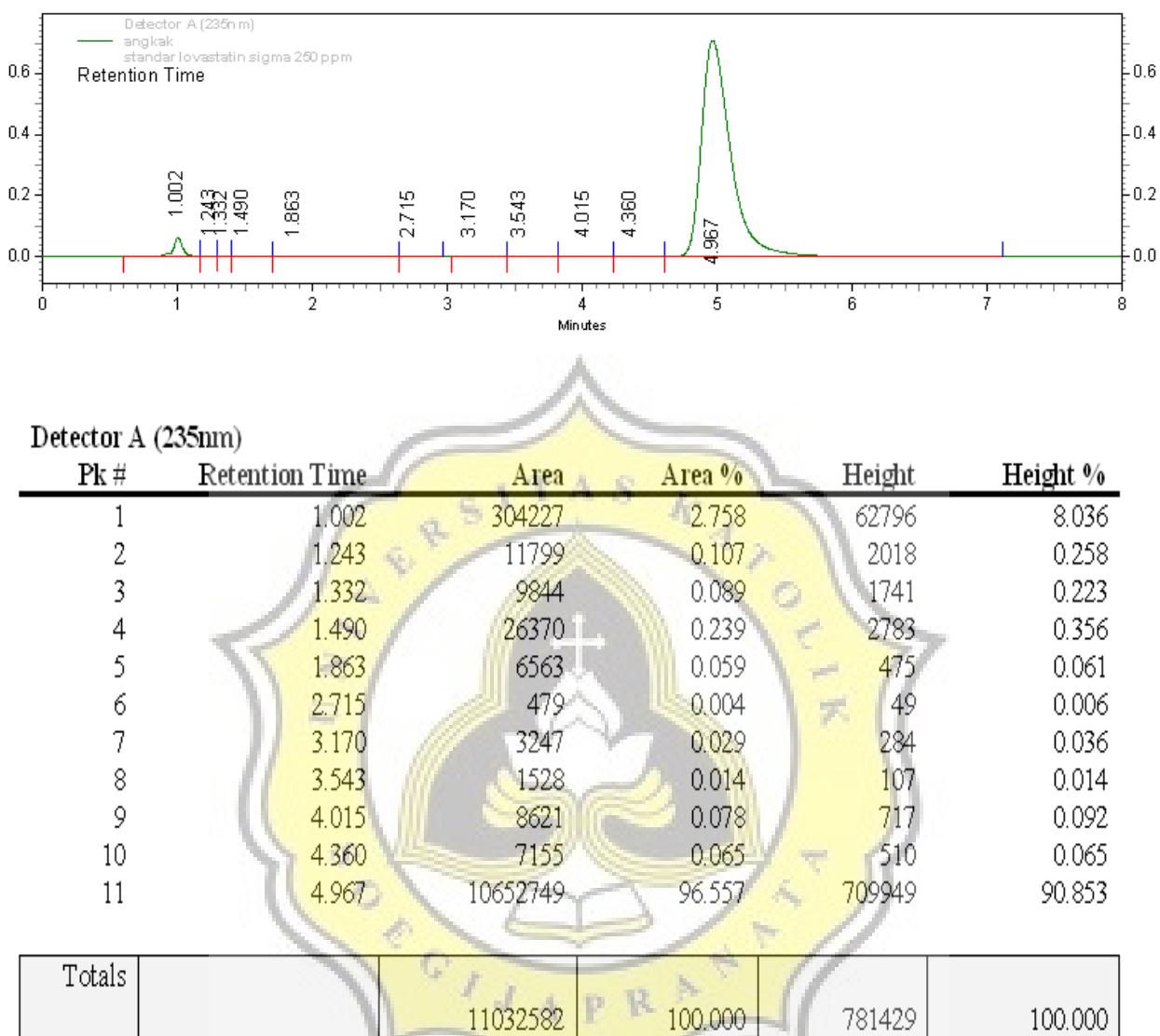
## 7. LAMPIRAN

Lampiran 1. Kromatogram HPLC lovastatin standar 125 ppm

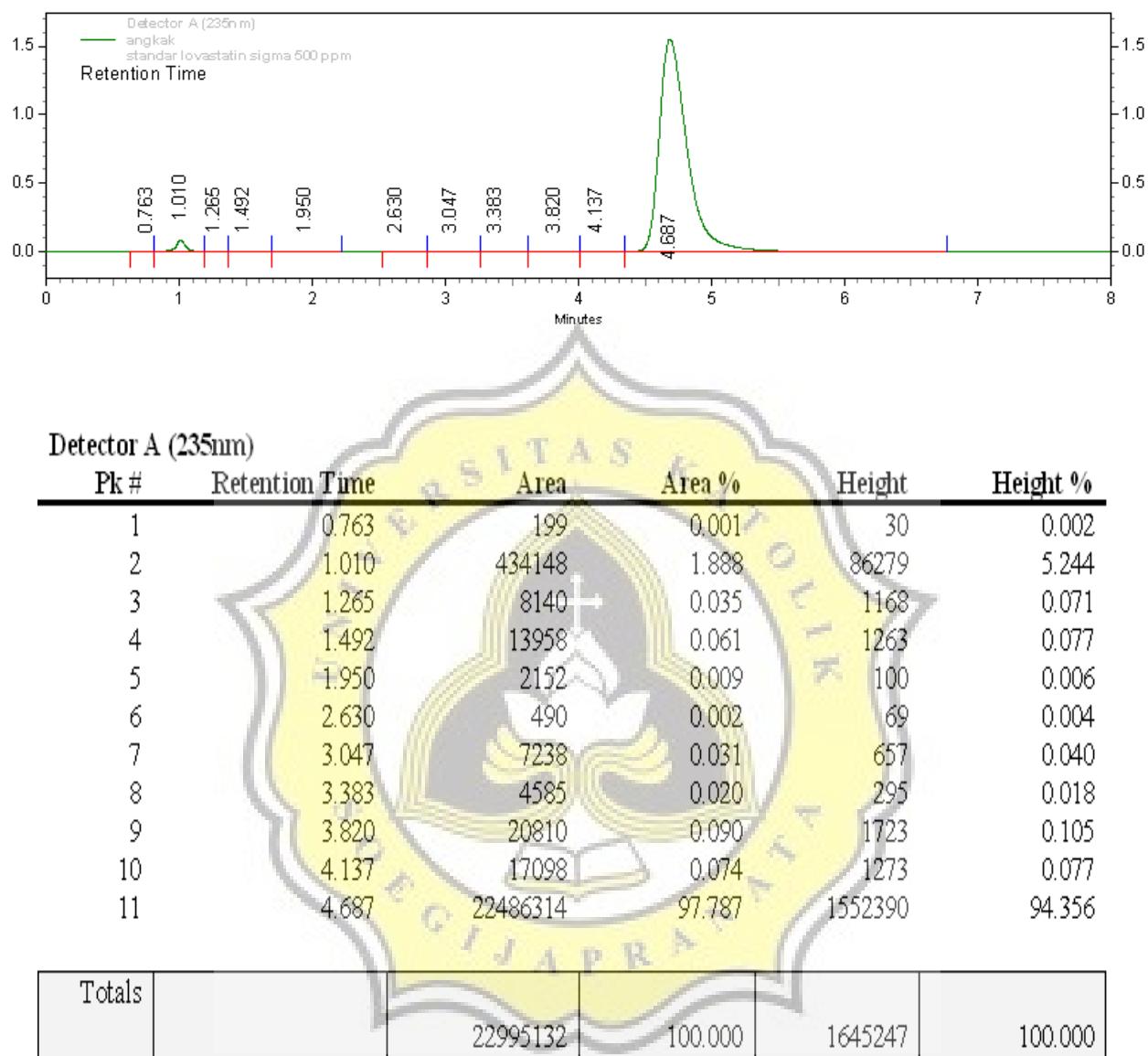


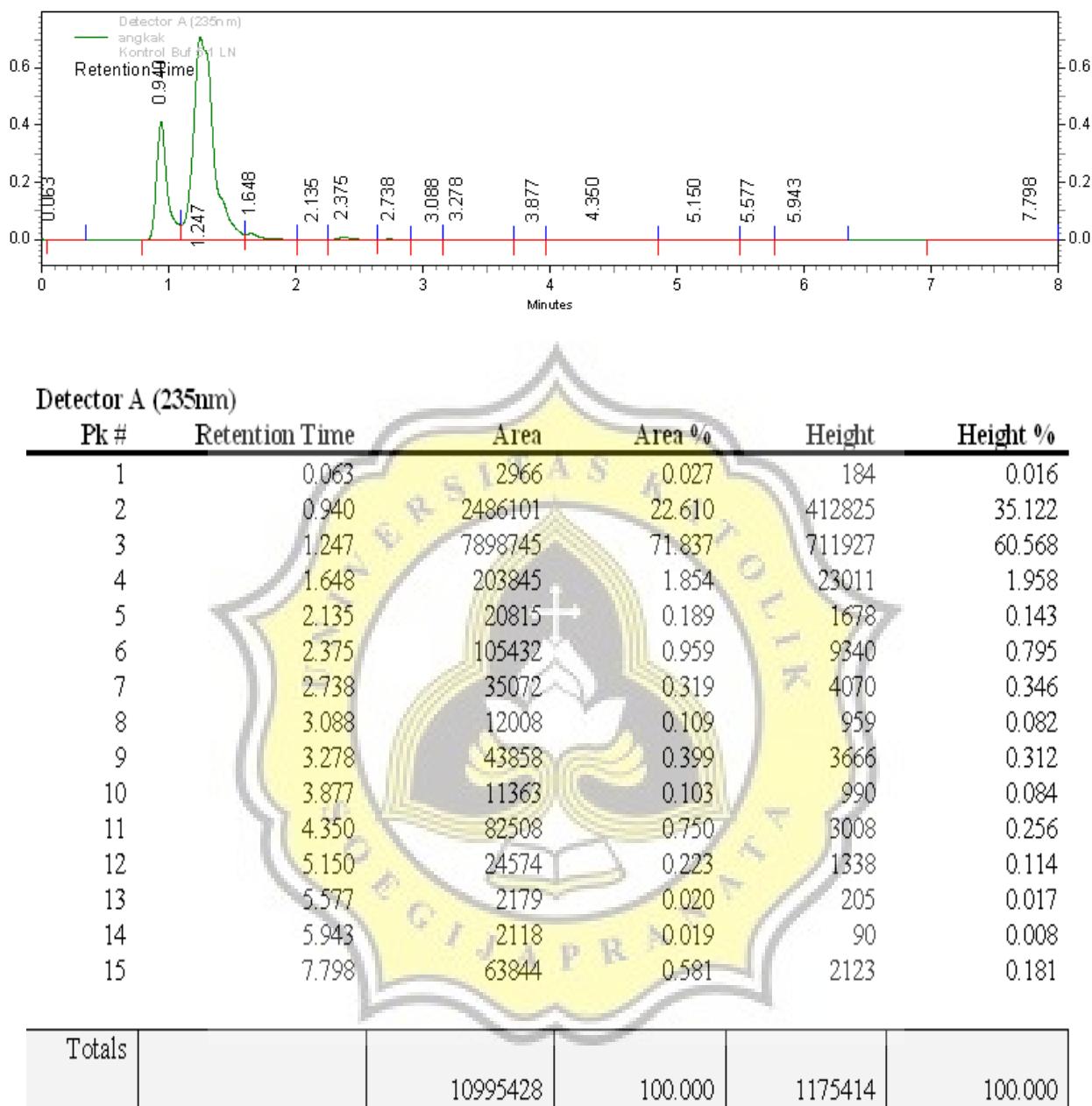
Detector A (235nm)					
Pk #	Retention Time	Area	Area %	Height	Height %
1	1.012	284277	4.604	59355	12.942
2	1.247	15985	0.259	1644	0.358
3	1.493	13676	0.222	1475	0.322
4	1.817	578	0.009	47	0.010
5	2.717	154	0.002	21	0.005
6	3.157	1870	0.030	161	0.035
7	3.508	857	0.014	63	0.014
8	3.975	4454	0.072	388	0.085
9	4.323	3571	0.058	271	0.059
10	4.915	5848775	94.729	395183	86.170
<b>Totals</b>					
		6174197	100.000	458608	100.000

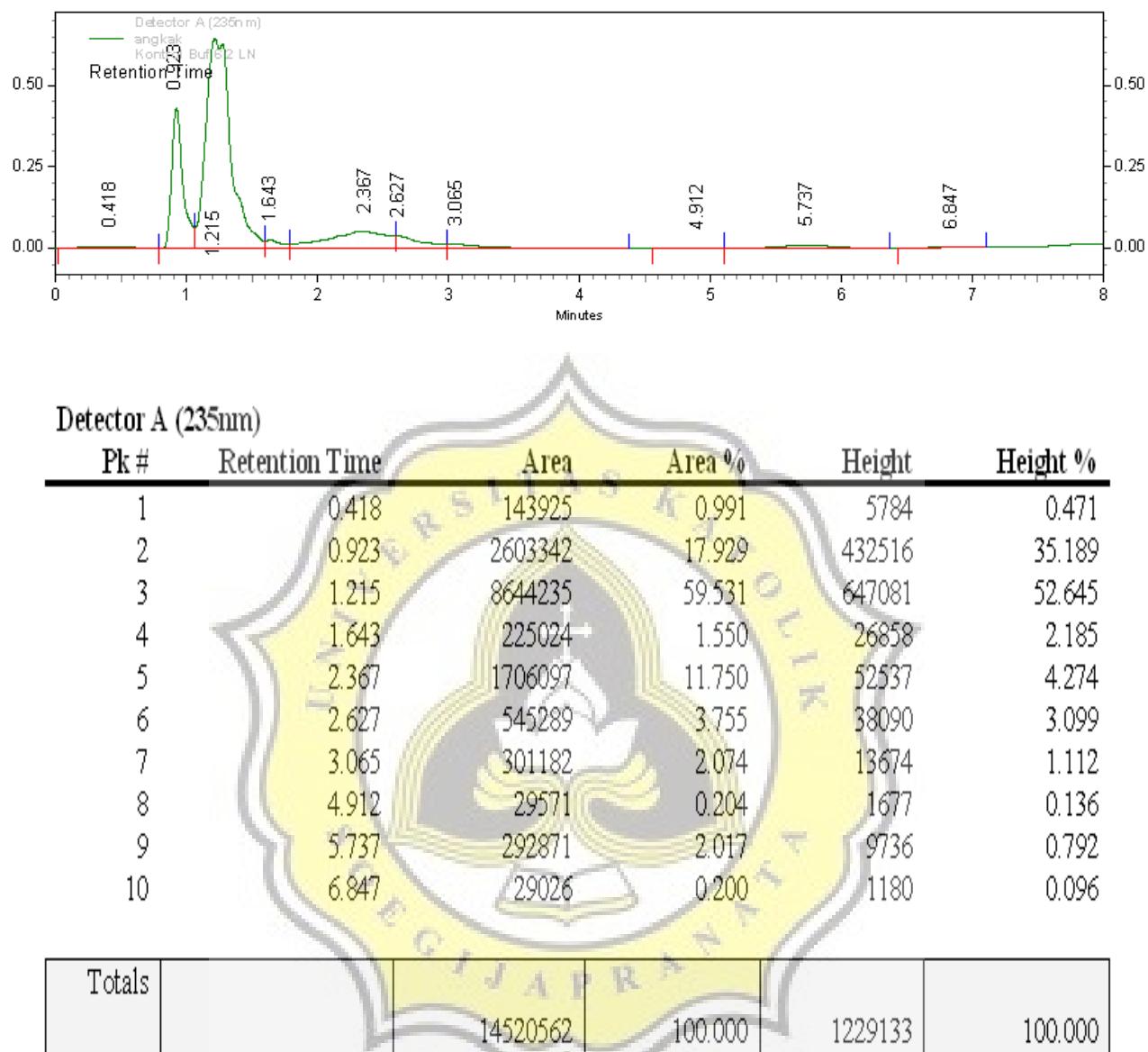
Lampiran 2. Kromatogram HPLC lovastatin standar 250 ppm

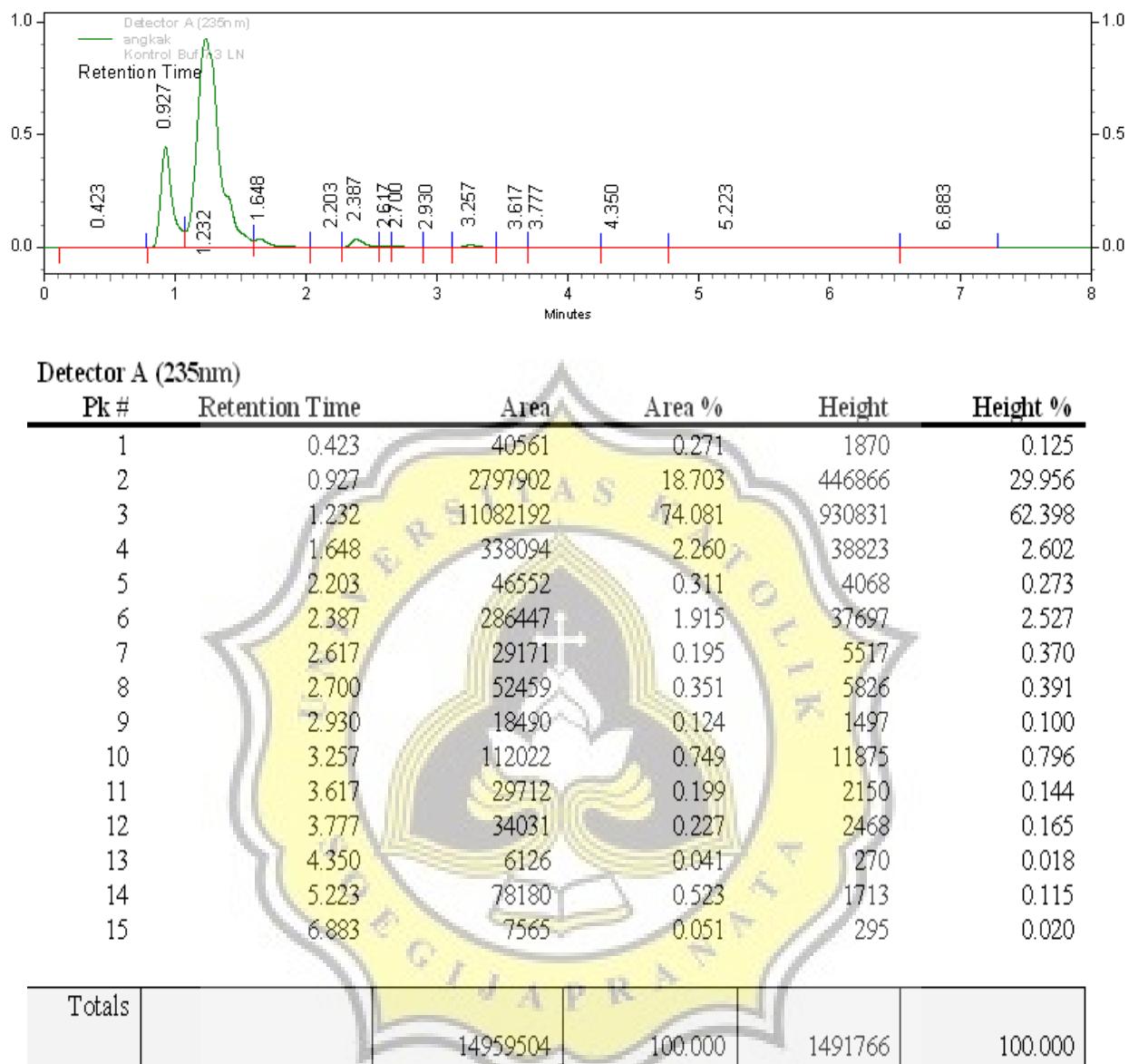


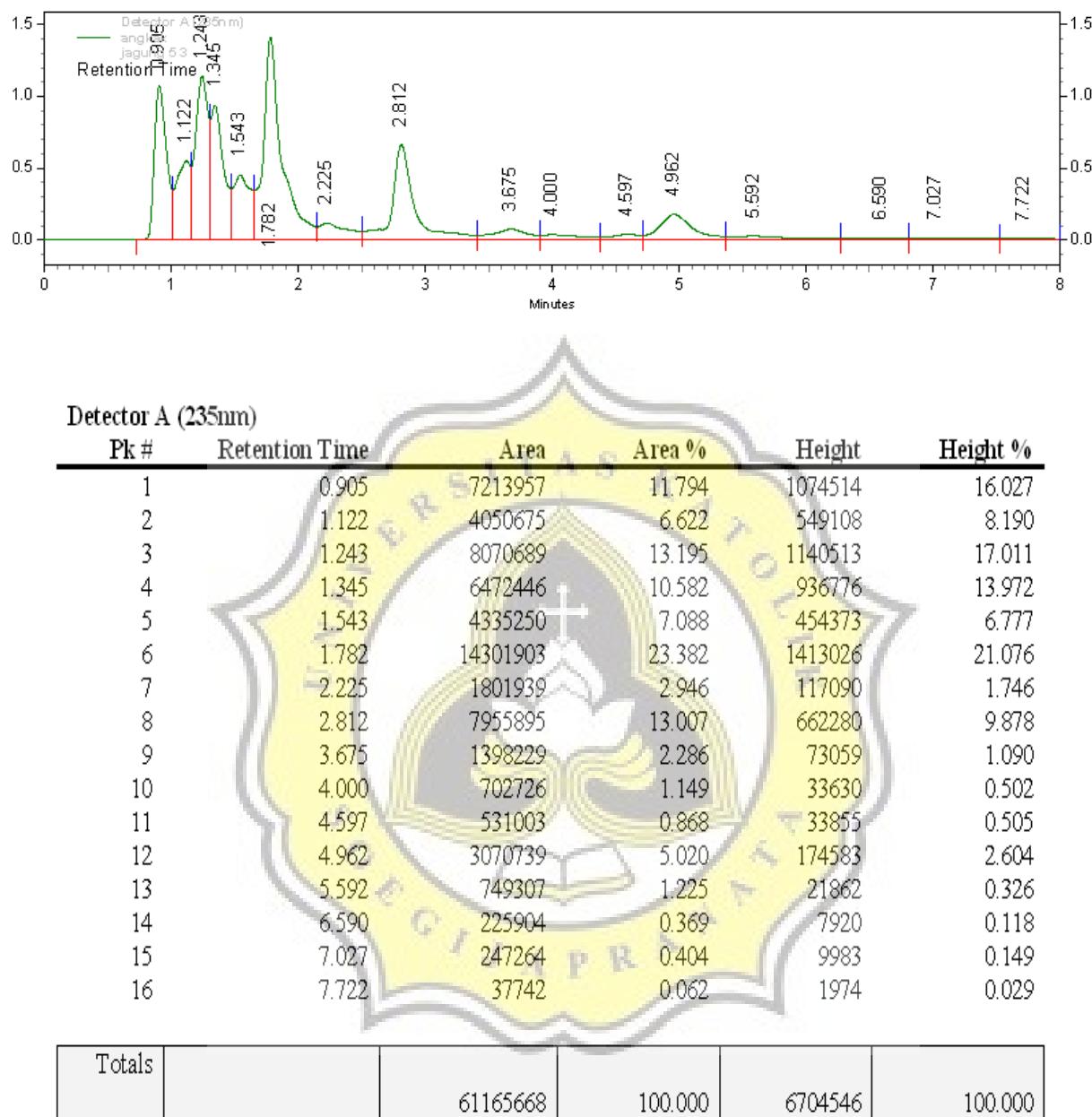
Lampiran 3. Kromatogram HPLC lovastatin standar 500 ppm

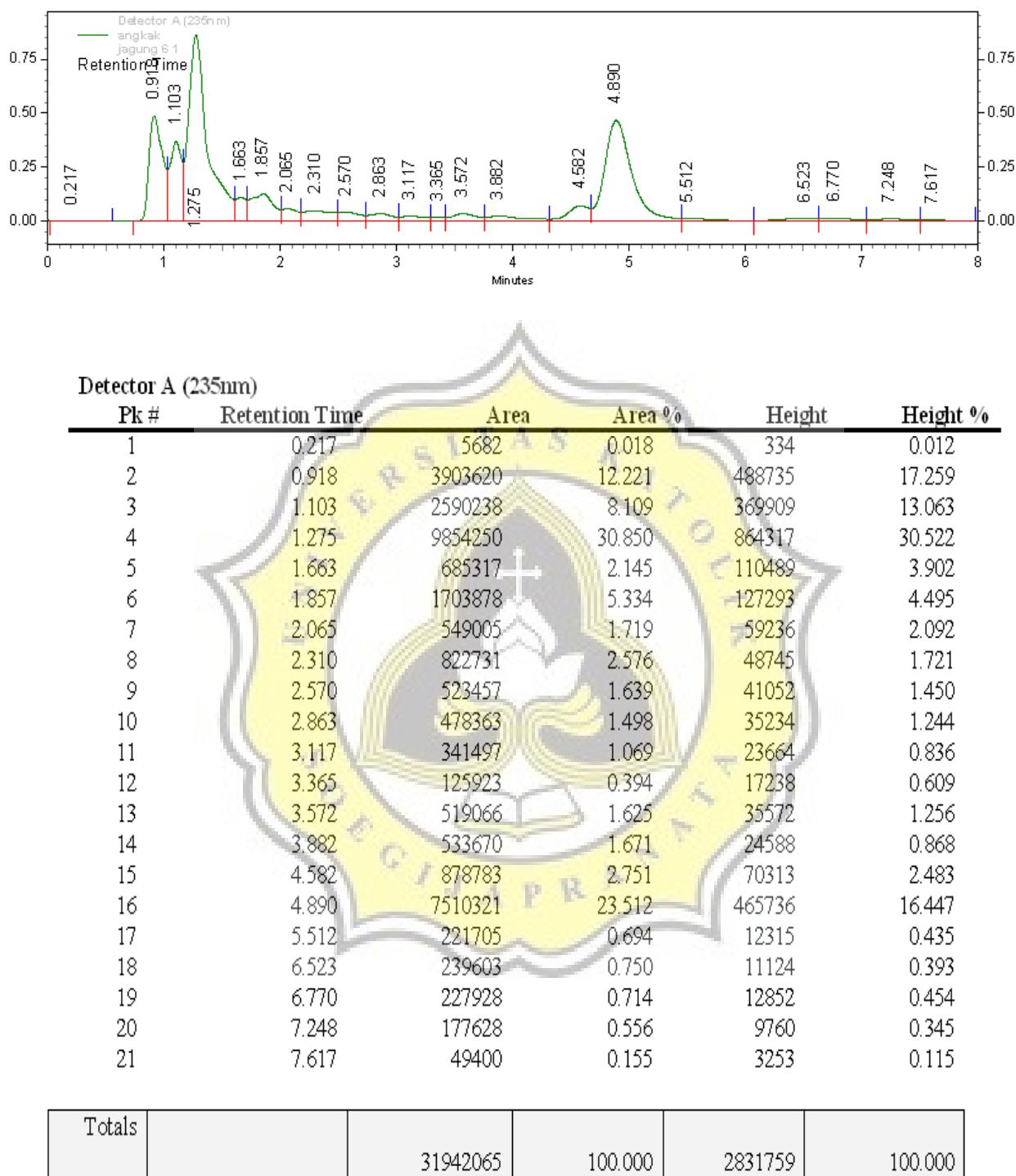


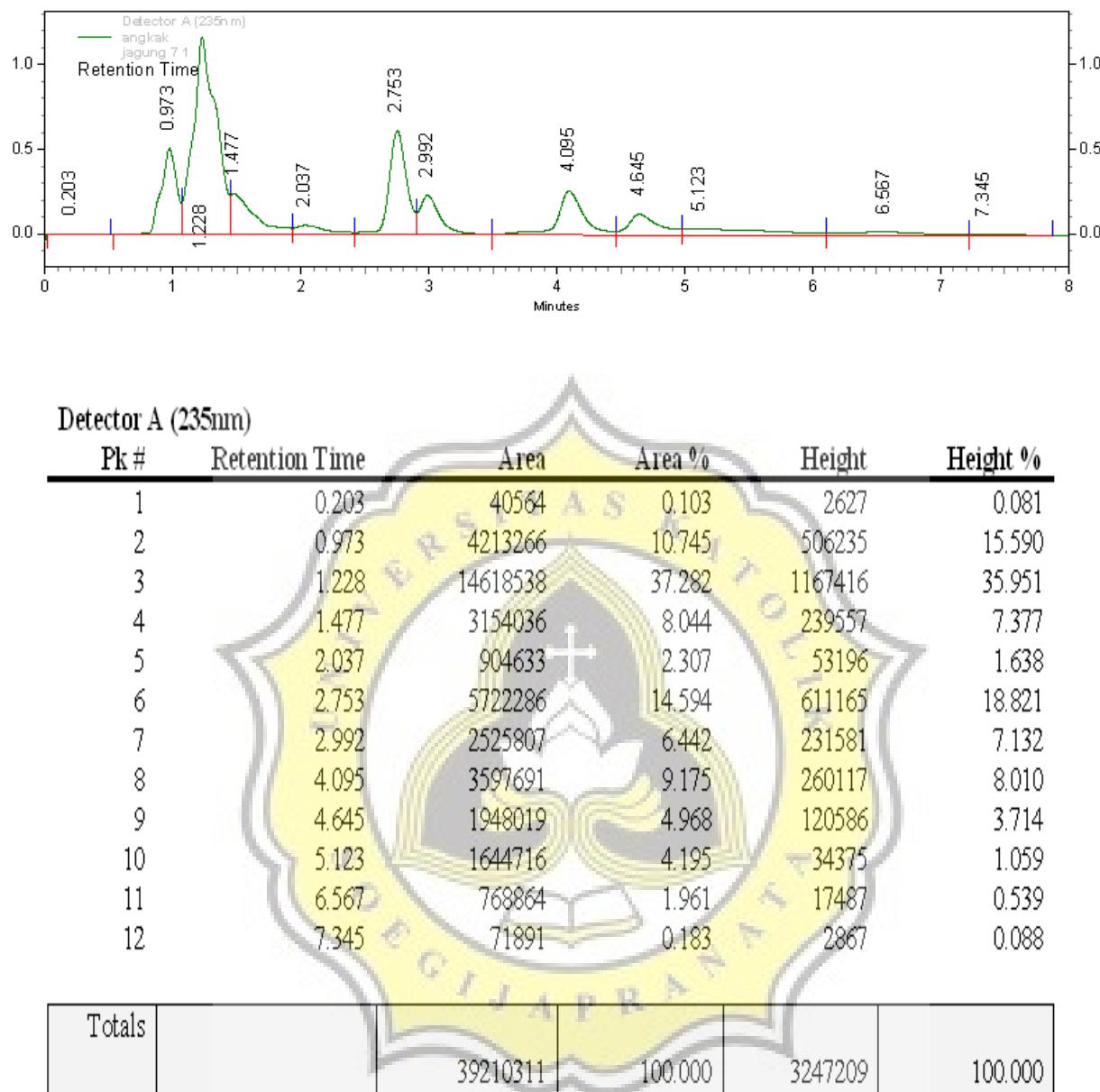
Lampiran 4. Kromatogram HPLC fermentasi *Monascus purpureus* kontrol pH 5

Lampiran 5. Kromatogram HPLC fermentasi *Monascus purpureus* kontrol pH 6

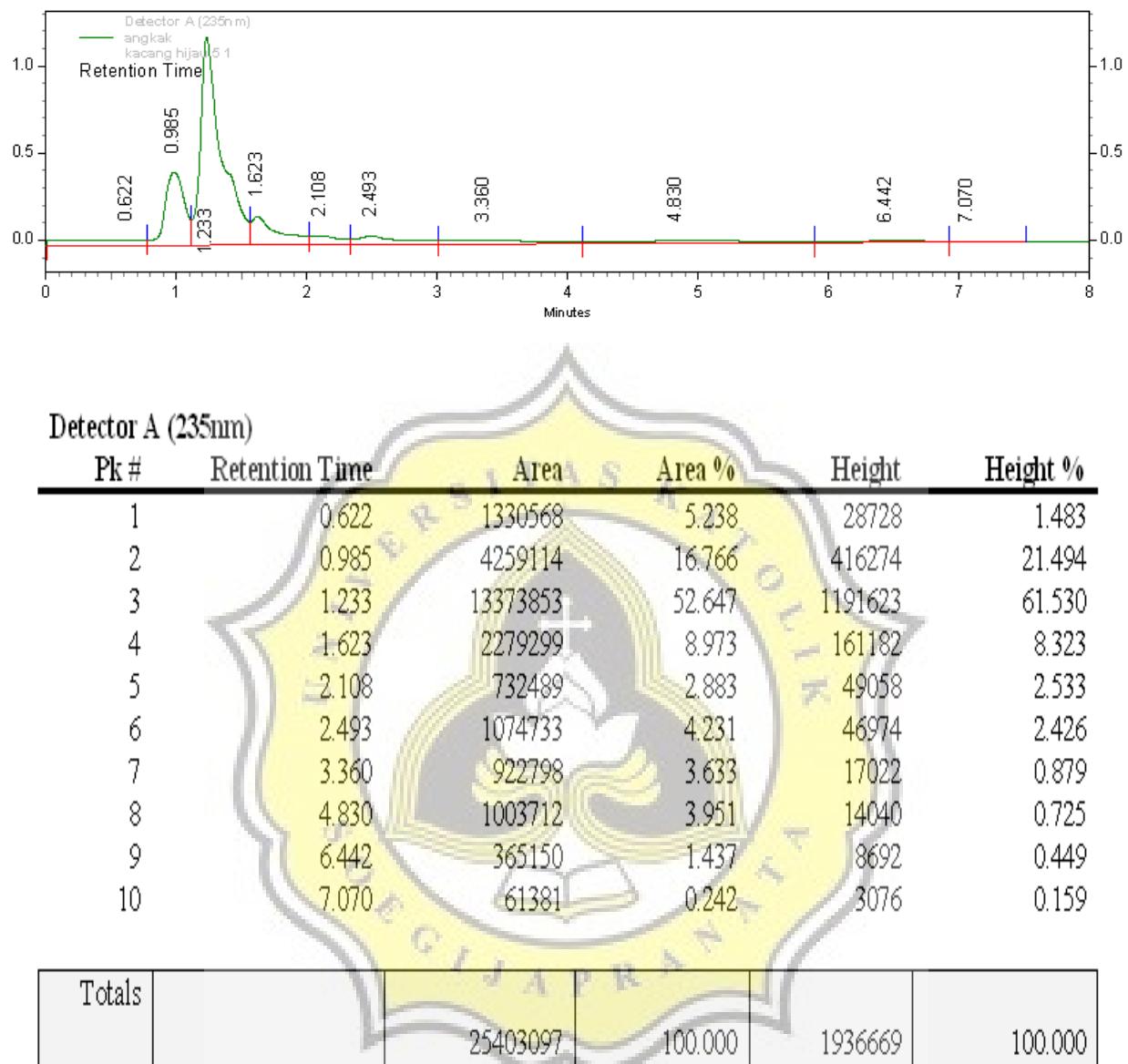
Lampiran 6. Kromatogram HPLC fermentasi *Monascus purpureus* kontrol pH 7

Lampiran 7. Kromatogram HPLC fermentasi *Monascus purpureus* substrat jagung pH 5

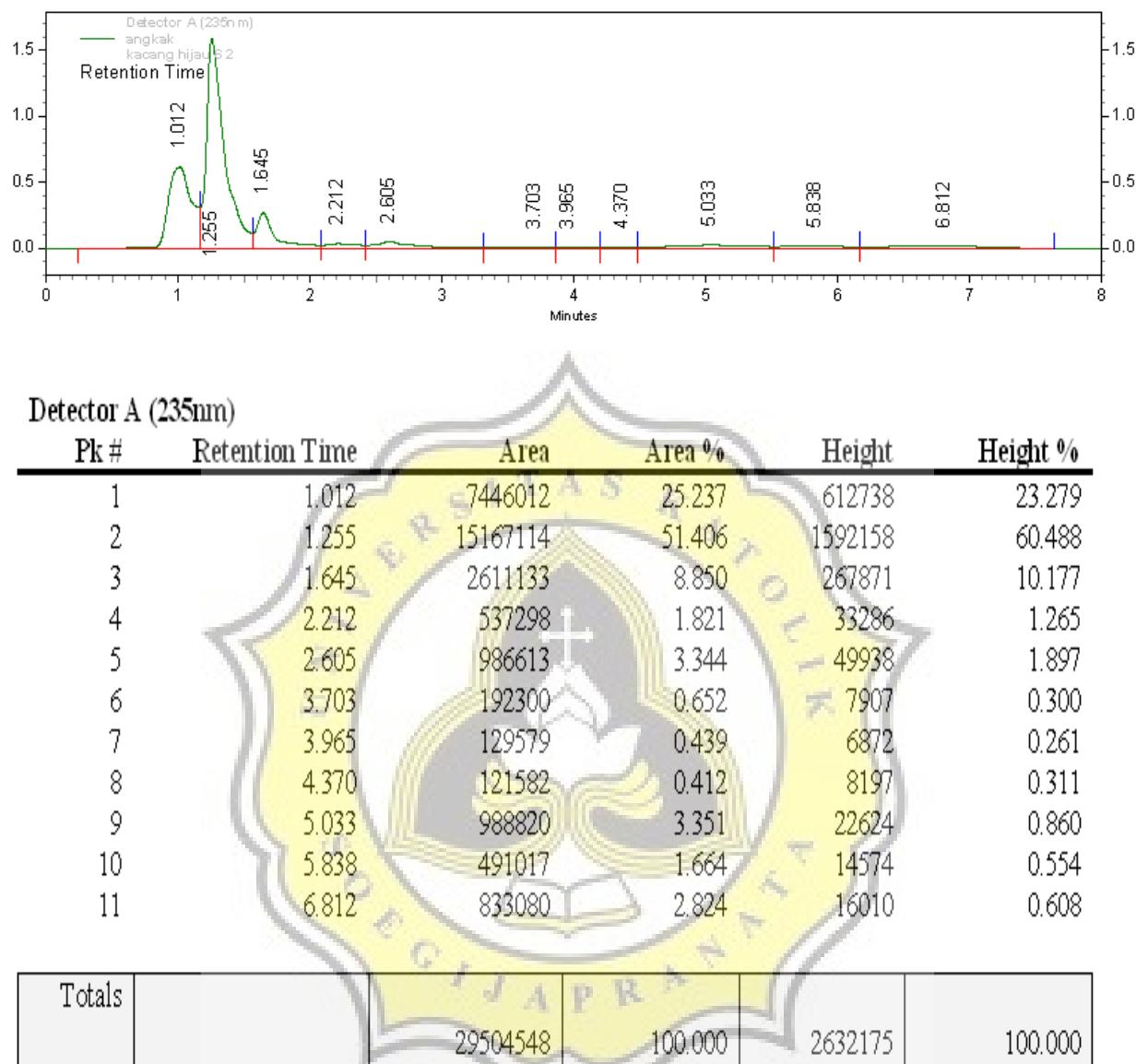
Lampiran 8. Kromatogram HPLC fermentasi *Monascus purpureus* substrat jagung pH 6

Lampiran 9. Kromatogram HPLC fermentasi *Monascus purpureus* substrat jagung pH 7

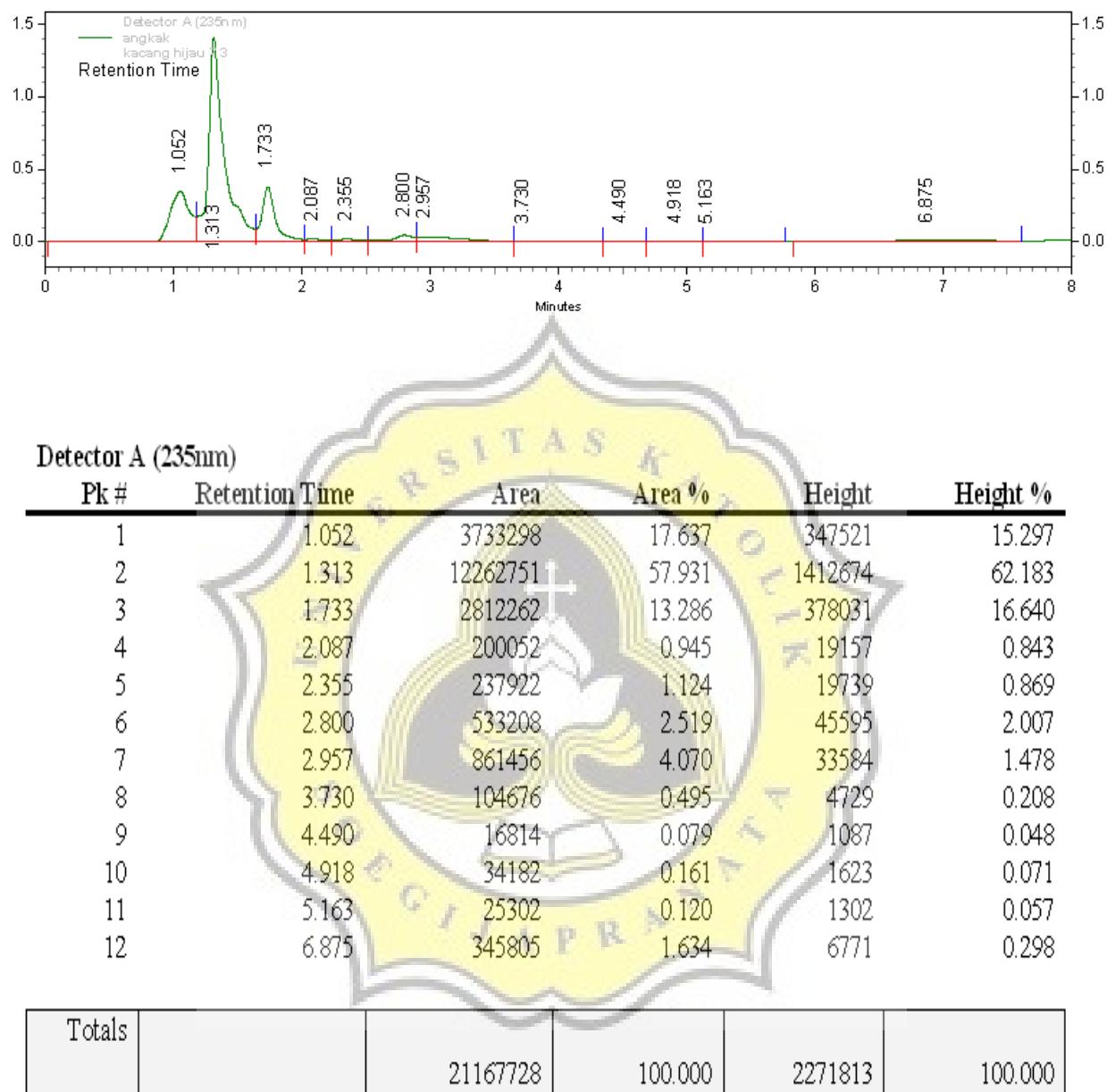
Lampiran 10. Kromatogram HPLC fermentasi *Monascus purpureus* substrat kacang hijau pH 5



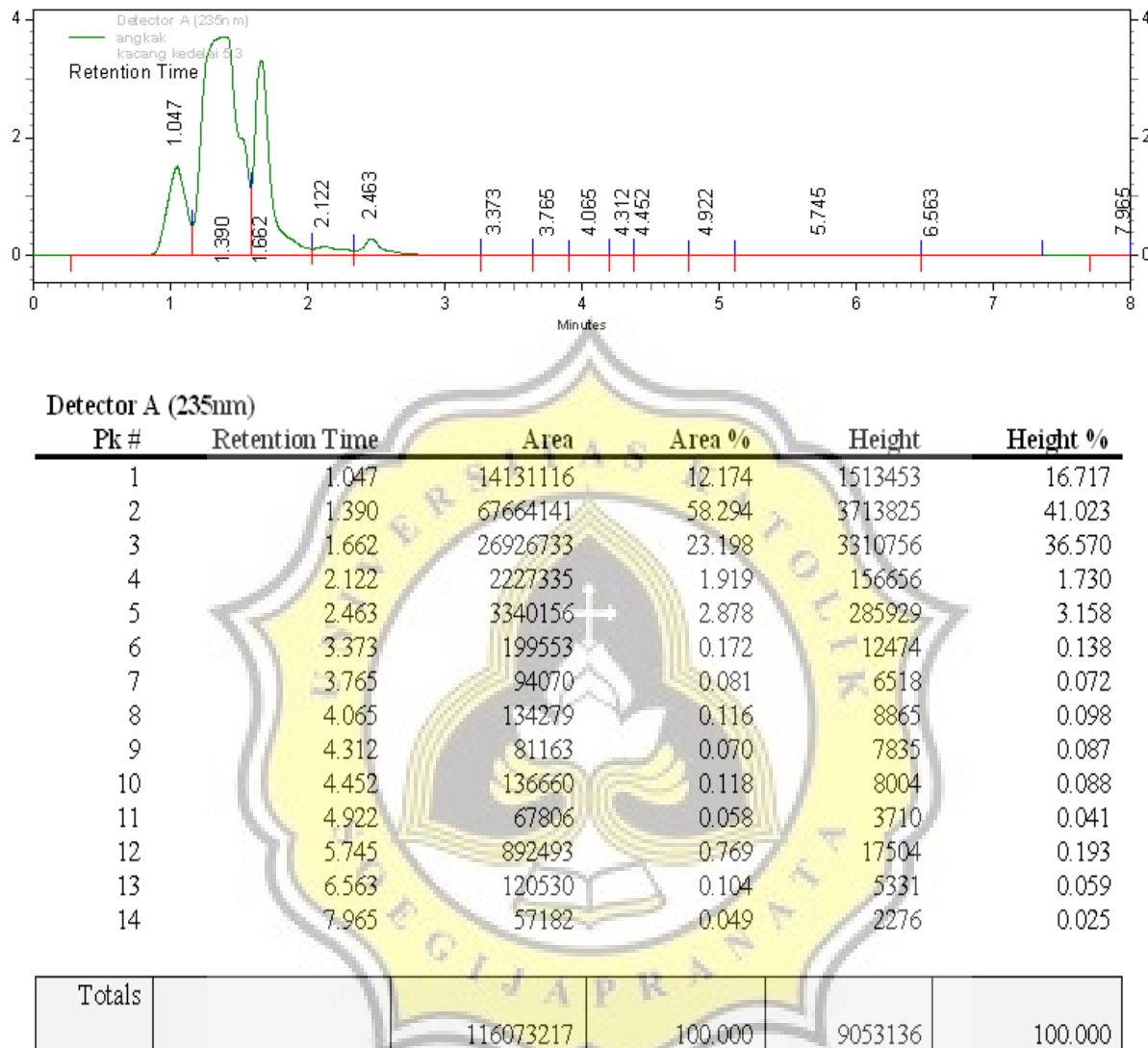
Lampiran 11. Kromatogram HPLC fermentasi *Monascus purpureus* substrat kacang hijau pH 6



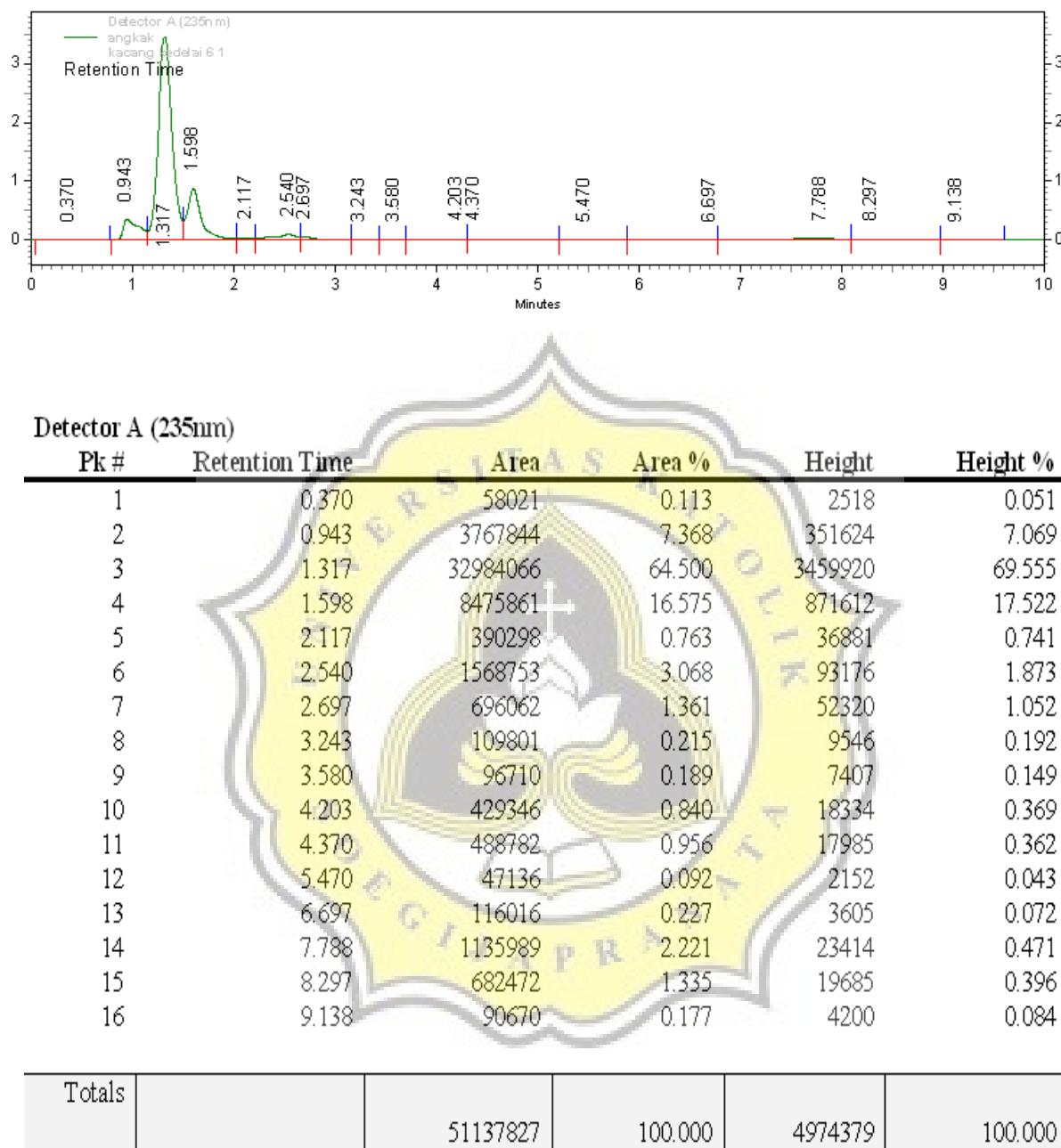
Lampiran 12. Kromatogram HPLC fermentasi *Monascus purpureus* substrat kacang hijau pH 7



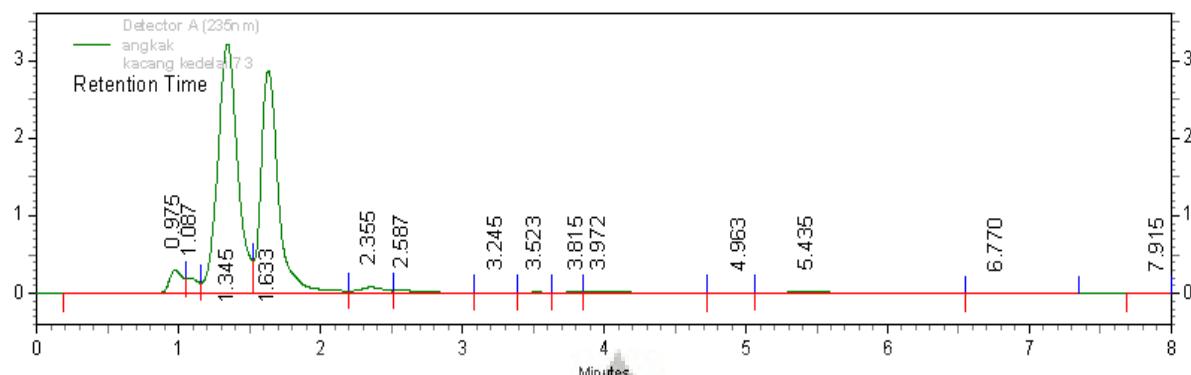
Lampiran 13. Kromatogram HPLC fermentasi *Monascus purpureus* substrat kacang kedelai pH 5



Lampiran 14. Kromatogram HPLC fermentasi *Monascus purpureus* substrat kacang kedelai pH 6



Lampiran 15. Kromatogram HPLC fermentasi *Monascus purpureus* substrat kacang kedelai pH 7



Pk #	Retention Time	Area	Area %	Height	Height %
1	0.975	2084420	3.284	303921	4.461
2	1.087	1037564	1.634	196503	2.885
3	1.345	31612825	49.799	3216661	47.218
4	1.633	24850249	39.146	2873742	42.184
5	2.355	1056107	1.664	82516	1.211
6	2.587	715526	1.127	45393	0.666
7	3.245	199841	0.315	12899	0.189
8	3.523	195005	0.307	16103	0.236
9	3.815	208694	0.329	17102	0.251
10	3.972	646215	1.018	19134	0.281
11	4.963	133617	0.210	7985	0.117
12	5.435	711346	1.121	18990	0.279
13	6.770	22549	0.036	861	0.013
14	7.915	6799	0.011	553	0.008
<b>Totals</b>		63480757	100.000	6812363	100.000

#### Lampiran 16. Pembuatan larutan buffer fosfat

Larutan A : 17,799 gram Na<sub>2</sub>HPO<sub>4</sub>.2H<sub>2</sub>O

Larutan B : 15,601 gram NaH<sub>2</sub>PO<sub>4</sub>.2H<sub>2</sub>O

Baik larutan A maupun larutan B diencerkan dengan aquades hingga 1000ml. Untuk larutan buffer fosfat pH 5,3, diperoleh dengan mencampurkan 2,6 ml larutan A dengan 97,4 ml larutan B kedalam *beaker glass*. Selanjutnya larutan buffer fosfat tersebut diukur pHnya hingga didapatkan pH 5 dengan menambahkan larutan HCL 5%. Untuk larutan buffer fosfat pH 6, diperoleh dengan mencampurkan 12,3 ml larutan A dengan 87,7 ml larutan B kedalam *beaker glass*. Selanjutnya larutan buffer fosfat tersebut diukur pHnya hingga didapatkan pH 6 dengan menambahkan larutan HCL 5%. Dan untuk larutan buffer fosfat pH 7, diperoleh dengan mencampurkan 61,1 ml larutan A dengan 38,9 ml larutan B kedalam *beaker glass*. Selanjutnya larutan buffer fosfat tersebut diukur pHnya hingga didapatkan pH 7 dengan menambahkan larutan HCL 5% (Mulyono, 2006).

Lampiran 17. Analisa intensitas pigmen

Tabel 4. Absorbansi pigmen fermentasi *Monascus purpureus* pada berbagai substrat dengan variasi pH 5, 6, dan 7

Substrat	pH	U1	Absorbansi			
			350 nm	Rata-rata ± SD	500 nm	Rata-rata ± SD
Kontrol	5	1	0,1766		0,0317	
		2	0,1414	0,16 ± 0,02	0,0256	0,03 ± 0,00
		3	0,1590		0,0287	
	6	1	0,1097		0,0229	
		2	0,1238	0,12 ± 0,01	0,0236	0,02 ± 0,00
		3	0,1211		0,0229	
	7	1	0,2113		0,0413	
		2	0,1437	0,21 ± 0,07	0,0341	0,04 ± 0,01
		3	0,2789		0,0485	
Jagung	5	1	0,4300		0,2581	
		2	0,3614	0,43 ± 0,07	0,2013	0,26 ± 0,06
		3	0,4985		0,3149	
	6	1	0,5646		0,3070	
		2	0,4537	0,49 ± 0,06	0,2571	0,29 ± 0,03
		3	0,4508		0,2929	
	7	1	0,5218		0,2718	
		2	0,5187	0,52 ± 0,00	0,2826	0,28 ± 0,01
		3	0,5155		0,2933	
Kacang Hijau	5	1	0,5847		0,1285	
		2	0,5310	0,56 ± 0,03	0,1167	0,12 ± 0,01
		3	0,5579		0,1226	
	6	1	0,2771		0,0563	
		2	0,3135	0,30 ± 0,02	0,0659	0,06 ± 0,00
		3	0,2953		0,0611	
	7	1	0,3221		0,0832	
		2	0,3247	0,32 ± 0,01	0,0811	0,08 ± 0,00
		3	0,3052		0,0852	
Kacang Kedelai	5	1	0,3515		0,1217	
		2	0,3794	0,35 ± 0,03	0,1055	0,12 ± 0,02
		3	0,3236		0,1378	
	6	1	0,3839		0,0919	
		2	0,3417	0,37 ± 0,02	0,0896	0,09 ± 0,00
		3	0,3744		0,0908	
	7	1	0,3060		0,0894	
		2	0,3453	0,32 ± 0,02	0,0928	0,09 ± 0,00
		3	0,3213		0,0961	

Keterangan:

- Panjang gelombang 390 nm : pengukuran intensitas pigmen kuning angkak
- Panjang gelombang 500 nm : pengukuran intensitas pigmen merah angkak

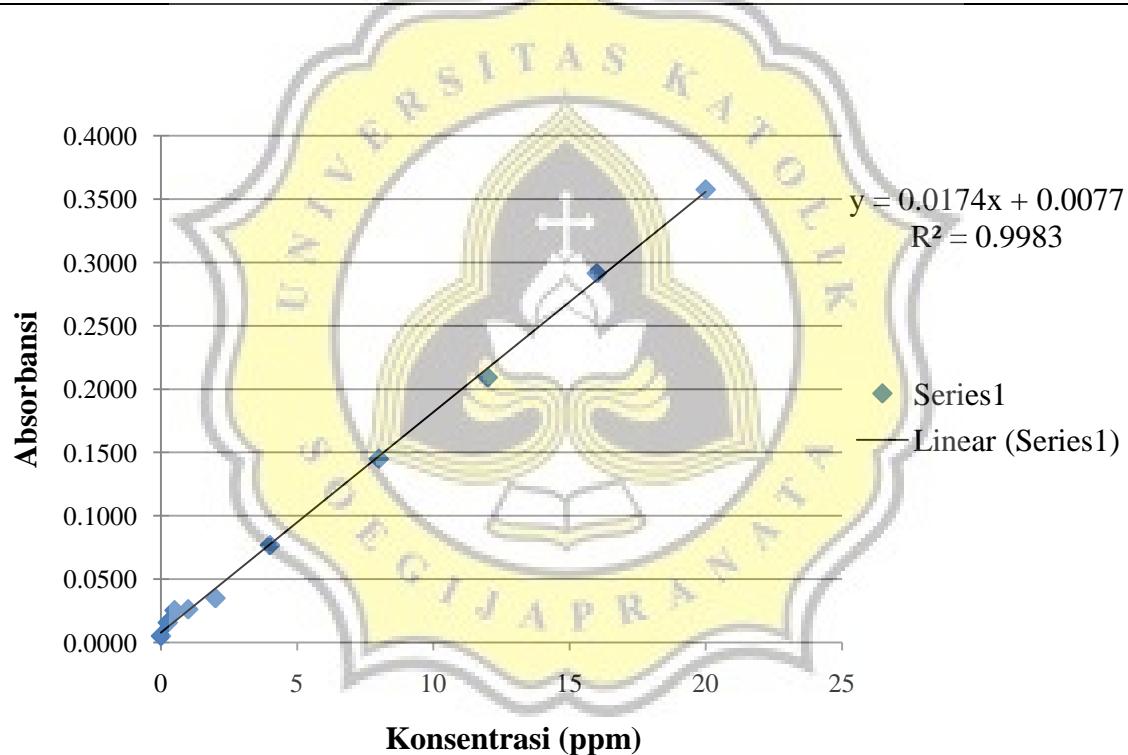
Hasil penelitian intensitas pigmen fermentasi *Monascus purpureus* pada substrat jagung, kacang hijau dan kacang kedelai dengan variasi pH 5, 6, dan 7 ini merujuk dari penelitian yang telah dilakukan Agustinita Purwanto (belum dipublikasikan)



Lampiran 18. Analisa amilosa

Tabel 5. Absorbansi amilosa murni pada berbagai konsentrasi

Konsentrasi (ppm)	Absorbansi
0	0,0050
0,25	0,0156
0,5	0,0253
1	0,0261
2	0,0349
4	0,0767
8	0,1449
12	0,2092
16	0,2914
20	0,3575



Gambar 8. Kurva standar amilosa

Tabel 6. Absorbansi amilosa pada beras, jagung, kacang hijau dan kacang kedelai

Bahan	Ulangan	Absorbansi
Beras	1	0,1764
	2	0,2065
	3	0,1705
Jagung	1	0,1119
	2	0,1113
	3	0,1190
Kacang Hijau	1	0,1929
	2	0,1703
	3	0,1587
Kacang Kedelai	1	0,0277
	2	0,0275
	3	0,0200

