

BAB V

PENUTUP

5.1.1 Kesimpulan

Pembuatan kue bagea dari bahan dasar tepung sagu diolah dengan menggunakan alat manual yang masih membutuhkan tenaga manusia seperti pencetak kue, oven dan mixer. Jika alat yang digunakan dalam pembuatan kue bagea masih menggunakan alat-alat manual maka kue bagea tersebut berkualitas rendah, sebaliknya jika dalam proses pembuatan kue bagea menggunakan alat-alat canggih maka kualitas yang di dapat akan lebih baik.

5.1.2. Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas, maka disarankan bahwa :

- a. Proses pembuatan kue bagea perlu diolah dengan alat-alat canggih yang moderen agar supaya bukan hanya kualitasnya saja yang didapatkan tetapi bisa menambah nilai ekonomi yang tinggi.
- b. Perlu adanya tindak lanjut dari pemerintah setempat untuk membudidayakan pohon sagu (tumba) sehingga pemanfaatanya sebagai tepung sagu bisa diracik dalam pembuatan resep makanan dan berbagai jenis macam kue bisa menghasilkan hasil yang maksimal khususnya di Provinsi Gorontalo.