



Eksplorasi Etnomatematika Pada Penerapan Konsep Perbandingan Dalam Pembuatan Lepet Ketan

Sayidatul Mufida^{1*}, Wildan Hakim¹

¹ Tadris Matematika, Fakultas Tarbiyah, Universitas Al Qolam, Malang

sayidatulmufida22@alqolam.ac.id

Abstract

Ethnomathematics is a field of study that connects mathematical concepts with people's cultural practices. This study aims to examine the application of ethnomathematics in the process of making lepet ketan, a traditional Indonesian food made from sticky rice wrapped in janur. Lepet ketan not only has culinary value, but also reflects local wisdom in processing natural ingredients. In this study, we analyzed the various stages of making lepet ketan and found that many mathematical concepts, especially proportion and measurement, are involved in the process. Artisans must determine the right ratio between sticky rice, grated coconut and tolo nuts to achieve a balanced flavor. The methods used include direct observation and interviews with glutinous rice lepet artisans in Tawangrejeni Village, Turen District, Malang Regency. The research findings show that people intuitively apply mathematical principles in their daily lives, especially in the process of traditional food making and marketing. The craftsmen also have to consider the size of the janur as well as the amount of ingredients needed, all of which involve proportion and measurement. The patterns that emerge in the preparation of lepet ketan reflect regularities that can be analyzed mathematically. This research confirms the importance of ethnomathematics as a bridge between culture and mathematics education. By integrating mathematical concepts in the cultural context of lepet ketan, we can create a bridge between culture and mathematics education.

Keywords: *ethnomathematics ; sticky rice ; proportion*

Abstrak

Etnomatematika adalah suatu bidang studi yang menghubungkan konsep-konsep matematika dengan praktik budaya masyarakat. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji penerapan etnomatematika dalam proses pembuatan lepet ketan, makanan tradisional Indonesia yang terbuat dari ketan yang dibungkus dengan janur. Lepet ketan tidak hanya memiliki nilai kuliner, tetapi juga mencerminkan kearifan lokal dalam mengolah bahan-bahan alami. Dalam studi ini, kami menganalisis berbagai tahapan pembuatan lepet ketan dan menemukan bahwa banyak konsep matematika, terutama perbandingan dan pengukuran, terlibat dalam proses tersebut. Pengrajin harus menentukan rasio yang tepat antara ketan, kelapa parut, dan kacang tolo untuk mencapai rasa yang seimbang. Metode yang digunakan meliputi observasi langsung dan wawancara dengan para pengrajin lepet ketan di Desa Tawangrejeni, Kecamatan Turen, Kabupaten Malang. Temuan penelitian menunjukkan bahwa masyarakat secara intuitif menerapkan prinsip-prinsip matematika dalam kehidupan sehari-hari, khususnya dalam proses pembuatan makanan tradisional dan pemasaran. Para pengrajin juga harus mempertimbangkan ukuran janur serta jumlah bahan yang dibutuhkan, semua ini melibatkan perbandingan dan pengukuran. Pola-pola

yang muncul dalam persiapan lepet ketan mencerminkan keteraturan yang dapat dianalisis secara matematis. Penelitian ini menegaskan pentingnya etno-matematika sebagai jembatan antara budaya dan pendidikan matematika. Dengan mengintegrasikan konsep-konsep matematika dalam konteks budaya lokal, diharapkan pemahaman tentang konsep matematika dapat ditingkatkan.

Kata Kunci: etnomatematika; lepet ketan; perbandingan.

1. PENDAHULUAN

Matematika adalah salah satu cabang sains yang memiliki peran penting dalam perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, baik sebagai alat dalam penerapan bidang ilmu lainnya maupun dalam perkembangan matematika itu sendiri (Siagian, 2016). Pendidikan matematika adalah proses pembelajaran yang bertujuan mengembangkan kemampuan siswa dalam memahami, menerapkan, dan menganalisis konsep-konsep matematika (Kamarullah, 2017). Pembelajaran matematika dianggap sangat penting karena merupakan ilmu dasar yang diperlukan di semua jenjang pendidikan (Rahmaini & Ogylva Chandra, 2024). Tujuan utama dari belajar matematika adalah untuk memperkuat kemampuan berpikir matematis siswa, atau kekuatan dalam matematika, dengan menggabungkan konsep-konsep matematika dalam berbagai kegiatan berpikir yang bertujuan untuk membangun hubungan matematis yang membantu siswa untuk memahami berbagai konsep pengetahuan, baik dalam konteks matematika maupun di luar matematika (Hakim & Aisyah, 2024).

Pemahaman matematika adalah kemampuan untuk memahami, menerapkan, dan menginterpretasikan konsep dan prosedur matematika. Terdapat beberapa tingkat pemahaman, mulai dari pemahaman mekanikal (hafalan) hingga pemahaman intuitif (memahami tanpa keraguan). Pemahaman ini penting dalam pembelajaran matematika, membantu siswa menghubungkan ide-ide baru dengan pengetahuan yang sudah ada dan mengaplikasikan konsep dalam berbagai situasi (Syarifah, 2017). Pengaruh pemahaman siswa dalam konteks pendidikan sangat signifikan terhadap keaktifan dan keberhasilan belajar mereka. Siswa yang memiliki pemahaman yang baik tentang materi pelajaran cenderung lebih aktif dalam proses pembelajaran (Eman Nataliano Busa, 2023).

Kurikulum Merdeka memberikan kebebasan dan berfokus pada siswa, di mana guru dan sekolah memiliki keleluasaan untuk menentukan pembelajaran yang sesuai. Konsep "Merdeka Belajar" dalam kurikulum ini berbeda dari kurikulum 2013, karena memberikan kebebasan ke sekolah, guru dan siswa untuk bebas berinovasi, belajar mandiri dan kreatif, dimana kebebasan ini dimulai dari guru sebagai penggerak (Dharma & Sihombing, 2020). Kurikulum Merdeka fokus pada penguatan proses pembelajaran yang mendorong siswa untuk mengingat, memahami, dan mengaplikasikan pengetahuan. Salah satu langkahnya adalah memahami, di mana guru menyajikan masalah otentik yang relevan dengan kehidupan sehari-hari dan budaya siswa. Ini bertujuan menanamkan jiwa nasionalisme, membentuk karakter, dan membantu siswa mengkonstruksi pengetahuan matematika. Aktivitas matematika yang terkait dengan budaya disebut etnomatematika (Rakhmat Yanti, 2024).

Etnomatematika adalah pendekatan yang menghubungkan budaya dengan pembelajaran matematika, memungkinkan siswa memahami konsep matematika dalam konteks kehidupan sehari-hari (Pathuddin & Raehana, 2019). Etnomatematika didefinisikan sebagai cara di mana aktivitas matematika diadopsi oleh kelompok budaya atau masyarakat tertentu. Aktivitas ini meliputi pengalaman sehari-hari yang diubah menjadi konsep matematika, seperti pengelompokan, penghitungan, pengukuran, pembuatan atau perancangan alat, pembuatan pola, serta kegiatan bermain. Unsur-unsur etnomatematika bisa mencakup kerajinan tradisional, objek, permainan tradisional, makanan khas, dan kegiatan budaya lainnya (Ningrum & Wiryanto, 2022). Etnomatematika berperan penting dalam memahami nilai-nilai budaya yang luhur dan bagaimana siswa dapat menggunakan ide, konsep, dan praktik matematis untuk memecahkan masalah (Huda, 2018).

Etnomatematika dapat membangun jembatan antara tradisi masyarakat dan pendidikan, terutama dalam pembelajaran matematika di sekolah. Etnomatematika dalam pendidikan matematika merupakan bidang penelitian baru yang sangat potensial, karena dapat diinovasikan menjadi bahan ajar dengan tujuan memperkenalkan kepada siswa mengenai tradisi masyarakat di Indonesia (Fajriyah, 2018). Saat ini, sudah banyak penelitian-penelitian di bidang etnomatematika, bahkan mencakup berbagai aspek kehidupan. Salah satu aspek kehidupan yang bisa diangkat ke dalam bidang etnomatematika adalah makanan tradisional (Muk Minah & Izzati, 2021). Salah satunya adalah makanan tradisional lepet ketan yang terbuat dari beras ketan putih ditambah dengan kelapa separo muda yang diparut dan ditambahkan dengan sedikit garam, gula dan kacang tolo. Kemudian dibungkus janur dan direbus hingga matang. Makanan tradisional Lepet ketan terdapat konsep matematika yang tersembunyi, dalam proses pembuatan, pada proses pembuatannya terdapat konsep perbandingan (rasio) dari bahan yang digunakan untuk menghasilkan formula yang bagus (Werdingisih, 2022).

Tujuan penelitian ini adalah mengidentifikasi dan menganalisis penerapan konsep matematika, terutama perbandingan dan pengukuran, dalam pembuatan lepet ketan. Penelitian ini juga bertujuan menunjukkan bagaimana masyarakat menerapkan prinsip-prinsip matematika dalam kehidupan sehari-hari, khususnya dalam tradisi kuliner. Diharapkan penelitian ini dapat meningkatkan pemahaman siswa tentang matematika dengan mengaitkannya pada praktik budaya lokal, sehingga pembelajaran matematika di sekolah menjadi lebih bermakna.

Pemilihan lepet ketan sebagai objek studi didasarkan pada nilai budaya dan kuliner yang terkandung dalam makanan tradisional ini. Lepet ketan, sebagai hidangan khas Indonesia, tidak hanya menawarkan cita rasa yang nikmat, tetapi juga melibatkan prinsip-prinsip matematika dalam proses pembuatannya (Jainuddin et al., 2022). Dengan mempelajari lepet ketan, penelitian ini mengungkap hubungan antara praktik kuliner dan matematika, serta mencerminkan kearifan lokal yang telah diwariskan dari generasi ke generasi, menjadikannya contoh relevan untuk etnomatematika dalam pendidikan.

Dari penjelasan tersebut perlu dilakukan eksplorasi etnomatematika pada proses pembuatan etnomatematika di desa Tawangrejeni, Malang. Penelitian ini akan membahas lebih dalam mengenai konsep-konsep matematika yang terlibat dalam proses pembuatan lepet ketan. Dengan mengkaji proses ini, diharapkan dapat diperoleh pemahaman yang lebih dalam tentang etnomatematika dan bagaimana hal tersebut dapat diterapkan dalam pendidikan matematika. Penelitian ini diharapkan juga dapat memberikan kontribusi terhadap pengembangan kurikulum yang lebih relevan, yang mengaitkan konsep-konsep matematika dengan konteks budaya lokal.

2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini termasuk dalam jenis penelitian etnografi yakni merupakan penelitian penggalian, menggali untuk menemukan dan mengetahui suatu gejala atau peristiwa (konsep atau masalah) dengan melakukan penjajakan terhadap gejala tersebut. Sedangkan pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan kualitatif. Teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu observasi, wawancara, dan dokumentasi. Subjek penelitian ini adalah lepet ketan. Dalam penelitian ini yang menjadi narasumber dalam wawancara untuk memperoleh informasi mengenai unsur yang terkandung dalam makanan tradisional 1 orang yakni pedagang disekitaran desa Tawangrejeni kecamatan Turen kabupaten Malang. Dalam penelitian ini, hasil pengumpulan data yang dilakukan melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi tentang makanan tradisional lepet ketan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam penelitian ini, etnomatematika difokuskan pada pembuatan makanan tradisional lepet ketan. Deskripsi etnomatematika dalam penelitian ini digambarkan melalui hasil wawancara, kemudian dikonfirmasi melalui observasi langsung terhadap proses pembuatan lepet ketan dan melalui dokumentasi sebagai data pendukung. Proses pembuatan lepet ketan secara garis besar melalui empat tahapan yaitu proses pencucian dan perendaman, proses pencampuran bahan, proses pembungkusan dan proses memasak, yang mana melalui proses-proses tersebut ditemukan konsep-konsep matematika. Berikut penjelasan pada tiap tahapan.

3.1 Proses Pencucian dan Perendaman

Proses pencucian dan perendaman adalah langkah awal yang penting dalam pembuatan lepet ketan. Setelah beras ketan dan kacang tolo dicuci bersih, beras dan kacang harus direndam dalam air selama 2 jam sampai beras ketan dan kacang tolo bertambah volumenya untuk memastikan kelembapan yang optimal sebelum dimasak. Etnomatematika yang dapat ditemukan dalam proses ini meliputi beberapa konsep sebagai berikut:

- 1) Konsep operasi bilangan, yaitu dalam pembuatan lepet ketan, biasanya digunakan 500 gram beras ketan dan 150 gram kacang tolo untuk satu kali produksi. Jika seorang pembuat lepet ketan ingin memproduksi 5 kali lipat dari jumlah tersebut, ia perlu menghitung berapa banyak beras ketan dan kacang tolo yang dibutuhkan.
- 2) Konsep berhitung, yaitu lama waktu perendaman beras ketan dan kacang tolo sebelum dimasak adalah 2 jam. Ini penting untuk memastikan bahwa beras ketan dan kacang tolo menyerap air dengan baik.
- 3) Konsep perbandingan waktu, volume beras ketan, kacang tolo dan volume air, yakni setelah dilakukan perendaman beras ketan mengalami penambahan volume yang semula 500 gram setelah 2 jam perendaman menjadi 1 kg sedangkan untuk kacang tolo yang semula 150 gram setelah dilakukan proses perendaman selama 2 jam menjadi 300 gram, tergantung seberapa baik beras ketan dan kacang tolo menyerap udara.



Gambar 1. Proses Pencucian dan Perendaman

3.2 Proses Pencampuran Bahan

Dalam proses ini, beras ketan dan kacang tolo yang sudah direndam di campur dengan 200 gram kelapa parut dan 4 sendok teh garam (20 gram) pencampuran bahan ini untuk memastikan semua bahan tercampur dengan baik dan menghasilkan cita rasa yang lezat. Etnomatematika yang dapat ditemukan dalam proses ini adalah konsep perbandingan bahan. Perbandingan adalah hubungan atau relasi antara dua kuantitas tertentu, sedangkan perbandingan senilai adalah pernyataan tentang dua rasio yang sama dan perbandingan berbalik nilai adalah pernyataan tentang dua rasio yang jika dikalikan hasilnya adalah 1 (Lanya, 2016). Beras ketan: kacang tolo : kelapa parut : garam.

Tabel 1. Perbandingan Pencampuran Bahan

Beras ketan	Kacang tolo	Kelapa parut	Garam
500 gram	150 gram	200 gram	4 sendok teh (20 gram)
1 kg	300 gram	400 gram	8 sendok teh (40 gram)

**Gambar 2.** Proses Pencampuran Bahan

3.3 Proses Pembungkusan

Pada proses pembungkusan bentuk lepet ini berupa tabung dianggap memiliki ciri sendiri, dalam pembuatan packaging masyarakat menggunakan janur untuk menyesuaikan takaran yang digunakan. Dalam tahapan ini bahan dimasukkan pada bungkus lepet yang terbuat dari janur. Dalam sehari penjual memproduksi paling banyak 1 kg jika ada pesanan dari pelanggan dan paling sedikit 500gram. Etnomatematika yang dapat ditemukan dalam proses ini adalah sebagai berikut:

1) Konsep perbandingan

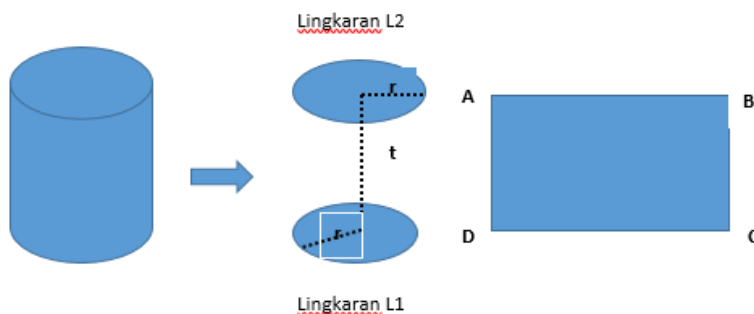
Dalam satu lembar janur, jumlah lepet ketan yang dapat dibuat dalam bentuk tabung tergantung pada ukuran dan ketebalan janur serta ukuran lepet yang diinginkan. Satu janur dapat digunakan untuk membungkus 1-2 lepet dalam bentuk tabung. Dalam konteks membungkus lepet ketan, kita dapat menggolongkan perbandingan menjadi dua kategori.

- a) Perbandingan senilai adalah usaha membandingkan dua objek atau lebih dengan mencari besar salah satu nilai variabel yang bertambah sehingga akan membuat variabel lain menjadi bertambah juga. Maka dari itu, perbandingan senilai mempunyai jumlah nilai variabel yang sama (Werdiningsih, 2022). Jika jumlah janur yang digunakan meningkat, jumlah lepet yang dapat dibungkus juga meningkat. Misalnya, 1 lembar janur bisa membungkus 2 lepet, 2 lembar janur bisa membungkus 4 lepet, dan seterusnya.

- b) Perbandingan berbalik nilai adalah suatu usaha dalam membandingkan dua objek atau lebih dengan besar nilai salah satu variabel yang bertambah sehingga akan membuat variabel lain menjadi berkurang nilai (Werdiningsih, 2022). Jika ukuran lepet ditingkatkan (misalnya, lepet yang lebih besar), maka jumlah lepet yang bisa dibungkus dengan satu lembar janur akan berkurang. Jika lepet yang dibungkus lebih besar, misalnya dari 5 cm menjadi 10 cm, maka hanya satu lepet yang bisa dibungkus.
- c) Pada proses pembungkusan dengan penggunaan 500 gram beras ketan menghasilkan 40 buah lepet, dengan penggunaan 1 kg beras ketan menghasilkan 80 buah lepet.
- 2) Konsep geometri bangun ruang, yaitu berbentuk tabung pada bungkus.



Gambar 3. Bungkus Lepet Ketan



Gambar 4. Tabung

Menurut (Werdiningsih, 2022) bahwa tabung memiliki sifat-sifat sebagai berikut:

- Tabung memiliki 2 sisi berbentuk lingkaran dan 1 sisi berbentuk bidang lengkung yang disebut selimut tabung ($ABCD$)
- Tabung memiliki 2 buah rusuk lengkung
- Tabung tidak memiliki sudut

Unsur-unsur tabung

- Daerah $L1$ merupakan alas tabung dengan jari-jari $r1$.
- Daerah $L2$ merupakan tutup tabung dengan jari-jari $r2$.
- Daerah persegi panjang $ABCD$ merupakan selimut tabung.

- d. $R1 = r2$ merupakan jari-jari tabung.

3.4 Proses Perebusan

Pada proses ini, bahan yang sudah dibungkus kemudian di rebus sampai matang. Etnomatematika yang dapat ditemukan dalam proses ini adalah sebagai berikut:

- 1) Konsep perbandingan pada air perebusan lepet ketan saat mengukus 1 kg lepet ketan akan memerlukan sekitar 1,5 hingga 2 liter air. Jumlah ini penting untuk memastikan bahwa uap yang dihasilkan cukup untuk memasak lepet ketan dengan baik.
- 2) Konsep perbandingan pada penggunaan gas lpg, kebutuhan gas lpg juga perlu diperhatikan. Secara estimasi akan membutuhkan sekitar $\frac{1}{4}$ hingga $\frac{1}{2}$ tabung gas lpg (3-5 kg) untuk mengukus lepet ketan selama 1 hingga 2 jam.
- 3) Konsep perhitungan waktu, yaitu waktu memasak lepet untuk satu buah lepet memerlukan waktu 3 menit jadi untuk 40 buah lepet memerlukan 120 menit atau 2 jam dan seterusnya.



Gambar 5. Proses Perebusan

3.5 Proses Pemasaran

Setelah proses perebusan kemudian lepet ditiriskan dan didinginkan sebelum dipasarkan.

- 1) Konsep aritmatika, yaitu dijual dengan harga Rp. 1.000/ buah jika dalam sehari terjual 40 buah maka omset sehari Rp. 40.000/hari.
- 2) Konsep pembagian, 1 kg beras ketan dibeli seharga Rp. 13.000 maka 500 gram beras ketan $\frac{13.000}{2} = 6.500$, 150 gram kacang tolo Rp. 5.000, kelapa 1 butir Rp. 5000 sekali pembuatan membutuhkan $\frac{5.000}{2} = 2.500$, garam 1 kg dibeli seharga Rp. 7.000 maka 20 gram garam $\frac{7.000}{5} = 1.400$, 1 gas lpg 3 kg seharga Rp. 22.000 untuk gas lpg 5 kg seharga Rp. 50.000 maka untuk pembuatan lepet 500 gram $\frac{22.000}{4} = 5.500$. Omset

sehari Rp. 40.000 – modal Rp. 15.900 = Rp. 20.500. Maka keuntungan sehari Rp. 20.500. Untuk keuntungan perbulan Rp. 20.500 x 30 = Rp. 615.000 belum termasuk pesanan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pembuatan lepet ketan sebagai makanan tradisional ternyata telah mengimplemen-tasikan konsep matematika. Konsep-konsep tersebut dipelajari sendiri tanpa disadari. Sehingga, hal ini menunjukkan matematika memiliki hubungan yang erat dengan kehidupan sehari-hari, diantaranya dapat membantu aktifitas manusia yang berkaitan dengan perhitungan misalkan penjumlahan, pengurangan, pembagian dan perkalian dan lain sebagainya (Loviana et al., 2020). Hal ini mendukung pendapat bahwa kehadiran etnomatematika untuk menjembatani antara matematika dalam dunia sehari-hari yang berbasis pada budaya lokal dengan matematika sekolah (Fitriatien, 2016).

4. SIMPULAN

Penelitian ini berhasil mengeksplorasi konsep etnomatematika dalam pembuatan lepet ketan, sebuah makanan tradisional Indonesia. Proses pembuatan lepet ketan terdiri dari berbagai tahapan, di mana masing-masing tahap mengandung elemen matematika, terutama dalam hal pengukuran dan waktu. Dari analisis yang dilakukan, ditemukan bahwa para pengrajin secara intuitif menerapkan prinsip-prinsip matematika dalam aktivitas sehari-hari mereka, seperti menentukan rasio bahan yang tepat untuk mencapai cita rasa yang seimbang serta menghitung waktu yang dibutuhkan untuk setiap tahap produksi.

Selain itu, proses pemasaran lepet ketan juga menunjukkan penerapan konsep matematika, seperti dalam perhitungan biaya produksi, penentuan harga jual, dan analisis keuntungan. Para pengrajin harus cermat dalam menghitung biaya bahan dan menetapkan harga yang kompetitif agar bisa mencapai omset yang diinginkan. Hasil penelitian ini menekankan pentingnya integrasi etnomatematika dalam pendidikan matematika, yang tidak hanya meningkatkan pemahaman siswa tentang konsep-konsep matematika, tetapi juga menghargai dan melestarikan budaya lokal. Dengan mempelajari matematika dalam konteks budaya dan praktik pemasaran, diharapkan siswa dapat lebih mudah memahami dan menerapkan pengetahuan matematika dalam kehidupan sehari-hari.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Dengan tulus dan penuh rasa syukur, penulis mengakui bahwa setiap keberhasilan yang dilakukan adalah wujud dari kehendak Allah SWT. Nikmat yang telah diberikan-Nya adalah anugerah yang patut disyukuri, dan tak ada alasan untuk tidak mengungkapkan rasa terima kasih. Perjalanan ini bukan sekedar sebuah usaha, melainkan sebuah perjuangan yang bermakna. Semoga shalawat dan salam senantiasa tercurahkan kepada

Nabi Muhammad SAW, utusan Allah yang telah membimbing umat manusia menuju jalan kebaikan.

Penulisan karya ilmiah ini diharapkan dapat memberikan kontribusi yang berarti bagi dunia pendidikan. Proses bantuan yang dilalui tidak terlepas dari dukungan dan berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang mendalam kepada semua yang telah berkontribusi dalam perjalanan ini. Semoga kebaikan yang telah diberikan senantiasa dibalas dengan limpahan rahmat dari Allah SWT, untuk itu penulis mengucapkan terimakasih kepada:

- 1) Cinta pertama dan panutanku, Ayahanda Mu'aliq dan pintu surgaku Ibunda Dwiken Hariani. Dengan segenap hati, saya mengucapkan terima kasih atas segala pengorbanan, kasih sayang, dan bimbingan yang telah Ayah dan Ibu berikan. Setiap langkah yang saya ambil dalam hidup ini tak lepas dari doa dan dukungan kalian. Keberhasilan yang saya raih adalah hasil dari cinta dan usaha tanpa henti yang kalian curahkan. Semoga Allah SWT senantiasa melimpahkan rahmat dan berkah-Nya kepada Ayah dan Ibu.
- 2) Kepada Bapak H. Wildan Hakim, S.Si., M.Pd, selaku dosen pembimbing dengan penuh rasa hormat mengucapkan terima kasih yang setinggi-tingginya atas bimbingan dan dukungan Bapak selama proses penulisan karya ilmiah ini. Pengetahuan dan pengalaman yang Bapak bagikan sangat berharga, dan telah membantu saya dalam mengembangkan pemahaman serta keterampilan yang diperlukan.
- 3) Kepada seseorang yang tak kalah penting kehadirannya, Dio Alif Nugroho yang menjadi salah satu penyemangat karena selalu ada dalam suka maupun duka dan tak henti-hentinya memberikan semangat dan dukungan serta bantuan baik itu tenaga, pikiran, materi maupun moril. Terimakasih banyak telah menjadi bagian dari perjalanan hidup saya berkontribusi banyak dalam penulisan karya ilmiah ini. Telah menjadi rumah tempat berkeluh kesahku diwaktu lelahmu, menjadi pendengar yang baik, menghibur, penasehat yang baik, senantiasa memberikan cinta dan semangat untuk pantang menyerah. Semoga Allah mengganti berkal-kali lipat dan sukses selalu kedepannya untuk kita berdua.
- 4) Kepada kakak saya Ismiatur Rohmah Al Hamidah terimakasih banyak atas dukungan secara moril dan materi yang diberikan kepada penulis sehingga penulis mampu menempuh pendidikan hingga saat ini.
- 5) Kepada sahabat-sahabat terkasihku Farisatul Hasanah, Muhairina Sri Wulandari, Rina Kurniati, Akromal Umam, dan Muhammad Ali Uday, dengan segenap hati, saya ingin mengucapkan terima kasih atas kebersamaan, dukungan, dan kenangan indah yang telah kita lalui bersama. Setiap tawa, cerita, dan bantuan dari kalian sangat berarti dalam

perjalanan saya. Semoga persahabatan kita selalu terjalin erat dan penuh kebaikan. Mari kita terus saling mendukung dan menginspirasi satu sama lain.

- 6) Untuk diri saya sendiri Sayidatul Mufida terimakasih telah kuat sampai detik ini, yang mampu mengendalikan diri dari tekanan luar. Terimakasih diriku semoga tetap rendah hati, ini awal dari permulaan hidup tetap semangat.

6. REKOMENDASI

Dalam upaya mengintegrasikan etnomatematika ke dalam pendidikan matematika, disarankan agar kurikulum di sekolah-sekolah mengadopsi konsep-konsep etnomatematika, terutama yang berkaitan dengan makanan tradisional, seperti lepet ketan. Dengan demikian, siswa dapat memahami matematika dalam konteks budaya lokal mereka, menjadikan pembelajaran lebih relevan dan menarik. Para guru diharapkan dapat memanfaatkan aktivitas yang berkaitan dengan budaya lokal sebagai alat untuk mengajarkan berbagai konsep matematika. Misalnya, proses pembuatan lepet ketan dapat dijadikan contoh nyata yang menunjukkan penerapan matematika dalam kehidupan sehari-hari. Hal ini tidak hanya membuat pelajaran lebih menarik, tetapi juga membantu siswa mengaitkan teori matematika dengan praktik nyata. Selain itu, penelitian lebih lanjut mengenai etnomatematika dalam konteks budaya lain di Indonesia sangat diperlukan. Dengan memperluas pemahaman tentang bagaimana matematika diterapkan dalam berbagai aspek kehidupan masyarakat, kita dapat mengembangkan bahan ajar yang lebih kaya dan kontekstual.

7. REFERENSI

- Asma, A., & Kadir, K. (2022). Eksplorasi Etnomatematika Proses Pembuatan Kue Tradisional Cangkuning Sebagai Sumber Belajar Matematika. *AKSIOMA: Jurnal Program Studi Pendidikan Matematika*, 11(4), 3168. <https://doi.org/10.24127/ajpm.v11i4.6024>
- Delviana, R., & Putra, A. (2022). Systematic Literature Review: Eksplorasi Etnomatematika pada Ornamen. *Leibniz: Jurnal Matematika*, 2(1), 48–58. <https://doi.org/10.59632/leibniz.v2i1.143>
- Fitriani, D., & Putra, A. (2022). Systematic Literature Review (SLR): Eksplorasi Etnomatematika pada Makanan Tradisional. *Journal of Mathematics Education and Learning*, 2(1), 18. <https://doi.org/10.19184/jomeal.v2i1.29093>
- Dharma, E., & Sihombing, H. B. (2020). *Merdeka belajar: kajian literatur*.
- Eman Nataliano Busa. (2023). Faktor Yang Mempengaruhi Kurangnya Keaktifan Peserta Didik Dalam Kegiatan Pembelajaran Di Kelas. *Jurnal Sosial Humaniora dan Pendidikan*, 2(2), 114–122. <https://doi.org/10.55606/inovasi.v2i2.764>
- Fajriyah, E. (2018). Peran etnomatematika terkait konsep matematika dalam mendukung literasi. *PRISMA, Prosiding Seminar Nasional Matematika*, 1, 114–119.

- Fitriatien, S. R. (2016). Pembelajaran Berbasis Etnomatematika. *Conference Paper, June*, 1–9.
- Hakim, W., & Aisyah, S. (2024). Struktur Koneksi Matematis Siswa pada Materi Persamaan Kuadrat dan Fungsi Kuadrat. *CONSISTAN (Jurnal Tadris Matematika)*, 2(01), 35–52.
- Huda, N. T. (2018). Etnomatematika Pada Bentuk Jajanan Pasar di Daerah Istimewa Yogyakarta. *JNPM (Jurnal Nasional Pendidikan Matematika)*, 2(2), 217. <https://doi.org/10.33603/jnpm.v2i2.870>
- Jainuddin, Gabriela Rapa, L., Rezky Ramadhan, N., & Mubarik. (2022). Eksplorasi Etnomatematika terhadap Makanan Khas Toraja. *Jurnal Aksioma: Jurnal Pendidikan Matematika*, 11(1), 123–131. <https://doi.org/10.22487/j24775185.2021.v10.i1.pp-pp>
- Kamarullah, K. (2017). Pendidikan Matematika Di Sekolah Kita. *Al Khawarizmi: Jurnal Pendidikan dan Pembelajaran Matematika*, 1(1), 21. <https://doi.org/10.22373/jppm.v1i1.1729>
- Loviana, S., Merliza, P., Damayanti, A., Mahfud, M. K., & Islamuddin, A. M. (2020). Etnomatematika pada Kain Tapis dan Rumah Adat Lampung. *Tapis : Jurnal Penelitian Ilmiah*, 4(1), 94. <https://doi.org/10.32332/tapis.v4i1.1956>
- Muk Minah, M. S. A., & Izzati, N. (2021). Etnomatematika pada Makanan Tradisional Melayu Daik Lingga Sebagai Sumber Belajar. *Jurnal Eksakta Pendidikan (Jep)*, 5(1), 1–7. <https://doi.org/10.24036/jep/vol5-iss1/552>
- Ningrum, Y. D., & Wiryanto, W. (2022). Implementasi Etnomatematika Melalui Makanan Tradisional “Kue Wajik” Pada Materi Penjumlahan Dan Pengurangan. *Jurnal Review Pendidikan Dasar : Jurnal Kajian Pendidikan dan Hasil Penelitian*, 8(2), 121–124. <https://doi.org/10.26740/jrpd.v8n2.p121-124>
- Pathuddin, H., & Raehana, S. (2019). Etnomatematika: Makanan Tradisional Bugis Sebagai Sumber Belajar Matematika. *MaPan*, 7(2), 307–327. <https://doi.org/10.24252/mapan.2019v7n2a10>
- Rahmaini, N., & Ogylva Chandra, S. (2024). Pentingnya Berpikir Kritis dalam Pembelajaran Matematika. *Griya Journal of Mathematics Education and Application*, 4(1), 1–8. <https://doi.org/10.29303/griya.v4i1.420>
- Rakhmat Yanti, N. (2024). *Arus Jurnal Sosial dan Humaniora (AJSH) Eksplorasi Etnomatematika Konsep Rumah Adat Muna*. 4(2).
- Siagian, M. D. (2016). Kemampuan koneksi matematik dalam pembelajaran matematika. *MES: Journal of Matematics Education and Science2*, 2(1), 58–67.
- Syarifah, L. L. (2017). Analisis Kemampuan Pemahaman Matematis Pada Mata Kuliah Pembelajaran Matematika Sma Ii. *Jurnal Penelitian dan Pembelajaran Matematika*, 10(2), 57–71. <https://doi.org/10.30870/jppm.v10i2.2031>
- Werdiningsih, C. E. (2022). Jurnal PEKA (Pendidikan Matematika) Kajian Etnomatematika Pada Makanan Tradisional (Studi pada Lepet Ketan). *Jurnal PEKA (Pendidikan Matematika)*, 05(02), 112–121. <https://doi.org/10.37150/jp.v5i2.1433>. Copyright