



## **EKSPLORASI ETNOMATEMATIKA PADA MAKANAN TRADISIONAL KATIRISALA SUKU BUGIS**

Nur Khalisah, Fitriani Nur, Nur Yuliany

Program Studi Pendidikan Matematika, Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar, Gowa, Sulawesi Selatan, Indonesia

Email penulis koresponden: [nurkhalisah151@gmail.com](mailto:nurkhalisah151@gmail.com)

### **Abstract**

*Ethnomathematics is a bridge that connects mathematics with culture. One example is the application of mathematics in making and serving traditional Katirisala food, which comes from Bugis culture. This ethnographic research, using a qualitative approach, aims to explore the concept of geometry and study the cultural values of Katirisala. This research used interviews, observations and documentation to obtain an in-depth description and analysis of the exploration of ethnomathematics in the traditional food of the Bugis people. To ensure the validity of the data, a triangulation technique was used. The research subjects consisted of Bugis-Makassar culturalists and Katirisala makers. The data obtained were then analyzed to describe the findings in the form of geometry concepts and cultural values contained in Katirisala. The results showed that Katirisala contains geometry concepts such as congruence, flat shapes: circle, triangle, square, and rectangle, and spatial shapes: tube and triangular prism. In addition, Katirisala also reflects cultural values such as strength, hope, and togetherness which are reflected through the philosophy of brown sugar and sticky rice layers in the food. This research is expected to support contextual math learning based on local culture to improve students' understanding of geometry concepts.*

**Keywords:** *Ethnomathematics; Geometry; Katirisala*

### **Abstrak**

Etnomatematika merupakan jembatan yang menghubungkan matematika dengan budaya. Salah satu contohnya adalah penerapan matematika dalam proses pembuatan dan penyajian makanan tradisional Katirisala, yang berasal dari budaya suku Bugis. Penelitian etnografi dengan pendekatan kualitatif ini bertujuan untuk mengeksplorasi konsep geometri dan mempelajari nilai budaya dalam pembuatan dan penyajian Katirisala. Penelitian ini menggunakan wawancara, observasi, dan dokumentasi untuk mendapatkan gambaran dan analisis mendalam tentang eksplorasi etnomatematika pada makanan tradisional masyarakat Bugis. Untuk memastikan keabsahan data, dilakukan dengan triangulasi teknik. Subjek penelitian terdiri dari budayawan Bugis-Makassar dan pembuat Katirisala. Data yang diperoleh kemudian dianalisis untuk mendeskripsikan temuan berupa konsep geometri dan nilai budaya yang terkandung di dalam Katirisala. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Katirisala mengandung konsep geometri seperti kekongruenan, bangun datar: lingkaran, segitiga, persegi, dan persegi panjang, serta bangun ruang: tabung dan prisma segitiga. Selain itu, Katirisala juga merefleksikan nilai - nilai budaya seperti kekuatan, harapan, dan kebersamaan yang tercermin melalui filosofi lapisan gula merah dan ketan pada makanan tersebut. Penelitian ini diharapkan mendukung pembelajaran matematika kontekstual berbasis budaya lokal untuk meningkatkan pemahaman siswa pada konsep geometri.

**Kata Kunci:** Etnomatematika; Geometri; Katirisala

## **PENDAHULUAN**

Matematika di sekolah kerap kali kurang kontekstual dan jauh dari kehidupan sehari-hari siswa, sehingga dianggap sebagai pelajaran yang sangat sulit, terlepas dari pengaruh budaya (Yanti, 2024).

Hal ini terutama terlihat pada geometri, yang merupakan salah satu bidang matematika yang dianggap abstrak (Alditia et al., 2023). Ketidakmampuan untuk mengaitkan konsep-konsep geometri dengan situasi nyata menyebabkan siswa merasa materi ini sulit dipahami. Selain itu, pandangan siswa terhadap matematika sebagai pelajaran yang rumit, kurang menarik, dan jarang dianggap relevan dengan kehidupan sehari-hari juga menjadi faktor yang berkontribusi pada kesulitan dalam mempelajari materi geometri (Ayu et al., 2021). Oleh karena itu, diperlukan pendekatan pembelajaran yang lebih kontekstual dan berbasis pengalaman nyata untuk membantu siswa memahami dan mengaplikasikan geometri dengan lebih baik.

Menurut Pathuddin & Raehana (2019); Harahap et al. (2019), budaya lokal adalah sumber belajar kontekstual yang dapat digunakan. Studi tentang hubungan antara matematika dan budaya disebut etnomatematika. Etnomatematika merupakan kemampuan untuk memahami, menjelaskan, mempelajari, meniru, dan mengelola lingkungan alam, sosial, dan politik melalui berbagai proses, seperti menghitung, mengukur, mengklasifikasikan, membuat model, dan menarik kesimpulan yang berakar dari budaya tertentu (D'Ambrosio, 1985). Etnomatematika dapat menghubungkan tradisi masyarakat dengan pendidikan, terutama dalam hal pembelajaran matematika di sekolah (Diniyati et al., 2022). Hasil penelitian yang dilakukan oleh Naja et al. (2022), menunjukkan bahwa pembelajaran kontekstual berbasis etnomatematika dapat meningkatkan kemampuan matematis dan hasil belajar siswa.

Dari beberapa pernyataan tersebut, dapat disimpulkan bahwa budaya lokal berperan penting sebagai sumber belajar yang relevan dan dekat dengan pengalaman siswa. Etnomatematika menghubungkan konsep matematika dengan unsur budaya, memanfaatkan cara-cara perhitungan dan pengelolaan yang berakar dari tradisi setempat serta menjadikan matematika lebih mudah dipahami dan bermakna dalam konteks budaya siswa. Pendekatan ini relevan untuk mengatasi kesenjangan antara matematika dan pengalaman siswa.

Berkat keragaman budayanya yang luar biasa, produk etnomatematika dari berbagai suku dan etnis telah ditemukan di seluruh Indonesia (Fitriani et al., 2019). Salah satu suku di Indonesia yang memiliki kekayaan budaya yang tercermin dalam berbagai jenis makanan tradisional yang diwariskan dari generasi ke generasi, yakni suku Bugis. Salah satu makanan tradisional Bugis yaitu Katirisala. Makanan ini melambangkan bentuk komunikasi untuk menyampaikan doa kepada Yang Maha Kuasa, yang tercermin dalam cita rasa dan penyajiannya. Biasanya, makanan ini dihidangkan dalam berbagai acara adat dan tradisi masyarakat Bugis, seperti acara adat pernikahan dan tradisi *mappatettong bola* (mendirikan rumah baru). Nilai - nilai kearifan lokal yang terkandung dalam makanan tradisional tersebut bukan hanya nilai - nilai kuliner, juga memiliki nilai - nilai yang dapat dipelajari secara etnomatematis dan dapat digunakan untuk mengajar matematik. Pendekatan ini relevan dengan Saputra et al. (2023) yang menyatakan bahwa pemahaman dan identitas budaya siswa dapat ditingkatkan melalui pembelajaran yang dihubungkan dengan budaya lokal.

Beberapa penelitian yang dilakukan mengenai etnomatematika pada makanan tradisional diantaranya Eksplorasi Etnomatematika pada Makanan Tradisional Masyarakat Kei Maluku Tenggara (Dumatubun, 2022), Kajian Etnomatematika pada Makanan Tradisional Kerak Telor sebagai Sarana Pembelajaran Matematika dalam Kurikulum Merdeka (Della et al., 2024), Eksplorasi Etnomatematika Tumbu' Makanan Bugis (Sakinah et al., 2023), Eksplorasi Etnomatematika pada Makanan tradisional Kue Lapis (N.K.S et al., 2023), Etnomatematika Kue Barongko (Pathuddin et al., 2021) dan Eksplorasi Matematika Kue Khas Mandar: Kue Bikang Sebagai Sumber Belajar di Sekolah (Nur et al., 2024). Melihat semua penelitian yang ada, belum ditemukan penelitian yang khusus membahas eksplorasi etnomatematika pada makanan tradisional Bugis yaitu Katirisala, terutama terkait konsep geometri dan nilai budaya yang ada di dalamnya.

Penelitian ini akan mengkaji proses eksplorasi etnomatematika dalam makanan tradisional Katirisala Bugis, dengan fokus pada konsep matematika, khususnya geometri, serta nilai – nilai budaya yang melatarbelakanginya. Tujuan utama penelitian ini adalah untuk menganalisis hubungan yang terjalin antara matematika dan budaya dengan mengetahui konsep geometri, serta nilai - nilai budaya yang terkandung dalam proses pembuatan dan penyajian makanan tersebut. Diharapkan penelitian ini akan menambah literatur terkait etnomatematika dalam konteks makanan tradisional dan dapat memberikan kontribusi dalam pembelajaran matematika kontekstual yang mengintegrasikan budaya lokal untuk meningkatkan pemahaman siswa terhadap konsep matematika, khususnya konsep geometri. Penelitian ini bermanfaat untuk melestarikan budaya lokal karena dapat memperkaya pengalaman belajar siswa dan meningkatkan pemahaman mereka tentang nilai - nilai budaya yang ada di masyarakat mereka.

## **METODE**

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian etnografi dengan pendekatan kualitatif. Berbagai aspek budaya masyarakat dapat diteliti, dipahami, dan dideskripsikan melalui penelitian ini (Ugwu & Eze Val, 2023). Penelitian ini dipilih untuk mengeksplorasi konsep geometri dan nilai budaya yang terkandung dalam makanan tradisional Katirisala suku Bugis. Dengan dilakukannya penelitian ini, pembaca khususnya masyarakat lokal Kabupaten Barru dapat memahami nilai budaya dan konsep geometri pada Katirisala, sehingga dapat memberikan kontribusi dalam pembelajaran matematika kontekstual untuk meningkatkan pemahaman siswa terhadap konsep matematika, khususnya geometri.

Subjek dalam penelitian ini adalah Bapak Firman Saleh selaku Budayawan Bugis – Makassar dan Ibu Nasrah selaku pembuat Katirisala di Desa Ajakkang, Kecamatan Soppeng Riaja, Kabupaten Barru. Objek dalam penelitian ini adalah makanan tradisional Katirisala. Instrumen utama dan pembantu adalah dua kategori instrumen yang digunakan dalam penelitian ini. Instrumen utama dalam penelitian ini adalah peneliti sendiri (*human instrument*). Manusia (*human instrument*) sebagai peneliti yang bertindak sebagai alat bantu itu sendiri untuk mengumpulkan data yang dibutuhkan dalam penelitian kualitatif

sampai membuat kesimpulan (Waruwu, 2023). Selain itu, instrumen pembantu dalam penelitian ini berupa lembar observasi berupa pedoman wawancara dan catatan lapangan.

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini meliputi observasi, wawancara, dan dokumentasi. Keabsahan data dijamin melalui triangulasi teknik, yaitu membandingkan data yang diperoleh dari berbagai metode pengumpulan. Misalnya, hasil wawancara dengan budayawan dibandingkan dengan dokumentasi terkait filosofi dan nilai budaya Katirisala, serta observasi proses pembuatan dan penyajiannya. Pendekatan ini bertujuan untuk memastikan konsistensi dan validitas informasi sehingga data yang diperoleh benar-benar merepresentasikan fenomena yang diteliti. Berdasarkan metode analisis data dari Miles & Huberman (1994), data diproses melalui tiga tahap: reduksi data, penyajian dan penarikan kesimpulan. Tahap pertama, reduksi data, melibatkan pengolahan informasi mengenai filosofi, nilai budaya dan langkah pembuatan Katirisala dengan wawancara, observasi dan dokumentasi. Pada tahap penyajian data, narasi dan tabel digunakan untuk mengilustrasikan nilai budaya yang ditemukan dan menjelaskan hubungan geometri dengan proses pembuatan Katirisala. Tahap akhir, penarikan kesimpulan, berfokus pada merumuskan bagaimana Katirisala dapat berkontribusi dalam pembelajaran geometri melalui pendekatan etnomatematika

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian dideskripsikan berdasarkan wawancara, dokumentasi dan observasi terhadap budayawan Bugis – Makassar, dokumen (buku) dan pembuat Katirisala. Katirisala merupakan salah satu makanan penutup (kue) tradisional khas Bugis yang berbahan dasar beras ketan hitam ataupun putih, gula merah dan telur. Katirisala terdiri dari dua lapisan yang dibuat dengan cetakan khusus. Ketan hitam atau putih yang ada di bagian dasar, sedangkan lapisan atas berupa campuran gula merah dan telur. Katirisala ini biasanya disajikan pada acara adat masyarakat suku Bugis seperti acara *mappacci* (upacara adat pernikahan sebelum akad) dan tradisi *mappatettong bola* (mendirikan rumah baru) senagai bentuk komunikasi untuk menyampaikan doa kepada Yang Maha Kuasa, yang tercermin dalam cita rasa dan penyajiannya.

### *Filosofi dan Nilai Budaya pada Makanan Tradisional Katirisala*

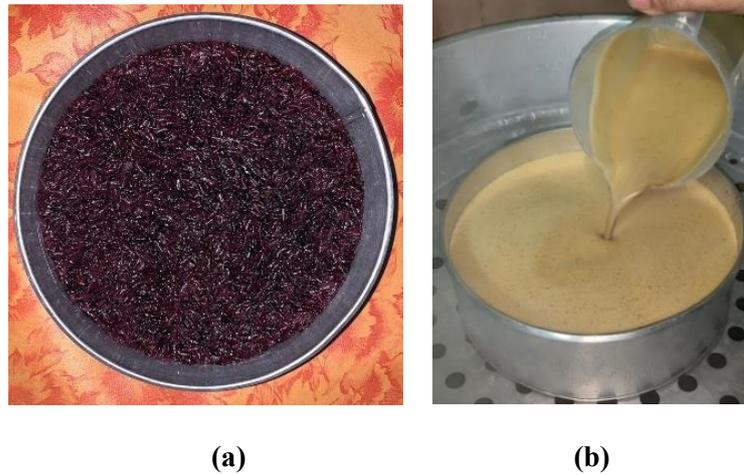


**Gambar 1. Katirisala**

Nama Katirisala berasal dari kata *tiri* yang berarti tumpah dan *sala* berarti salah. Katirisala berarti salah tumpah. Berdasarkan dari hasil wawancara terkait filosofi dan nilai budaya Katirisala dengan Bapak Firman Saleh selaku budayawan Bugis – Makassar, diperoleh: Katirisala merupakan kue tradisional khas dari wilayah Ajatappareng, yang mencakup daerah seperti Sidenreng, Suppa, Rappang, Sawitto, dan Alitta, dan sekarang dikenal sebagai wilayah Pinrang, Sidrap, Enrekang, Barru, dan Parepare. Kue ini telah dikenal sejak abad ke-17 di kalangan masyarakat Bugis. Menurut cerita, Katirisala pertama kali muncul saat seorang wanita secara tidak sengaja menumpahkan gula aren cair ke dalam baki berisi beras ketan kukus (*sokko*), yang biasanya digunakan dalam acara adat *mappatetong bola* (mendirikan rumah baru). Seorang nenek tua yang melihat kejadian tersebut mencicipi *sokko* yang terkena gula aren, menemukan rasanya unik, dan dari sinilah terlahir ide untuk membuat makanan baru yang diberi nama Katirisala.

Dalam masyarakat Bugis, Katirisala memiliki makna filosofis yang mendalam. Proses pembuatan kue ini berbeda dari kue Bugis lainnya, di mana gula aren diletakkan di atas beras ketan, melambangkan pandangan hidup bahwa meskipun keadaan hidup tidak selalu sesuai rencana, tetap dapat ditemukan keindahan dan makna dalam kesalahan tersebut. Lapisan gula merah yang manis mencerminkan harapan agar kehidupan senantiasa manis dan damai, sedangkan ketan melambangkan kekuatan untuk menghadapi berbagai tantangan hidup. Katirisala biasanya disajikan dalam acara-acara istimewa dan tradisi besar masyarakat Bugis, seperti *mappacci* (upacara adat pernikahan sebelum akad) dan *mappatetong bola* (mendirikan rumah). Dalam penyajiannya, Katirisala memiliki dua lapisan dengan tekstur yang berbeda, melambangkan konsep bahwa dalam kehidupan berumah tangga terdapat suka dan duka yang harus dihadapi bersama. Bentuk potongan Katirisala yang awalnya berbentuk segitiga memiliki simbolik yang mewakili hubungan antara Tuhan, manusia, dan alam. Namun, bentuk persegi atau persegi panjang kini lebih umum digunakan karena faktor praktis. Ukuran potongan Katirisala dibuat sedang agar mudah dinikmati.

Berdasarkan dari hasil dokumentasi terkait filosofi dan nilai budaya Katirisala dalam buku *Gastronomi: Implementasi Kudapan Tradisional Bugis pada Industri Perhotelan* (Syahrial dkk., 2022), diperoleh: Katirisala menunjukkan makna filosofis dan nilai budaya dari dua lapisan warna. Ini menggambarkan dua sisi kehidupan keluarga. Hal ini menunjukkan kesenangan dan kesulitan yang akan dihadapi pasangan suami istri. Pasangan yang menikah diharapkan tetap tabah menghadapi tantangan kehidupan. Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di rumah Ibu Nasrah selaku pembuat kue Katirisala, diperoleh gambaran makanan tradisional Katirisala yang sesuai dengan filosofi dan nilai budaya yang terkandung di dalamnya:

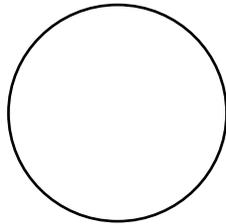


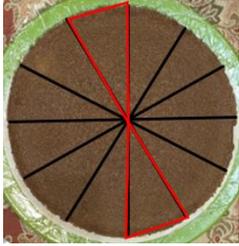
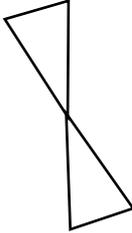
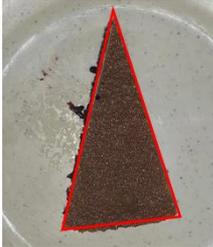
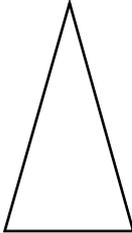
**Gambar 2. (a) Ketan Hitam dan (b) Cairan Gula Merah**

Hal ini sesuai dengan nilai filosofi yang diperoleh dari hasil wawancara dan dokumentasi, bahwa Katirisala memiliki dua lapisan dengan warna dan tekstur yang berbeda sebagai simbol kekuatan, harapan, dan kebersamaan dalam kehidupan masyarakat Bugis.

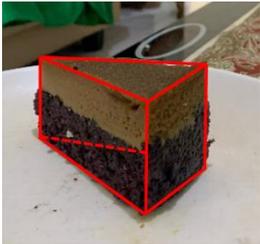
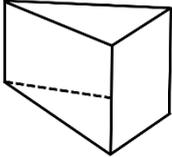
**Konsep Geometri pada Makanan Tradisional Katirisala**

**Tabel 1. Dokumentasi Katirisala dan Analisis Bentuk Bangun Datar**

BANGUN DATAR		
No.	Gambar	Analisis Bangun Datar
1.	 <p><b>Gambar 3. Loyang Katirisala</b></p>  <p><b>Gambar 4. Permukaan Katirisala Setelah Dikeluarkan dari Loyang</b></p>	 <p><b>Gambar 5. Lingkaran</b></p> <p>Hasil pengamatan pada cetakan loyang Katirisala dan bentuk Katirisala setelah dikeluarkan dari loyang, yaitu terdapat bentuk bangun datar pada Katirisala berbentuk bangun datar lingkaran.                      Rumus untuk menentukan luas dan keliling lingkaran:  <b>Luas: <math>\pi r^2</math></b>                      <b>Keliling: <math>2\pi r</math></b></p>

<b>BANGUN DATAR</b>		
<b>No.</b>	<b>Gambar</b>	<b>Analisis Bangun Datar</b>
2.	 <p><b>Gambar 6. Bentuk Potongan Katirisala</b></p>	 <p><b>Gambar 7. Konsep Kekongruenan</b></p> <p>Pada saat pemotongan Katirisala untuk membagi menjadi beberapa bagian, terdapat konsep geometri kekongruenan. Kekongruenan menggambarkan hubungan antara dua bangun datar yang memiliki bentuk dan ukuran yang sama. Dua bangun datar disamping disebut kongruen, karena salah satu dapat dicocokkan dengan yang lain melalui kombinasi transformasi geometris seperti translasi (geser), rotasi (putar), atau refleksi (cermin), tanpa mengubah ukuran atau bentuknya.</p>
3.	 <p><b>Gambar 8. Permukaan Potongan Katirisala</b></p>	 <p><b>Gambar 9. Segitiga</b></p> <p>Setelah dipotong, bagian atas atau permukaan Katirisala ini berbentuk bangun datar segitiga.              Rumus untuk menentukan luas dan keliling segitiga:  <b>Luas:</b> <math>\frac{1}{2} \cdot a \cdot t</math>  <b>Keliling:</b> <math>sisi + sisi + sisi</math></p>
4.	 <p><b>Gambar 11. Sisi Katirisala</b></p>	 <p><b>Gambar 12. Persegi Panjang</b></p> <p>Bagian samping atau sisi Katirisala berbentuk bangun datar persegi panjang. Rumus untuk menentukan luas dan keliling persegi panjang:  <b>Luas:</b> <math>p \cdot l</math>      <b>Keliling:</b> <math>2(p + l)</math></p>

**Tabel 2. Dokumentasi Katirisala dan Analisis Bentuk Bangun Ruang**

<b>BANGUN RUANG</b>		
<b>No.</b>	<b>Gambar</b>	<b>Analisis Bangun Ruang</b>
1.	 <p style="text-align: center;"><b>Gambar 15. Katirisala Tampak Samping Setelah Dikeluarkan dari Loyang</b></p>	 <p style="text-align: center;"><b>Gambar 16. Tabung</b></p> <p>Hasil pengamatan pada Katirisala tampak dari samping setelah dikeluarkan dari loyang, berbentuk bangun bangun ruang tabung.                  Rumus untuk menentukan luas permukaan dan volume tabung:  <b>Luas Permukaan:</b> <math>2\pi r(r + t)</math>      <b>Volume:</b> <math>\pi r^2 t</math></p>
2.	 <p style="text-align: center;"><b>Gambar 17. Potongan Katirisala</b></p>	 <p style="text-align: center;"><b>Gambar 17. Prisma Segitiga</b></p> <p>Setelah dipotong menjadi beberapa bagian, Katirisala ini membentuk bangun ruang prisma segitiga. Rumus untuk menentukan luas permukaan dan volume prisma segitiga:  <b>Luas alas:</b> <math>\frac{1}{2} \cdot a \cdot t</math>      <b>Volume:</b> luas alas x tinggi prisma</p>

Eksplorasi etnomatematika pada kue maupun makanan tradisional juga telah banyak dilakukan oleh peneliti sebelumnya. Penelitian yang dilakukan Pathuddin et al. (2021) dengan menggunakan jenis penelitian etnografi untuk mengeksplorasi kue tradisional Bugis, Barongko. Peneliti melakukan wawancara, observasi dan dokumentasi untuk mengidentifikasi konsep matematika yang terdapat pada proses pembuatan kue tersebut. Penelitian lain juga dilakukan oleh Sakinah et al. (2023) dengan jenis penelitian etnografi untuk mengeksplorasi makanan tradisional Bugis, Tumbu'. Peneliti juga melakukan wawancara, observasi dan studi literatur/dokumentasi untuk mengungkap konsep matematika khususnya konsep geometri dalam proses pembuatan makanan tradisional tersebut. Selain makanan tradisional Bugis, terdapat penelitian lain yang telah dilakukan oleh Dumatubun (2022) dengan jenis penelitian etnografi yang mengeksplorasi makanan tradisional masyarakat Kei, Maluku Utara. Pada penelitiannya juga melakukan wawancara, observasi dan dokumentasi untuk mengeksplorasi kaidah etnomatematika, yaitu konsep matematika dan nilai budaya yang terdapat pada makanan tradisional masyarakat Kei.

Berdasarkan beberapa penelitian sebelumnya, penelitian ini memiliki beberapa hal yang relevan, diantaranya melakukan eksplorasi terhadap makanan tradisional dan menggunakan jenis penelitian etnografi. Pada penelitian yang dilakukan oleh Sakinah et al. (2023) juga relevan dengan penelitian yang dilakukan karena menelaah konsep geometri pada makanan tradisional yang dieksplorasi. Demikian pula penelitian oleh Dumatubun (2022) relevan dengan penelitian yang dilakukan karena mengkaji nilai budaya yang terkandung pada makanan tradisional yang dieksplorasi.

Namun, pada penelitian ini menawarkan perbedaan utama, yaitu fokus pada objek yang belum pernah diteliti sebelumnya, yakni makanan tradisional Bugis yang dikenal sebagai Katirisala. Selain itu, penelitian ini tidak hanya mengeksplorasi konsep-konsep geometri, tetapi juga menelusuri nilai - nilai budaya dan filosofi yang terkait dengan makanan tradisional Katirisala, sehingga memberikan perspektif baru yang belum banyak dibahas dalam penelitian sebelumnya.

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, menunjukkan bahwa makanan tradisional Katirisala mencerminkan nilai - nilai budaya seperti pada lapisan manis gula merah pada kue ini melambangkan harapan agar kehidupan yang dijalani senantiasa manis dan penuh kebaikan. Sementara itu, ketan merupakan simbol kekuatan, melambangkan harapan dan doa agar kehidupan kita penuh dengan kekuatan untuk menghadapi berbagai tantangan. Perpaduan gula merah dan ketan juga bermakna dua sisi hidup berumah tangga nantinya, dua karakter berbeda bisa menyatu. Ada lembut dan keras, suka dan dukanya masalah yang bakal dilalui pasutri. Namun, pasangan istri yang menikah diharapkan tabah demi melewati segala ujian. Selain itu, pada proses pembuatan dan penyajian Katirisala mengandung konsep geometri, seperti bentuk lingkaran, segitiga, persegi, persegi panjang, kekongruenan, tabung dan prisma segitiga. Sangat disarankan bahwa peneliti selanjutnya melakukan penelitian untuk mempelajari konsep matematika yang berbeda tanpa memperhatikan satu konsep pun dari matematika. Selain itu, juga disarankan untuk mengembangkan hasil penelitian ini menjadi bahan ajar yang dapat digunakan dalam proses pembelajaran untuk meningkatkan pemahaman siswa tentang konsep matematika di tingkat sekolah. Oleh karena itu, proses belajar siswa menjadi lebih signifikan karena mereka membuat hubungan antara matematika dan lingkungan mereka.

## DAFTAR PUSTAKA

- Alditia, L. M., Witono, H., & Nurnawanti, I. (2023). Pengembangan Modul Etnomatematika Berbasis Kearifan Lokal Suku Sasak Materi Volume Bangun Ruang Kelas V. *Histogram: Jurnal Pendidikan Matematika*, 7(1), 216–234. <https://doi.org/10.31100/histogram.v7i1.2690>
- Ayu, S., Ardianti, S. D., & Wanabuliandari, S. (2021). Analisis Faktor Penyebab Kesulitan Belajar Matematika. *AKSIOMA: Jurnal Program Studi Pendidikan Matematika*, 10(3), 1611. <https://doi.org/10.24127/ajpm.v10i3.3824>
- D'Ambrosio, U. (1985). *Ethnomathematics and Its Place in the History and Pedagogy of Mathematics*.

*For the Learning of Mathematics*, 5(1), 44–48. Retrieved from <https://www.jstor.org/stable/40247876>

- Della, S. P., Rahmawati, E. Y., Luthfiah, R. Z., Habiba, R. N., & Nafisa, S. (2024). Eksplorasi Etnomatematika pada Makanan Tradisional Kerak Telor sebagai Media Belajar Matematika Kurikulum Merdeka. *Jurnal Lebesgue*, 5(3), 1361–1369. <https://doi.org/10.46306/lb.v5i3.664>
- Diniyati, I. A., Ekadiarsi, A. N., Salsabila, Akmalia, I., & Herva, H. (2022). Etnomatematika: Konsep Matematika pada Kue Lebaran. *Mosharafa: Jurnal Pendidikan Matematika*, 11(2), 247–256. <https://doi.org/10.31980/mosharafa.v11i2.1255>
- Dumatubun, H. J. (2022). Exploration Of Ethnomamatics Rules On Traditional Food Of Kei People Southeast Molucas. *Jurnal Scientia*, 10(02), 187–196. Retrieved from <https://infor.seaninstitute.org/index.php/pendidikan/article/view/248>
- Fitriani, I. A., Somatanaya, A. A. G., Muhtadi, D., & Sukirwan, S. (2019). Etnomatematika: Sistem Operasi Bilangan Pada Aktivitas Masyarakat Jawa. *Journal of Authentic Research on Mathematics Education (JARME)*, 1(2), 1–11. <https://doi.org/10.37058/jarme.v1i2.779>
- Harahap, S. Y., Khairani, M., & Masitoh, S. (2019). Logika (Vlog Matematika): Solusi dalam Menciptakan Generasi Cerdas dan Berbudaya. *Jurnal Equation: Teori Dan Penelitian Pendidikan Matematika*, 2(1), 46. <https://doi.org/10.29300/equation.v2i1.2310>
- Miles, M. B., & Huberman, A. M. (1994). *An Expanded Sourcebook Qualitative Data Analysis* (2nd ed.). London: SAGE Publication.
- N.K.S, D. M., Putri, M. L., Adeliya, H. Y., Rusminati, S. H., & Rosidah, C. T. (2023). An exploration of ethnomathematics at Sewu Temple in Yogyakarta. *Journal of Humanities and Social Studies*, 1(2). [https://doi.org/Retrieved from https://journal.uny.ac.id/index.php/jrpm/article/view/51756](https://doi.org/Retrieved%20from%20https://journal.uny.ac.id/index.php/jrpm/article/view/51756)
- Naja, F. Y., Mei, A., & Sa'o, S. (2022). Pembelajaran Kontekstual Berbasis Etnomatematika Dalam Meningkatkan Hasil Belajar Siswa Ditinjau Dari Kemampuan Matematis. *JUPIKA: Jurnal Pendidikan Matematika*, 5(1), 38–45. <https://doi.org/10.37478/jupika.v5i1.1747>
- Nur, S., Wanasari, Kurniawan, R., Arni, & Aprisal. (2024). Eksplorasi Matematika Kue Khas Mandar: Kue Bikang Sebagai Sumber Belajar di Sekolah. *JUPIKA: Jurnal Pendidikan Matematika Universitas Flores*, 7(1), 44–51. <https://doi.org/10.37478/jupika.v7i1.3470>
- Pathuddin, H., Kamariah, & Nawawi, M. I. (2021). Buginese Ethnomathematics : Barongko Cake. *Journal on Mathematics Education*, 12(2), 295–312. <https://doi.org/10.22342/jme.12.2.12695.295-312>
- Pathuddin, H., & Raehana, S. (2019). Etnomatematika: Makanan Tradisional Bugis Sebagai Sumber Belajar Matematika. *MaPan: Jurnal Matematika Dan Pembelajaran*, 7(2), 307–327. <https://doi.org/10.24252/mapan.2019v7n2a10>
- Sakinah, D., Lubis, I. I., & Habibi, M. (2023). Ethnomathematical Exploration of Tumbu' Bugis Food. *Kalamatika: Jurnal Pendidikan Matematika*, 8(2), 133–148. <https://doi.org/10.22236/KALAMATIKA.vol8no2.2023pp133-148>
- Saputra, A. M. A., Huriati, N., Lahiya, A., Bahansubu, A., Rofi'i, A., & Taupiq. (2023). Pendidikan Karakter Melalui Pembelajaran Hybrid Berbasis Kearifan Lokal Untuk Mengembangkan Potensi Siswa. *Journal on Education*, 6(1), 1102–1110. <https://doi.org/10.31004/joe.v6i1.3050>

- Syahrial, S., Badollahi, M., & Winowatan, W. J. (2022). *Book-Gastronomi Implemetasi Kudapan Tradisional Bugis Pada Industri Perhotelan*. Makasar: Politeknik Pariwisata Makassar Press.
- Ugwu, C. N., & Eze Val, H. U. (2023). Qualitative Research. *International Digital Organization for Scientific Research: IDOSR Journal of Science and Technology*, 8(1), 20–35. [https://archive.org/details/qualitative-research\\_202310](https://archive.org/details/qualitative-research_202310)
- Waruwu, M. (2023). Pendekatan Penelitian Pendidikan: Metode Penelitian Kualitatif, Metode Penelitian Kuantitatif dan Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Method). *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(1). <https://doi.org/10.31004/jptam.v7i1.6187>
- Yanti, S. (2024). Pengembangan Materi Ajar Matematika Berbasis Konteks Lingkungan Sekitar. *JRPP (Jurnal Review Pendidikan Dan Pengajaran)*, 7(3). <https://doi.org/10.31004/jrpp.v7i3.32228>