

Tim Dosen ITB

Olah Daun Manis Stevia Jadi Gula Non-Kalori

Reporter: **Anwar Siswadi (Kontributor)**

Editor: **Erwin Prima**

Rabu, 11 Juli 2018 07:06 WIB



Stevia. Kredit: Britannica.com

TEMPO.CO, Bandung - Tim dosen Institut Teknologi Bandung ([ITB](#)) berhasil mengolah pemanis baru dari tanaman herbal Stevia alias Daun Manis. Hasil riset mereka bisa menggantikan impor pemanis Stevia yang punya beberapa keunggulan dibandingkan dengan pemanis dari gula tebu. Tim menyerahkan hasil penelitian ini ke Kementerian Kesehatan.

Baca: [SBMPTN 2018, ITB Tampung 1.731 Peserta](#)

[Mahasiswa ITB Bikin Alat Pengawas Ujian, Begini Cara Kerjanya](#)

Tim peneliti berasal dari Sekolah Farmasi ITB, terdiri dari Rahmana Emran Kartasasmita, Elfahmi, Muhammad Insanu, dan As'ari Nawawi. Menurut Rahmana, penelitian yang dilakukan timnya dimulai sejak 2012. Saat itu masih dilaksanakan dalam skala laboratorium.

Proses ekstraksi daun stevia tergolong mudah. Daun hasil panen disortir dan dikeringkan lalu dirontokkan dari tangkai. Proses selanjutnya penghancuran daun kering menggunakan mesin agar lebih halus berbentuk bubuk. Langkah berikutnya proses ekstraksi, kemudian pemurnian dan pengkristalan menjadi bubuk berwarna putih.

Berdasarkan keterangan tertulis dari ITB, tim pada 2015 mendapatkan dana penelitian dari Kementerian Kesehatan melalui program Fasilitasi Pengembangan Bahan Baku Obat (BBO) dan Bahan Baku Obat Tradisional (BBOT). Dari pendanaan itu penelitian berlanjut pada skala yang lebih besar dengan menggandeng PT. Kimia Farma sebagai industri mitra.

Tanaman herbal stevia diketahui memiliki senyawa yang memiliki rasa manis glikosida steviol (*GS*) dengan kadar tinggi. Manisnya bisa mencapai 300 kali lipat dari gula tebu. Senyawa *GS* yang diperoleh melalui ekstraksi daun dan herba tanaman Stevia ini banyak digunakan sebagai pemanis alami pengganti gula tebu khususnya bagi yang memerlukan asupan kalori rendah.

Sebagai ilustrasi, untuk memmaniskan satu cangkir minuman, cukup digunakan 30 - 40 miligram *GS*. Keunggulan lainnya, *GS* tidak memiliki nilai kalori sehingga tidak akan menyebabkan kenaikan gula darah setelah dikonsumsi.

Oleh karena itu, pemanis alami ini sesuai untuk digunakan oleh penderita diabetes maupun yang memerlukan asupan kalori rendah seperti yang sedang melakukan diet rendah kalori.

Senyawa *GS* sebagai pemanis alami sudah lama digunakan dan dinyatakan aman oleh Codex Alimentarius Commission (*CAC*) sebagai organisasi internasional di bawah FAO dan WHO yang mengeluarkan berbagai standar dalam bidang pangan.

Namun, di Indonesia pemanis alami tersebut masih sepenuhnya diimpor. Padahal tanaman bernama latin *Stevia rebaudiana bertonii* ini bisa hidup dan cocok untuk ditanam di dataran tinggi di Indonesia, seperti di daerah Ciwidey, Kabupaten Bandung.

Sampai sekarang, belum ada satu pun industri di Indonesia yang melakukan ekstraksi daun Stevia dan memproduksi *GS* sebagai pemanis alami pada skala komersial.

Stevia yang termasuk ke dalam family asteraceae (*compositae*) berbentuk perdu dengan tinggi 60-90 sentimeter. Tumbuhannya bercabang banyak, berdaun hijau tebal hijau, dan berbentuk lonjong memanjang dengan batang kecil dan berbulu.

Emran berharap *GS* bisa diproduksi dari stevia yang ditanam di Indonesia karena banyak manfaatnya dari segi kesehatan juga ekonomi masyarakat.

Simak artikel lain tentang [ITB](#) di kanal Tekno Tempo.co.