

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Proses pembuatan makanan khas *Wolappa* masyarakat Sabu Raijua adalah sebagai berikut ; 1). Siapkan alat dan bahan 2). Cuci dan Rendam beras selama 1 jam, 3). Tumbuk beras yang telah direndam, 4). Ayak beras, 5). Campurkan tepung sorgum atau tepung beras dengan gula sabu, 6). Aduk hingga merata sampai semua bahan tersebut padat dan menggumpal membentuk adonan, 7). Kemudian bentuk adonan di atas talenan, 8). Bungkus adonan dengan daun kelapa lalu dan ikat menggunakan daun lontar, 9). Rebus *Wolappa* selama 2 ja m, 10). Angkat, tiriskan kemudian gantung atau jemur.

Terdapat hubungan antara makanan khas *Wolappa* masyarakat Sabu Raijua dengan Materi Ajar Biologi dalam proses pembuatannya, yaitu terdapat hubungan konsep-konsep Biologi seperti transpor membran (difusi dan osmosis), metabolisme, jaringan tumbuhan, keanekaragaman hayati, ekologi, Biokimia (Denaturasi Protein dan Gelatinisasi Pati), mikrobiologi dan bioteknologi.

B. Saran

Disarankan untuk penelitian selanjutnya dilakukan pengembangan sumber belajar berupa media ajar seperti Modul, Buku Saku, *Scarpbook* dan media pembelajaran lainnya yang sesuai dengan 11 pokok materi yang telah dibahas.