

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

1. Berdasarkan tujuan penelitian proses pembuatan gula semut di Desa Oetutulu Kecamatan Rote Barat Laut Kabupaten Rote Ndao, ada beberapa tahap yaitu: (1). Pemilihan pohon lontar yang tepat untuk pengambilan nira, pohon lontar yang siap menghasilkan nira adalah pohon lontar yang sudah berbunga dengan warna kekuning-kuningan yang melekat pada mayang (tongkol bunga jantan) (2). Penjepitan mayang pada pohon lontar untuk meningkatkan proses produksi nira (3). Pengambilan nira dari pohon lontar yang dihasilkan dari malai bunga, dengan cara memanjat pohon lontar dilakukan 2 kali sehari yaitu pagi hari dan sore hari. (4). Penyaringan nira yang baru disadap menggunakan saringan untuk menghilangkan kotoran, semut, dan juga lebah yang masuk dalam nira (5). Pemasakan nira menjadi Gula semut proses ini di mulai dari penyadapan air nira kemudian tuangkan nira yang sudah disaring ke dalam kuali selanjutnya nyalakan api, api dalam keadaan stabil supaya cepat proses gula semut mengental, kemudian masak hingga menguning atau mengeluarkan busah atau seperti berbuih hingga mengental, (6). Proses pengeringan gula semut dibawah sinar matahari untuk mengurangi kadar air.
2. Terdapat konsep-konsep ilmiah dalam proses pembuatan gula semut di temukan keterkaitannya dengan sumber belajar biologi yang terdapat

dalam proses pembuatan gula semut dalam materi ajar biologi yaitu Struktur dan fungsi organ tumbuhan, Hormon Tumbuhan, Sistem pencernaan makanan, Mikroorganisme, Transpor Membran (difusi), dan Metabolisme.

## **B. Saran**

Dengan penelitian ini Peneliti mengharapkan Guru mengaplikasikan etnosains tentang proses pembuatan gula semut kedalam pembelajaran biologi khususnya materi transport membrane (difusi), Struktur dan fungsi organ tumbuhan, sistem pencernaan makanan, mikroorganisme, metabolisme, dan hormon tumbuhan.