

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Proses pembuatan Gula Sabu (*Donahu Hawu*) di Desa Tada Kecamatan Sabu Tengah Kabupaten Sabu Raijua dimulai dari 1). Pemilihan pohon lontar yang tepat untuk pengambilan nira 2). Penjepitan mayang pada pohon lontar untuk meningkatkan proses produksi nira 3). Pengambilan nira dari pohon lontar yang dihasilkan dari mayang lontar, penyaringan nira, 4). Pemasakan nira menjadi Gula Sabu (*Donahu Hawu*) yang dilakukan selama ± 3 jam kemudian aduk selama 10 menit hingga cair kekentalan kemudian dituangkan ke dalam jerigen yang sudah di siapkan.
2. Hubungan antara Gula Sabu (*Donahu Hawu*) dengan materi ajar biologi yaitu dalam proses pembuatan Gula Sabu (*Donahu Hawu*) terdapat berbagai materi ajar biologi seperti materi struktur dan fungsi organ reproduksi tumbuhan, fisiologi tumbuhan (Hormon tumbuhan), botani dan fotosintesis, mikroorganisme dan materi difusi dan metabolisme (Biokimia).

B. Saran

Untuk penelitian selanjutnya, disarankan untuk mengembangkan modul pembelajaran biologi berbasis etnosains dengan mengintegrasikan proses pembuatan Gula Sabu (*Donahu Hawu*) ke dalam materi ajar yang sesuai dengan enam pokok materi yang telah dibahas.