

## **BAB VII**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **7.1. Kesimpulan**

Kesimpulan yang dapat diambil pada praktikum ini adalah:

1. Pembuatan gula stevia terdapat beberapa tahapan, yaitu pengeringan, penghalusan, ekstraksi, serta evaporasi.
2. Variabel suhu yang optimum yaitu suhu 60°C pada tekanan -15 cmHg dan putaran agitator 7/10. Densitas yang didapatkan yaitu 1,0220 gr/ml pada menit ke-0; 1,0244 gr/ml pada menit ke-10 dan 1,0256 gr/ml pada menit ke-20. Viskositas yang didapatkan yaitu 0,8994 Cp pada menit ke-0; 0,9527 Cp pada menit ke-10 dan 1,0769 Cp pada menit ke-20.
3. Semakin lama waktu evaporasi, maka densitas dan viskositas akan semakin tinggi, hal ini disebabkan karena menguapnya air dalam ekstrak sehingga produk yang dihasilkan semakin kental.

#### **7.2. Saran**

1. Praktikum sebaiknya dilakukan dalam waktu yang bersamaan agar mempermudah ketika analisa.
2. Perhatikan pada saat pengeringan daun stevia jangan sampai gosong.