

ABSTRAK

Rumput laut adalah salah satu kekayaan hayati yang melimpah di perairan Indonesia dan pada umumnya air beras belum banyak dimanfaatkan dibidang kosmetik. Rumput laut (*ulva lactuca*) memiliki kandungan karotenoid yang berkhasiat sebagai antioksidan, dan air beras (*oryza sativa*) memiliki kandungan oryzanol yang berfungsi untuk mencerahkan kulit. Tujuan penelitian ini adalah memformulasikan ekstrak rumput laut (*ulva lactuca*) dan air beras (*oryza sativa*) dalam sediaan serum *pudding* dan untuk mengetahui stabilitas fisik dan Ph pada penyimpanan suhu ruang, dibawah sinar matahari dan suhu 40°C. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu pengujian stabilitas dipercepat. Pada penelitian ini dibuat tiga formula dalam berbagai konsentrasi ekstrak rumput laut yaitu 2%, 3%, dan 4% serta air beras sebanyak 70 ml. Kemudian dilakukan evaluasi sediaan meliputi parameter pengujian organoleptik, pH, viskositas dan daya sebar yang dilanjutkan dengan analisis statistik One Way ANOVA. Hasil penelitian menunjukkan bahwa ekstrak rumput laut (*ulva lactuca*) dan air beras (*oryza sativa*) dapat di formulasikan menjadi sediaan serum *pudding*, dan pada penelitian ini menunjukkan bahwa ketiga Formula lebih stabil pada penyimpanan suhu ruang dan suhu 40°C.

Kata kunci : Serum *Pudding*, Ekstrak Rumput laut, Air beras, uji stabilitas fisik

ABSTRACT

Seaweed is one of the abundant biological resources in Indonesian waters and in general, rice water has not been widely used in the cosmetic sector. Seaweed (*ulva lactuca*) contains carotenoids which have antioxidant properties, and rice water (*oryza sativa*) contains oryzanol which functions to brighten the skin. The purpose of this study was to formulate the extract of seaweed (*ulva lactuca*) and rice water (*oryza sativa*) in serum pudding and to determine the physical stability and pH at room temperature storage, under sunlight and temperatures of 40°C. The method used in this research is accelerated stability testing. In this study, three formulas were made in various concentrations of seaweed extract, namely 2%, 3% and 4% and 70 ml of rice water. Then performed an evaluation of the preparation including the organoleptic test parameters, pH, viscosity and dispersive power followed by statistical analysis of One Way ANOVA. The results showed that the seaweed extract (*ulva lactuca*) and rice water (*oryza sativa*) can be formulated into serum pudding preparations, and this research shows that the three formulas are more stable at room temperature storage and temperature 40°C.

Keywords: *Pudding Serum, Seaweed Extract, Rice Water, Physical stability*