7. KESIMPULAN DAN SARAN

Stevia rebaudiana Bertoni memiliki potensi sebagai pemanis alami alternatif pengganti sukrosa dengan kalori yang rendah karena memiliki senyawa glikosida steviol meliputi steviosida, steviolbiosida, rebaudiosida (A, B, C, D, E, F, M), dan dulkosida A. Glikosida steviol tersebut diekskresikan melalui urin dan feses dalam bentuk steviol glukoronida, sedangkan glukosa hasil metabolisme tersebut digunakan oleh bakteri dan tidak diserap ke dalam darah sehingga tidak menurunkan maupun meningkatkan kadar gula darah secara signifikan.

Metode ekstraksi yang efisien, cepat, dan hasil ekstrak yang diperoleh banyak yaitu menggunakan metode *Ultrasound Assisted Extraction* dan *Microwave Assisted Extraction*. Di Indonesia masih belum banyak penerapan metode *Ultrasound Assisted Extraction* dan *Microwave Assisted Extraction* untuk mengekstrak pemanis stevia. Maka, perlu dilakukan penelitian lebih banyak lagi tentang pengaplikasian serta pengembangan metode ekstraksi pemanis stevia menggunakan *Ultrasound Assisted Extraction* dan *Microwave Assisted Extraction*.

Stevia dapat digunakan sebagai pemanis alami dalam produk pangan rendah kalori seperti *cookies*, biskuit, dan muffin. Namun, stevia dalam penggunaannya sebagai pemanis diperlukan kombinasi dengan gula dan serat pangan seperti *polydextrose* supaya mendapatkan tekstur, warna, rasa, flavor, serta penampilan yang diinginkan namun tetap memiliki kalori yang rendah. Penggunaan serat yang dikombinasikan dengan pemanis stevia belum banyak ditemukan di Indonesia. Oleh sebab itu, diperlukan penelitian lebih lanjut tentang penggunaan serat dan pemanis stevia yang diaplikasikan pada produk pangan terutama produk *bakery*. Perlu dilakukan pula penelitian lebih lanjut pula untuk mengetahui proses pengolahan *Stevia rebaudiana* Bertoni dalam produk makanan dan minuman, serta manfaat-manfaat yang lainnya dari glikosida steviol dalam *Stevia rebaudiana* Bertoni.