



EKSPLORASI ETNOMATEMATIKA KONSEP GEOMETRI PADA KUE APANG MAKANAN TRADISIONAL SUKU BUGIS

Sutra*, Firtiani Nur, Nur Yualiny

Program Studi Pendidikan Matematika, Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar, Gowa, Sulawesi Selatan, Indonesia
Email penulis koresponden: sutrasahri@gmail.com

Abstract

This study aims to explore the ethnomathematics concepts in Apang, a traditional cake of the Bugis people, focusing on applying geometric concepts and cultural values embedded in its production and presentation processes. Using an ethnographic approach, data were collected through observation, interviews, and documentation. The results show that Apang incorporates geometric plane concepts, such as triangles and rhombuses, as seen in the shape and molds of the cake. Additionally, the steaming vessel for Apang is cylindrical with a conical lid, reflecting the application of solid geometry in traditional tools. Apang also embodies the cultural values of the Bugis community, including togetherness, simplicity, gratitude, and patience. It is often served during traditional events such as thanksgiving ceremonies, Menre Bola Baru, and Ramadan traditions. Thus, this study not only reveals the application of mathematical concepts in daily life but also enriches the understanding of the interaction between culture and mathematics within the Bugis community.

Keywords: Apang Cake; Ethnomathematics; Geometry

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi konsep etnomatematika pada kue Apang, makanan tradisional suku Bugis, dengan fokus pada penerapan konsep geometri dan nilai-nilai budaya yang terkandung dalam proses pembuatan serta penyajiannya. Menggunakan pendekatan etnografi, data diperoleh melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kue Apang mengandung konsep geometri bangun datar seperti segitiga dan belah ketupat, yang terlihat pada bentuk dan cetakan kue tersebut. Selain itu, tempat pengukusan kue Apang berbentuk tabung dengan penutup kerucut, mencerminkan penerapan geometri ruang dalam alat tradisional. Kue Apang juga mencerminkan nilai budaya masyarakat Bugis, seperti kebersamaan, kesederhanaan, kesyukuran, dan kesabaran. Kue ini sering disajikan pada berbagai acara adat seperti syukuran, Menre Bola Baru, dan tradisi Ramadan. Dengan demikian, penelitian ini tidak hanya mengungkap penerapan konsep matematika dalam kehidupan sehari-hari tetapi juga memperkaya pemahaman tentang interaksi antara budaya dan matematika dalam masyarakat Bugis.

Kata kunci: Kue Apang; Etnomatematika; Geometri

PENDAHULUAN

Etnomatematika merupakan kajian yang menyelidiki hubungan antara matematika dan budaya (Hariastuti et al., 2019). Pendekatan ini menghubungkan konsep-konsep matematika dengan tradisi budaya (Kusuma et al., 2019), yang berasal dari kebiasaan yang terintegrasi dalam tradisi lokal (Fitriyani, et al., 2022). Secara istilah, etnomatematika mengacu pada penerapan matematika di berbagai kelompok budaya, termasuk masyarakat nasional, suku, kelompok pekerja, anak-anak dari beragam usia, dan kalangan profesiona (D'Ambrosio, 1985).

Dalam Buku (Aminah, et al., 2023), istilah etnomatematika pertama kali diperkenalkan oleh matematikawan Brasil, D'Ambrosio, pada tahun 1977. Istilah ini terdiri dari tiga komponen: "*ethno*,"

yang merujuk pada konteks budaya seperti bahasa, jargon, kode perilaku, mitos, dan simbol; "*mathema*," yang berarti menjelaskan, memahami, serta melakukan aktivitas seperti pengkodean, pengukuran, klarifikasi, penarikan kesimpulan, dan permodelan; dan "*tics*," yang berasal dari kata *techne* yang berarti teknik. Etnomatematika berkaitan dengan studi tentang matematika dalam konteks budaya. Pandangan ini sejalan dengan pendapat (Gerdes, 1996), yang menyatakan bahwa etnomatematika adalah kajian matematika yang terhubung dengan keseluruhan budaya dan kehidupan sosial masyarakat, di mana budaya menjadi sarana untuk memahami konsep atau ide matematika.

Berdasarkan pernyataan-pernyataan diatas, dapat disimpulkan bahwa etnomatematika adalah bidang kajian yang mengkaji hubungan antara konsep-konsep matematika dan budaya. Pendekatan ini menekankan bagaimana matematika terintegrasi dalam tradisi dan kebiasaan lokal, mencakup berbagai kelompok budaya seperti masyarakat nasional, suku, dan profesi tertentu. Etnomatematika tidak hanya relevan bagi komunitas tertentu, tetapi juga melibatkan individu dari berbagai usia dan latar belakang, sehingga memperluas pemahaman tentang bagaimana matematika dapat diterapkan secara kontekstual dalam kehidupan sehari-hari. Konsep ini menunjukkan bahwa matematika tidak hanya merupakan disiplin ilmu yang abstrak, tetapi juga merupakan bagian integral dari budaya dan tradisi manusia.

Salah satu contoh etnomatematika terlihat pada makanan tradisional, yang mencerminkan kehidupan sehari-hari serta mengajarkan berbagai konsep matematika yang sering kali terabaikan. Menurut KBBI, makanan tradisional adalah jenis makanan yang berasal dari daerah tertentu dan biasanya diwariskan dari generasi ke generasi, serta memiliki nilai budaya dan karakteristik yang khas. Makanan ini mencerminkan kebiasaan dan sumber daya lokal. (Gardjito, et al., 2019) mengungkapkan bahwa makanan tradisional merupakan hasil pemanfaatan bahan pangan yang tersedia di lingkungan sekitar untuk dijadikan hidangan siap konsumsi demi kelangsungan hidup. Makanan tradisional dapat dipahami sebagai sajian sehari-hari masyarakat, baik berupa makanan selingan maupun hidangan khusus, yang telah ada sejak zaman nenek moyang dan diwariskan secara turun-temurun (Soh, et al., 2021). Makanan tradisional adalah hidangan yang diwariskan dari generasi ke generasi, mencerminkan budaya, sejarah, dan kebiasaan suatu komunitas. Nilai-nilai penting dalam makanan tradisional mencakup solidaritas, gotong royong, penghargaan terhadap keberagaman, serta penghormatan kepada sesama manusia, alam, dan Sang Pencipta, yang bahkan terkandung doa dan harapan di dalamnya (Daniel, et al., 2024).

Masyarakat Bugis sangat menghargai nilai-nilai budayanya dan bertekad untuk menjaga warisan yang telah ada sejak lama (Suhra & Rosita, 2020). Makanan tradisional menjadi salah satu warisan budaya Bugis yang selalu disajikan dalam setiap acara suku tersebut (Pathuddin & Raehana, 2019). Hal ini menjadikan makanan tradisional Bugis sangat terkenal, dengan bentuk-bentuk yang unik dan hampir tidak mengalami perubahan sejak zaman dahulu (Pathuddin & Raehana, 2019). Beberapa studi di bidang etnomatematika telah mengkaji konsep etnomatematika dalam makanan tradisional suku Bugis, seperti Barongko. Penelitian ini menunjukkan adanya konsep geometri dalam proses pembuatan

kue Barongko (Pathuddin & Nawawi, 2021). Selain itu, ada penelitian lain yang dilakukan pada makanan tradisional suku Bugis, yaitu Cangkuning, yang mengungkapkan adanya konsep geometri, seperti bentuk bola dan limas segiempat, dalam tampilan utuh kue Cangkuning (Asma dan Kadir, 2022). Meskipun telah banyak penelitian, belum ada kajian yang secara khusus mengkaji etnomatematika dalam konteks makanan tradisional suku Bugis, terutama Apang, serta hubungan antara konsep geometri dan nilai-nilai budaya yang terkandung di dalamnya. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi bagaimana etnomatematika pada kue Apang, makanan tradisional suku Bugis, berkaitan dengan konsep matematika, khususnya geometri, serta nilai-nilai budaya dalam proses pembuatan dan penyajiannya.

Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi konsep matematika, khususnya geometri bidang dan geometri ruang, yang terdapat pada alat-alat yang digunakan pada proses pembuatan kue Apang serta pada bentuk kue Apang itu sendiri. Selain itu, penelitian ini juga menggali nilai-nilai budaya yang berkaitan dengan proses pembuatan dan penyajian kue Apang. Diharapkan, hasil penelitian ini dapat memperkaya literatur etnomatematika, khususnya yang berhubungan dengan makanan tradisional suku Bugis.

METODE

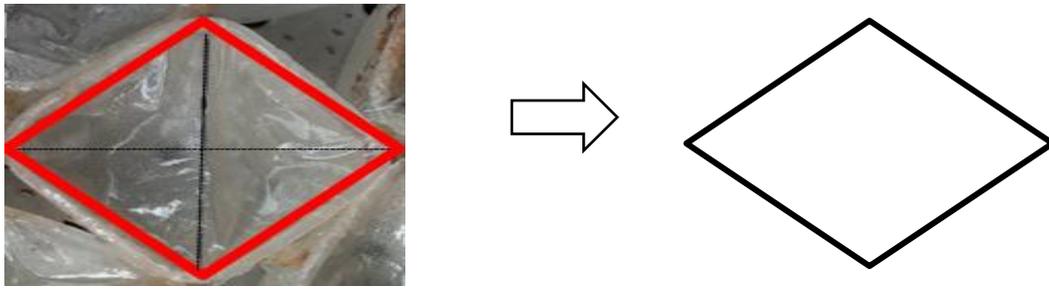
Penelitian ini menggunakan penelitian etnografi, yang bertujuan untuk menggali dan memahami bagaimana konsep-konsep matematika diterapkan dalam kue Apang, makanan tradisional suku bugis. Penelitian etnografi memungkinkan peneliti untuk mendalami budaya, cara pembuatan dan penyajiannya. Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah peneliti sendiri. Menurut (Waruwu, 2023) manusia sebagai peneliti yang bertindak sebagai alat bantu itu sendiri untuk mengumpulkan data yang dibutuhkan dalam penelitian sampai membuat kesimpulan. Untuk Teknik dalam pengumpulan data adalah 1) observasi, peneliti telah melakukan pengamatan di daerah Kabupaten Gowa yang dipilih karena merupakan salah satu daerah Masyarakat suku Bugis yang masih banyak menyajikan makanan tradisional Apang dalam tradisi ataupun acara adat. Peneliti melakukan pengamatan langsung pada proses pembuatan dan penyajian makanan tradisional Apang, 2) wawancara, dengan teknik wawancara semi terstruktur dan memilih responden yaitu seorang pembuat dan penjual kue Apang dengan pertimbangan bahwa responden harus mengetahui filosofi dan nilai budaya makanan tradisional Bugis yaitu Apang, 3) dokumentasi, ini merupakan bentuk tulisan baik itu artikel, buku dan sebagainya untuk memperoleh informasi terkait nilai budaya pada makanan tradisional Apang.

Prosedur penelitian yang dilakukan pada penelitian ini mengadopsi prosedur siklus penelitian etnografi oleh Spradley (1980b) yaitu 1) pemilihan proyek, 2) pengajuan pertanyaan, 3) pengumpulan data, 4) pembuatan rekaman etnografi, 5) analisis data etnografi, 6) menulis hasil penelitian. Teknik

analisis data yang digunakan adalah triangulasi teknik untuk memastikan validitas informasi/data yang diperoleh terkait nilai budaya pada makanan tradisional Apang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini memanfaatkan tiga metode utama, yaitu observasi lapangan, wawancara, dan studi dokumentasi atau literatur, untuk mendeskripsikan temuan yang diperoleh. Objek penelitian adalah kue tradisional Bugis bernama Apang, yang terbuat dari bahan utama seperti tepung beras atau tepung terigu, gula merah, air secukupnya, dan bahan pengembang. Setelah proses pemasakan, kue ini memiliki ciri khas berupa bentuknya yang mengembang. Penelitian mengungkap adanya aktivitas etnomatematika yang terkandung dalam kue Apang, menunjukkan kaitan erat antara tradisi budaya dan konsep matematika. Unsur matematika yang ditemukan meliputi konsep geometri bidang dan geometri ruang, seperti bentuk kue dan struktur alat pengukusnya.



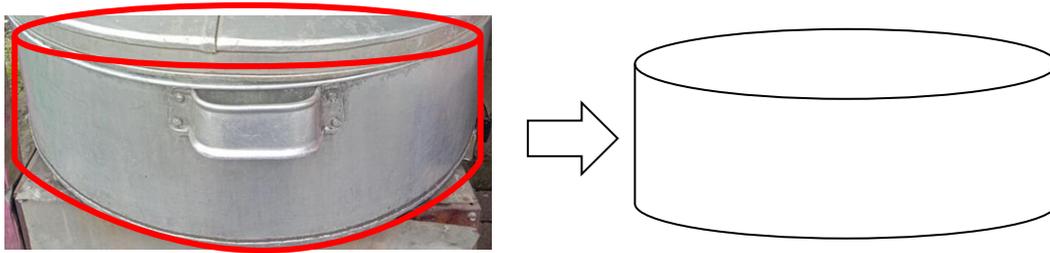
Gambar 1. Alat cetak kue Apang

Terlihat pada alat cetak kue Apang menerapkan konsep etnomatematika berupa bangun datar geometri. Bangun datar yang ditunjukkan pada Gambar 1 berupa belah ketupat. Dikatakan belah ketupat karena memiliki empat sisi dengan panjang yang sama dan sudut-sudut yang berlawanan sama besar



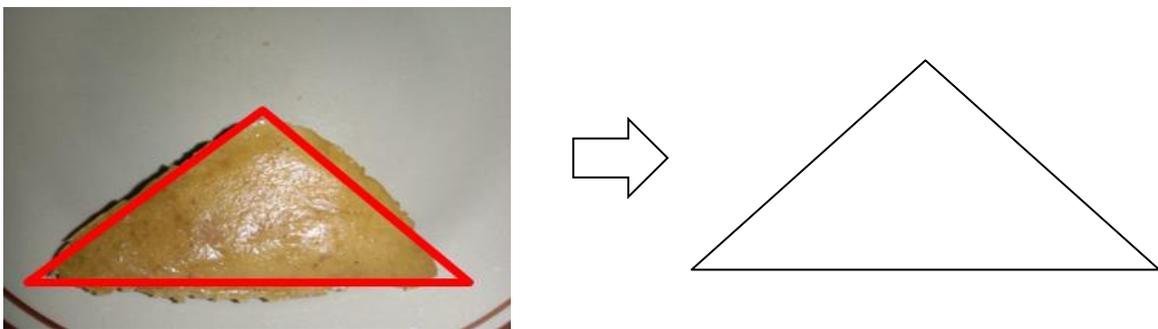
Gambar 2. Penutup alat kukus Apang

Pada Gambar 2 bagian penutup alat kukus Apang, terdapat penerapan etnomatematika berupa bangun ruang yaitu kerucut. Dikatakan sebagai kerucut karena memiliki karakteristik yang sesuai dengan definisi geometris kerucut yaitu sebuah alas berbentuk lingkaran dan sebuah sisi melengkung yang meruncing ke satu titik (puncak).



Gambar 3. Badan alat kukus Apang

Pada Gambar 3 badan alat kukus Apang, terdapat penerapan etnomatematika berupa bangun ruang yaitu tabung. Dikatakan berbentuk tabung karena memiliki ciri-ciri geometris yang sesuai dengan definisi tabung dalam geometri.



Gambar 4. Kue Apang

Gambar 4 merupakan kue Apang, kue Apang biasanya berbentuk segitiga yang bervariasi, seperti segitiga sama sisi, segitiga sama kaki, dan segitiga sembarang, sangat bergantung pada desain cetakan dan cara pembuatannya. Dikatakan berbentuk segitiga karena kue Apang dikatakan berbentuk segitiga karena hasil akhir dari pembuatannya menunjukkan karakteristik geometris segitiga, yaitu memiliki tiga sisi dan tiga sudut.

Selain itu, unsur budaya juga terlihat dalam setiap tahapan pembuatan dan penyajian kue ini. Hal ini memperlihatkan bahwa tradisi lokal dapat menjadi sarana yang efektif untuk mengenalkan konsep matematika secara kontekstual dan bermakna. Dari hasil observasi yang peneliti lakukan untuk melihat proses pembuatan kue Apang, diperoleh gambaran bahwa masyarakat Bugis membuat kue apang dengan penuh perhatian dan disertai dengan langkah-langkah tradisional yang mencerminkan nilai-nilai budaya mereka

Tabel 1. Nilai budaya pada proses pembuatan kue Apang

No	Proses Pembuatan	Nilai Budaya
1.	Persiapan bahan-bahan utama (Tepung beras, gula merah, air dan ragi)	Pada langkah ini mengandung nilai budaya kesederhanaan dan keterikatan dengan alam karena Bahan-bahan ini mudah ditemukan di alam sekitar dan sering kali berasal dari hasil panen lokal.

No	Proses Pembuatan	Nilai Budaya
2.	Pengayakan Tepung (Tepung beras diayak agar halus dan bebas dari kotoran, sehingga menghasilkan tekstur kue yang lembut)	Pada langkah ini mengandung nilai budaya ketelitian dan ketekunan dalam budaya Bugis karena proses ini mengajarkan bahwa segala sesuatu yang dilakukan harus dilakukan dengan cermat agar hasilnya berkualitas.
3.	Mencampur Gula Merah dan Air (Gula merah dicairkan dengan cara direbus bersama air hingga menjadi larutan yang kental. Larutan gula ini kemudian disaring untuk memastikan tidak ada kotoran)	Cairan gula melambangkan kemanisan hidup dan rasa syukur. Penggunaan gula merah alami juga menunjukkan kesetiaan pada bahan tradisional dan menghindari penggunaan bahan olahan.
4.	Mencampur Bahan-Bahan dan Menguleni Adonan (Tepung beras, larutan gula, dan sedikit ragi dicampur hingga merata untuk membentuk adonan)	Pada beberapa resep tradisional, proses ini bisa memakan waktu lebih lama untuk menghasilkan adonan yang benar-benar mengembang. Proses pencampuran adonan memerlukan kesabaran dan kekompakan dalam mengolahnya.
5.	Mendiamkan Adonan hingga Mengembang (Setelah dicampur, adonan dibiarkan untuk beberapa waktu agar mengembang)	Proses ini biasanya dilakukan di tempat yang hangat untuk membantu ragi bekerja. Tahap mendiamkan adonan hingga mengembang melambangkan kesabaran dan harapan. Ini seperti menunggu waktu yang tepat agar hal-hal baik dapat tumbuh dengan sendirinya.
6.	Mengukus Adonan (Adonan kemudian ditempatkan dalam cetakan dan dikukus hingga matang)	Pengukusan ini dilakukan dengan peralatan tradisional, seperti kukusan bambu atau panci besar. Proses pengukusan juga dilakukan dengan hati-hati agar hasilnya sempurna, mengajarkan pentingnya kehati-hatian dan kedisiplinan.

Hasil wawancara dengan Ibu Musdalifah mengenai kue Apang, makanan tradisional masyarakat Bugis, mengungkap bahwa kue ini memiliki nilai budaya serta makna filosofis yang kaya. Dalam budaya Bugis, kue Apang melambangkan kebersamaan dan kesederhanaan. Makna kebersamaan terlihat jelas dari proses pembuatannya, yang kerap dilakukan secara kolektif, terutama pada momen-momen penting seperti acara adat atau perayaan. Tradisi ini mencerminkan pentingnya nilai kekeluargaan dan gotong royong dalam kehidupan masyarakat Bugis, menjadikan kue Apang lebih dari sekadar makanan, tetapi juga simbol nilai sosial yang berharga.

Informan menjelaskan bahwa kue Apang memiliki makna simbolis yang terlihat dari bentuk segitiganya. Dalam budaya Bugis, segitiga melambangkan keseimbangan antara Tuhan, manusia, dan alam, serta harmoni yang harus dijaga di antara ketiganya. Bentuk segitiga ini juga merepresentasikan tiga generasi dalam keluarga, yaitu leluhur, generasi sekarang, dan generasi mendatang. Dengan simbol ini, masyarakat Bugis diajak untuk senantiasa menghormati para leluhur, menjaga keutuhan keluarga, dan melestarikan warisan budaya untuk generasi penerus. Selain proses pembuatan, penyajian kue Apang juga memiliki nilai budaya dan filosofi yang unik. Dari wawancara dengan narasumber, diketahui bahwa kue ini sering dihidangkan pada momen-momen spesial seperti acara syukuran, upacara adat, dan Menre Bola Baru (masuk rumah). Pada acara-acara tersebut, kue Apang melambangkan keberkahan dan ungkapan rasa syukur. Hasil ini diperkuat oleh studi dokumentasi dari

jurnal (Abdurrahman, 2023; Irman, 2021; Rosmida, Ilahi and Hasbullah, 2021), yang menjelaskan bahwa kue Apang merupakan simbol harapan dalam tradisi Menre Bola Baru agar keluarga yang menempati rumah baru hidup dengan tenteram dan aman. Selain itu, dalam tradisi Songkabala (Tolak Bala), kue Apang diyakini membawa harapan untuk melindungi masyarakat dari kesialan, bencana, atau musibah. Tradisi Beppa Apang, terutama saat Ramadan, memiliki dimensi religius yang sangat kuat. Tradisi ini dilengkapi dengan ritual mabbaca-baca, yang dilakukan oleh imam atau pemuka masyarakat, biasanya setelah shalat tarawih atau sebelum waktu berbuka puasa.

Telah banyak dilakukan penelitian mengenai etnomatematika pada makanan tradisional suku Bugis. Penelitian yang dilakukan oleh (Asma dan Kadir, 2022) menggunakan metode etnografi, menemukan bahwa kue cangkuning mencakup konsep matematika seperti perbandingan, kesebangunan, serta konsep bangun ruang seperti bola dan limas segiempat. Penelitian lain oleh (Pathuddin dan Nawawi, 2021) yang juga menggunakan pendekatan etnografi, menunjukkan bahwa dalam pembuatan barongko terdapat konsep matematika berupa pembagian, kekongruenan, persamaan, serta bentuk prisma dan setengah bola. Selain itu, penelitian yang telah dilakukan oleh (Irfah, 2024) dengan pendekatan etnografi mengungkapkan bahwa kue tradisional Bugis memiliki konsep geometri, seperti bolu peca berbentuk balok, barongko berbentuk prisma segitiga, cangkongeng berbentuk limas segiempat, onde-onde berbentuk bola, bolu cukke berbentuk setengah bola, dan bannang-bannang berbentuk tabung. Penelitian ini mirip dengan penelitian-penelitian sebelumnya yang mengkaji konsep geometri pada makanan tradisional suku Bugis. Namun, perbedaannya terletak pada fokus objek yang diteliti, yaitu kue Apang, yang belum pernah diteliti sebelumnya. Selain itu, penelitian ini tidak hanya mengkaji aspek geometri, tetapi juga menyelidiki nilai budaya dan filosofi yang ada pada kue Apang, menawarkan sudut pandang baru yang belum dibahas dalam penelitian sebelumnya.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dan diskusi yang dilakukan, dapat disimpulkan bahwa kue Apang, sebagai makanan tradisional, mencerminkan nilai-nilai budaya seperti kebersamaan, kesabaran, rasa syukur, dan kedisiplinan. Kue Apang sering disajikan pada acara-acara seperti Menre Bola Baru (Acara Masuk Rumah), syukuran, mabaca-baca saat bulan Ramadan, Songkala Bala (Tolak Bala), dan tradisi lainnya. Proses pembuatan dan penyajiannya juga mengandung konsep matematika, terutama dalam geometri, seperti bentuk belah ketupat, segitiga, kerucut, dan tabung.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurrahman. (2023). Tradisi Beppa Apang di Bulan Ramadhan: Studi Komparatif Antara Nilai Qur'ani dan Perkara Bid'ah. *Pappasang*, 5(1), 67–82. DOI: <https://doi.org/10.46870/jiat.v5i1.540>
- Aminah, N. dkk. (2023). *Etnomatematika*. Cirebon: LovRinz Publishing

- 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>
- d'Ambrosio, U. (1985). Ethnomathematics and its place in the history and pedagogy of mathematics. *For the learning of Mathematics*, 5(1), 44-48. <https://www.jstor.org/stable/40247876>
- Daniel, A., Rabuni, P. F., & Nugroho, Y. D. (2024). Sebuah Kajian Perbandingan: Telaah Kehidupan Komunitas Vinsensian dalam Tradisi Balale'Suku Dayak Kanayatn. *Serikat Kecil: Jurnal Studi Spiritualitas Vinsensian*, 1(1), 53-68. <https://doi.org/10.35312/96pwz704>
- Fitriyani, A. D., Rusmana, I. M., & Wiratomo, Y. (2022). Pengembangan LKS Materi Geometri Ruang Pada Kue Dongkal Khas Jakarta Berbasis Etnomatematika. *Original Research*, 80, 325-332. <https://proceeding.unindra.ac.id/index.php/DPNPMunindra/article/view/5969>
- Gardjito, M., Harmayani, E., & Santoso, U. (2019). *Makanan Tradisional Indonesia Seri 3: Makanan Tradisional Yang Populer (Menu Sepiring Lengkap dan Makanan Berbasis Buah-Buahan)* (Vol. 3). Yogyakarta: UGM PRESS.
- Gerdes, P. (1996). *Women, art, and geometry in southern africa*. Lawrenceville, New Jersey: Africa World Press. <https://www.africabib.org/rec.php?RID=W00075491>
- Hariastuti, R. M., Budiarto, M. T., & Manuharawati, M. (2019). From Culture to Classroom: Study Ethnomathematics in House of Using Banyuwangi. *International Journal of Trends in Mathematics Education Research*, 2(2), 76-80. <https://doi.org/10.33122/ijtmer.v2i2.60>
- Irfah, A. (2024). Studi etnomatematika pada kue tradisional suku Bugis. *Elips: Jurnal Pendidikan Matematika*, 5(1), 122-131. <https://journal.unpacti.ac.id/index.php/ELIPS/article/view/1434>
- Irman. (2021). SONGKABALA: TRADISI MENOLAK BENCANA MASYARAKAT ISLAM DESA MINASA UPA KABUPATEN MAROS SULAWESI SELATAN. *Action Research Literate* 5(2), 85-101. <https://doi.org/10.46799/ar.v5i2.87>.
- Kusuma, D. A., Suryadi, D., & Dahlan, J. A. (2019). Improving external mathematical connections and students' activity using ethnomathematics. *Journal of Physics: Conference Series*, 1157(3). <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1157/3/032120>
- Pathuddin, H., & Nawawi, M. I. (2021). Buginese Ethnomathematics : Barongko Cake. *Journal on Mathematics Education*, 12(2), 295-312. <https://eric.ed.gov/?id=EJ1313711>
- 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>
- Rosmida, R., Ilahi, K., & Hasbullah, H. (2021). TRADISI MENRE' BOLA BARU Studi pada Masyarakat Bugis Di Desa Sencalang Kabupaten Indragiri Hilir. *Nusantara; Journal for Southeast Asian Islamic Studies*, 17(2), 92. <https://doi.org/10.24014/nusantara.v17i2.16346>
- Soh, A. A., Engelica, E., & Samosir, D. L. (2021). Makanan Tradisional Nasi Lemak Melayu sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di Kepulauan Riau. *Altasia Jurnal Pariwisata Indonesia*, 3(2), 50-56. DOI: <https://doi.org/10.37253/altasia.v3i2.5333>
- Spradley, J. P. (1980). *Participant Observation*. New York: Holt, Rinehart and Winston.
- Suhra, S., & Rosita, R. (2020). Nilai-Nilai Pendidikan Islam Dalam Ritual Maddoja Bine Pada Komunitas Masyarakat Bugis Di Sulawesi Selatan. *Al-Qalam*, 26(2), 387. <https://doi.org/10.31969/alq.v26i2.883>
- 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/https://doi.org/10.31004/jptam.v7i1.6187>