

Menggagas Nilai - Nilai Kearifan Lokal Melalui Etnopedagogik



Kalsum, Agussalim, Imranah, Yulie Asni, Zurahmah, Fajriyani, Azmidar, Andi Zulfiana, Novia Anugra,
Eka Sriwahyuni, Selvy Anggriani Syarif, Nurul Hasanah, Hartina Husain, Nur Yusaerah, Humaeroah,
Nur Azisah, Muhammad Irwan, Nurleli Ramli, Syarifah Halifah, Nurrahmah

Menggagas
Nilai - Nilai
Kearifan Lokal
Melalui Etnopedagogik



Kalsum, Agussalim, Imranah, Yulie Asni, Zurahmah, Fajriyani, Azmidar, Andi Zulfiana, Novia Anugra,
Eka Sriwahyuni, Selvy Anggriani Syarif, Nurul Hasanah, Hartina Husain, Nur Yusaerah, Humaeroah,
Nur Azisah, Muhammad Irwan, Nurielli Ramil, Syarifah Halifah, Nurrahmah

Menggagas Nilai-Nilai Kearifan Lokal Melalui Etnopedagogik

Penulis:

Kalsum, Agussalim, Imranah, Yulie Asni, Zurahmah,
Fajriyani, Azmidar, Andi Zulfiana, Novia Anugra, Eka
Sriwahyuni, Selvy Anggriani Syarif, Nurul Hasanah,
Hartina Husain, Nur Yusaerah, Humaeroah, Nur Azisah,
Muhammad Irwan, Nurleli Ramli, Syarifah Halifah,
Nurrahmah

Editor:

Nurleli Ramli

Penerbit IAIN Parepare Nusantara Press



2023



Menggagas Nilai-Nilai Kearifan Lokal Melalui Etnopedagogik

Penulis

Kalsum, Agussalim, Imranah, Yulie Asni, Zurahmah, Fajriyani, Azmidar, Andi Zulfiana, Novia Anugra, Eka Sriwahyuni, Selvy Anggriani Syarif, Nurul Hasanah, Hartina Husain, Nur Yusaerah, Humaeroah, Nur Azisah, Muhammad Irwan, Nurleli Ramli, Syarifah Halifah, Nurrahmah

Editor

Nurleli Ramli

Desain Sampul

Agsar

Penata Letak

Muh. Ilham Jaya

Copyright IPN Press,
ISBN: 978-623-8092-46-8
291 hlm 15,4 cm x 23 cm
Cetakan I, Agustus 2023

Diterbitkan oleh:

IAIN Parepare Nusantara Press
Jalan Amal Bakti No. 08 Soreang
Kota Parepare, Sulawesi Selatan 91132

Hak cipta dilindungi undang-undang
Dilarang memperbanyak karya tulis ini dalam bentuk dan dengan
apapun tanpa izin tertulis dari penerbit.

Dicetak oleh IAIN Parepare Nusantara Press, Parepare

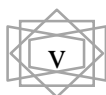


Prakata

Puji syukur kami panjatkan kepada sang pencipta karena atas kehendak dan karunia-NYA sehingga kumpulan tulisan teman-teman sejawat dalam buku mengagas nilai-nilai kearifan lokal melalui etnopedagogik dapat diselesaikan. Kearifan lokal di setiap daerah sangat beragam dan merupakan warisan budaya yang tidak ternilai harganya. Melestarikannya merupakan suatu kewajiban agar tidak tergerus oleh perkembangan zaman. Banyak pilihan yang dapat ditempuh untuk mewariskannya kepada generasi muda dan salah satu pilihannya adalah melalui pembelajaran dengan cara mengintegrasikan nilai-nilai kearifan lokal tersebut dalam pembelajaran dan atau menggunakan salah satu kearifan lokal tersebut sebagai media pembelajaran.

Buku ini terdiri dari ragam kearifan lokal berbagai daerah yang ada di Sulawesi Selatan khususnya pada masyarakat suku Bugis. Ulasan ragam kearifan lokal yang tersajikan dalam buku diharapkan dapat menjadi suatu inspirasi bagi para pendidik, pemerhati pendidikan, orang tua, dan masyarakat untuk dijadikan sebagai suatu alternatif dalam mendidik dan mengajarkan ilmu pengetahuan kepada generasi muda dengan memegang teguh nilai-nilai kearifan lokal. Kehadiran buku ini sebagai suatu bentuk kepedulian untuk melestarikan kearifan lokal dan kepedulian terhadap mulai terlupakannya nilai-nilai kebersamaan dan filosofis dari kearifan lokal.

Semoga tulisan teman-teman sejawat dengan mengangkat kearifan lokal daerahnya masing-masing kembali mengingatkan para pembaca tentang ragam



warisan yang telah ditinggalkan oleh Nenek Moyang utamanya pada masyarakat suku bugis Sulawesi Selatan. Kami menyadari bahwa tulisan dalam buku ini tidak luput dari kesempurnaan oleh karena itu masukan dan kritik dari pembaca akan menjadi hal yang berharga untuk perbaikan tulisan berikutnya.

Terimakasih atas kerjasama teman-teman sejawat semua yang dengan ketulusan hatinya telah meluangkan waktu untuk memperkenalkan kearifan lokal daerahnya tanpa kerjasama yang baik dari teman-teman semua buku ini tidak akan hadir dan dinikmati oleh semua pembaca.

Parepare, April 2023

Founder AGSIA Foundation



Daftar Isi

Prakata	v
Daftar Isi	vii



Identifikasi Konsep Etnokimia pada Pembuatan <i>Lipa' Sabbe</i> sebagai Sumber Pembelajaran IPA Imranah	1
---	----------



Kajian Etnobiologi <i>Reu Balacung</i> : Perban Alami Masyarakat Enrekang sebagai Sumber Pembelajaran IPA Novia Anugra	20
--	-----------



Konsep Fluida Statis pada Rumah Terapung di Danau Tempe sebagai Sumber Pembelajaran Mekanika Fluida Fajriyani	39
---	-----------



<i>Mappere</i> : Identifikasi Konsep Fisika Eka Sriwahyuni	56
--	-----------



Peningkatan Kemampuan Berpikir Kritis Berbasis Budaya <i>Tudang Sipulung</i> pada Pembelajaran Statistika Hartina Husain	69
--	-----------



Potensi Pigmen Pewarna Alami pada Corak
Songkok Recca sebagai Sumber Pembelajaran
IPA

Nur Yusaerah..... 89



Eksplorasi Etnomatematika pada Makanan
Tradisional Masyarakat Massenrempulu
sebagai Sumber Pembelajaran Matematika

Azmidar109



Pendidikan Berbasis Karakter Menuju Era 5.0
: Penerapan *Ada-Ada Pappaseng* sebagai
Sumber Pembelajaran Bahasa Inggris

Humaeroah.....128



*Buginese Cultural Values: Sipakatau,
Sipakalebbi, Sipakainge as an Introduction to
Ethnopedagogy for English Pre-Service
Teachers*

Yulie Asni.....143



Penggunaan Bahan Ajar Berbasis Kearifan
Lokal dalam Pembelajaran Bahasa Inggris

Kalsum, Agussalim160

	Penggunaan Materi Berbasis Budaya Lokal dalam Meningkatkan Keterampilan Menulis Bahasa Inggris Siswa SMP pada <i>Procedure Text</i> Nurul Hasanah.....171
	Implementasi <i>Tudang Sipulung</i> sebagai Modeling Konseling Kelompok pada Mahasiswa Fakultas Tarbiyah IAIN Parepare Andi Zulfiana 185
	Menilik Nilai Tradisi <i>Mappatettong Bola</i> dalam Merawat Semangat Gotong Royong sebagai Sumber Pembelajaran IPS Zurahmah 196
	Modal Sosial Masyarakat Bugis dalam Pengasuhan Anak Buruh Migran Perempuan Selvy Anggriani Syarif..... 219
	<i>La Pagala</i> : Petuahnya dalam Pengintegrasian Pembelajaran Bahasa Asing Nur Azisa, Muhammad Irwan 238
	Pembentukan Karakter Gotong Royong Melalui Permainan Tradisional Suku Bugis Nurleli Ramli 251



Pola Asuh Orang Tua dalam Membentuk
Moral Anak pada Masyarakat Pesisir Mandar
Syarifah Halifah, Nurrahmah267

EKSPLORASI ETNOMATEMATIKA PADA MAKANAN TRADISIONAL MASYARAKAT MASSENREMPULU SEBAGAI SUMBER PEMBELAJARAN MATEMATIKA

Azmidar, Tadris Matematika IAIN Parepare
Email: azmidar@iainpare.ac.id

Abstrak

Etnomatematika dikenal sebagai konsep matematis yang menyertakan unsur-unsur kebudayaan seperti permainan tradisional, makanan tradisional, rumah adat, lagu daerah, tarian daerah, dan warisan budaya lainnya pada aktivitas pembelajaran matematika. Masyarakat Suku Duri atau yang lebih dikenal dengan sebutan Massenrempulu memiliki beberapa makanan tradisional yang sering ditemukan pada acara formal ataupun non formal, di pasar tradisional setempat, dan bahkan diujakan di toko-toko sepanjang jalan sebagai oleh-oleh khas daerah Massenrempulu. Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplor konsep etnomatematika pada makanan tradisional masyarakat Massenrempulu. Metode kualitatif dengan pendekatan etnografi digunakan dalam penelitian ini. Wawancara, dokumentasi, serta observasi digunakan sebagai teknik pengumpulan data dalam penelitian. Hasil penelitian membuktikan bahwa beberapa makanan tradisional masyarakat Massenrempulu seperti dangke, deppa te'tekan, baje, dan dodol memuat unsur-unsur etnomatematika. Makanan khas tersebut memiliki konsep matematika yang sangat bermanfaat dalam pembelajaran matematika khususnya pada saat pengenalan konsep-konsep geometri kepada siswa.

Kata Kunci: Etnomatematika, Makanan Tradisional,
Massenrempulu

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Indonesia atau yang biasa dikenal dengan sebutan Nusantara adalah negara kepulauan yang terkenal dengan keberagaman budaya yang dimilikinya. Keberagaman ini tentunya tidak lepas dari beberapa faktor seperti faktor sejarah, kondisi geografis, dan lingkungan alam. Keberagaman masyarakat Indonesia dapat dilihat dari ragam bahasa, suku bangsa, agama, dan budaya. Keberagaman tersebut merupakan kekayaan, keindahan, dan ciri khas tersendiri bagi bangsa ini. Setiap daerah tentunya mempunyai keunikan tersendiri yang menjadi identitas dari tiap-tiap budaya seperti makanan tradisional, lagu daerah, pakaian adat, rumah adat, bahasa daerah dan budaya-budaya lainnya.

Pendidikan dan kebudayaan adalah dua komponen yang saling berkaitan dan tak terpisahkan dalam kehidupan manusia. Pendidikan dapat diartikan sebagai suatu langkah perubahan perilaku dan sikap individu atau sekelompok masyarakat dalam usaha pengembangan diri menjadi pribadi yang lebih baik. Pendidikan ada dalam wujud diseminasi kebudayaan, terjalin dengan kode etik masyarakat dan menjaga hubungan mutualisme yang menjadi penentu prosedur perubahan tatanan sosial-budaya masyarakat dalam memajukan dan mengembangkan peradaban dunia (Normina, 2017) Adapun budaya merupakan suatu adat kebiasaan yang dilakukan masyarakat secara berulang dan turun temurun. Menurut ilmu antropologi (Koentjaningrat, 1985), “budaya merupakan keseluruhan gagasan atau ide, tindakan, dan hasil karya manusia dalam kehidupan bermasyarakat yang dijadikan milik pribadi manusia melalui proses belajar”.

Mengacu pada Permendiknas Nomor 20 Tahun 2003 pasal 37, pelajaran matematika wajib termuat di dalam kurikulum pendidikan dasar dan menengah, karena itu pendidikan yang diselenggarakan di Indonesia tidak lepas dari pembelajaran matematika. Matematika dianggap sebagai sebuah produk

budaya, karena pengembangan budaya di dalam masyarakat tidak terlepas dari pengembangan matematika (Simanjuntak & Sihombing, 2020). Matematika sangat erat kaitannya dengan kehidupan manusia karena tiap-tiap rutinitas yang dilakukan tidak terlepas dari ilmu matematika (Rusmayanti & Sutirna, 2021) (Rusmayanti & Sutirna, 2021). Sayangnya, mayoritas masyarakat kadang tidak menyadari bahwa pada dasarnya mereka telah mengaplikasikan ilmu-ilmu matematika dalam kegiatan keseharian mereka. Bahkan siswa cenderung beranggapan bahwa matematika adalah sebuah pelajaran yang sangat susah dipelajari di sekolah (Choeriyah et al., 2020)(Ramadhani & Dewi, 2022).

Akhir-akhir ini studi mulai banyak mengkaji relevansi terkait matematika dan budaya. Hal ini dikarenakan matematika dan budaya dianggap sebagai dua hal yang sangat berhubungan erat. Budaya terwujud dalam matematika yang telah melebur pada semua aspek kehidupan (Ugi, S.Pd., M.Pd, 2021). Ini menunjukkan bahwa budaya akan selalu mengiringi proses pembelajaran matematika. Karakteristik matematika yang bersifat abstrak seringkali membuat siswa merasa cemas dan khawatir ketika belajar matematika. Bahkan tak jarang siswa mengalami kendala dalam mengaplikasikan cara dan metode matematika ke dalam aktivitas keseharian mereka, akibatnya mereka beranggapan bahwasanya matematika tidak memiliki manfaat. Hal ini menandakan bahwa proses belajar matematika siswa belum bermakna seutuhnya dan berakibat pada lemahnya konsep matematika siswa.

Guru sebagai fasilitator dalam proses belajar perlu mengaitkan skema yang siswa telah miliki terkait materi yang akan dipelajari dan memberi peluang kepada siswa untuk menghadirkan kembali dan mengonstruksi ide-ide matematika mereka secara mandiri. Salah satu langkah yang dapat ditempuh demi terciptanya proses pembelajaran yang lebih bermakna yaitu dengan menghubungkan materi belajar dengan konteks kehidupan sekitar siswa atau dengan budaya yang sudah menjadi kebiasaan

secara turun temurun sehingga proses belajar menjadi sesuatu yang riil dan bermakna dihati dan pikiran siswa. Istilah untuk menghubungkan budaya dan matematika dikenal dengan nama “etnomatematika”.

Etnomatematika diinisiasi pertama kalinya oleh seorang ahli matematika bernama D’Ambrosio pada tahun 1960 untuk mendeskripsikan praktik matematika dalam gugusan budaya (Muhtadi et al., 2017). Hal senada diungkapkan Ibrahim (2021) bahwa etnomatematika merupakan deskripsi yang dinamis dan abnormal yang dalam penggunaan kebudayaan akan menghasilkan matematika. Etnomatematika bertujuan untuk menyerap pengalaman budaya dan aplikasi matematika sehingga proses pembelajaran matematika selain lebih bermakna, juga memberi pemahaman bahwa pengetahuan matematika melekat dan tidak bisa dipisahkan dalam tatanan sosial dan budaya serta mampu mengapresiasi kegunaan matematika dalam berbagai aspek kehidupan (Rudyanto, 2019)(Simanjuntak & Sihombing, 2020).

Penelitian terdahulu terkait etnomatematika sudah banyak dilakukan di berbagai sekor, seperti tenun, arsitektur, dan ornament yang sering diseimbangkan dengan model dan bentuk yang terdapat di lingkungan sekitar. Geometri merupakan bagian dari materi matematika yang sering dijadikan sebagai objek penelitian secara etnomatematika. Geometri adalah salah satu cabang ilmu matematika yang bidang kajiannya berfokus pada titik, garis, bidang, bangun datar, dan bangun ruang. Ruang lingkup geometri mencakup fenomena alam, wujud-wujud benda, serta aktivitas sehari-hari yang merupakan produk geometri (Isnawati & Putra, 2017). Beberapa penelitian yang relevan dengan etnomatematika pada geometri yang pernah dilakukan, diantaranya: implementasi bangun datar yang ada pada candi Muaro (Hardiarti, 2017), motif dan corak kain tenun Sumba Barat (Ledi et al., 2020), penelitian di Kecamatan Belik yang mengeksplorasi buah nanas madu dalam kaitannya dengan

matematika (Munahefi, 2020), penelitian tentang model makanan khas yang dijual di pasar di sekitar Yogyakarta (Huda, 2018), penelitian tentang permainan dengklag yang memuat konsep hubungan antar sudut (Fauzi & Lu'luilmaknun, 2019) dan beberapa permainan tradisional asal Sinjai yang berkaitan dengan konsep peluang dan himpunan (Irmayanti & Danial, 2019), Penelitian tentang etnomatematika pada makanan tradisional khas Karawang (Rusmayanti & Sutirna, 2021), etnomatematika pada makanan khas bugis (Pathuddin & Raehana, 2019), eksplorasi etnomatematika pada kebudayaan di kota Kudus (Zaenuri et al., 2017) dan eksplorasi etnomatematika pada alat musik tradisional (Lubis et al., 2018) dan rumah tradisional Biak (Sroyer et al., 2018)

Dari sekian rujukan penelitian yang telah diadakan sebelumnya, peneliti tertarik untuk mengkaji budaya mengenai makanan tradisional yang berasal dari suku Duri. Suku Duri atau yang lebih dikenal dengan sebutan “Massenrempulu” adalah salah satu dari kekayaan budaya yang ada di Indonesia. Suku Duri merupakan sebuah suku bangsa yang menetap di Kabupaten Enrekang, Provinsi Sulawesi-selatan. Permukiman suku Duri meliputi Kecamatan Enrekang, Anggeraja, Buntu Batu, Baraka, Alla, Curio, Baroko, Masalle, Malua serta berbatasan langsung dengan Tana Toraja (Wikipedia, 2022) . Suku Duri memiliki tradisi, adat istiadat, dan warisan budaya yang senantiasa dipelihara dan dipertahankan. Satu dari warisan budaya yang senantiasa dipertahankan keberadaannya adalah makanan tradisional.

Makanan tradisional masyarakat Massenrempulu dapat ditemukan di berbagai kegiatan baik resmi maupun tidak resmi dan di pasar-pasar tradisional setempat. Bahkan tidak jarang ditemukan kios-kios di sepanjang jalan yang khusus menjual makanan tradisional tersebut sebagai oleh-oleh khas Massenrempulu. Hal ini mengindikasikan bahwa makanan tradisional Massenrempulu tidak asing, termasuk di kalangan

siswa. Makanan tradisional Massenrempulu memiliki bentuk yang terbilang unik dan hampir tidak terjadi adanya perubahan bentuk dari zaman dahulu hingga saat ini. Jika diamati secara mendalam, bentuk makanan ini memuat konsep geometri. Oleh karena itu, penulis merasa perlu mengeksplorasi dan menggali lebih jauh dan spesifik mengenai konsep-konsep geometri pada makanan tradisional Massenrempulu dengan harapan kedepannya dapat dijadikan sebagai sumber belajar, referensi, atau media belajar materi matematika yang sangat dekat dengan aktivitas sehari-hari siswa. Berdasarkan hal tersebut, penting untuk dilakukan kajian terkait bentuk-bentuk makanan tradisional Massenrempulu yang berkaitan dengan konsep matematika, terutama geometri.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi konsep geometri pada makanan tradisional masyarakat Massenrempulu. Desain kualitatif dengan pendekatan etnografi digunakan dalam penelitian ini. Eksplorasi akan dilakukan untuk melakukan pendataan tentang konsep-konsep matematika yang terdapat dalam makanan tradisional masyarakat Massenrempulu. Pendekatan etnografi digunakan dalam penelitian ini untuk memperoleh deskripsi dan analisis mendalam terkait kebudayaan berdasarkan pengamatan lapangan. Observasi, penelitian kepustakaan, dan wawancara digunakan sebagai teknik pengumpulan data untuk menggali informasi mengenai objek yang dikaji.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Mengacu pada data dan informasi yang telah dikumpulkan diperoleh empat macam makanan tradisional Massenrempulu yaitu: dangke, baje, deppa te'tekan, dan dodol. Berdasarkan hasil analisis model makanan tradisional tersebut, didapatkan bahwa makanan tradisional Massenrempulu memiliki konsep-konsep geometri baik yang berupa bangun datar maupun bangun ruang.

Adapun konsep geometri pada makanan tradisional Massenrempulu adalah:

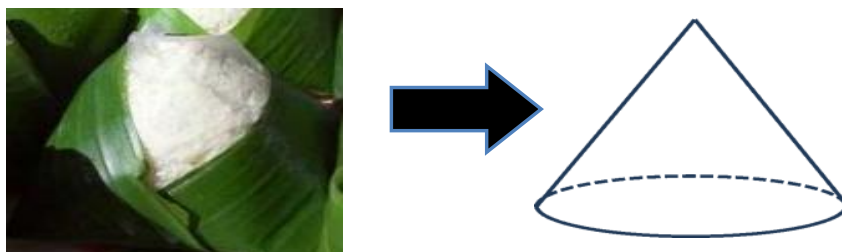
A. Dangke

Dangke atau adalah olahan susu khas bumi Massenrempulu yang dibuat secara tradisional. Bahan baku yang digunakan adalah susu kerbau, namun terkadang juga menggunakan susu sapi atau susu kambing jika susu kerbau tidak tersedia. Proses pembuatan dangke dilakukan dengan menambahkan getah pepaya (*Carica Papaya*) untuk membantu penggumpalan sehingga dihasilkan tekstur yang padat dan terpisah dengan cairan (air). Dangke tersebut dicetak menyerupai kerucut dan dibungkus menggunakan daun pisang. Dangke memiliki tekstur layaknya tahu dan memiliki citarasa yang mirip keju, sehingga tak jarang orang menyebutnya sebagai keju lokal.



Gambar 1. Makanan tradisional Dangke khas Massenrempulu

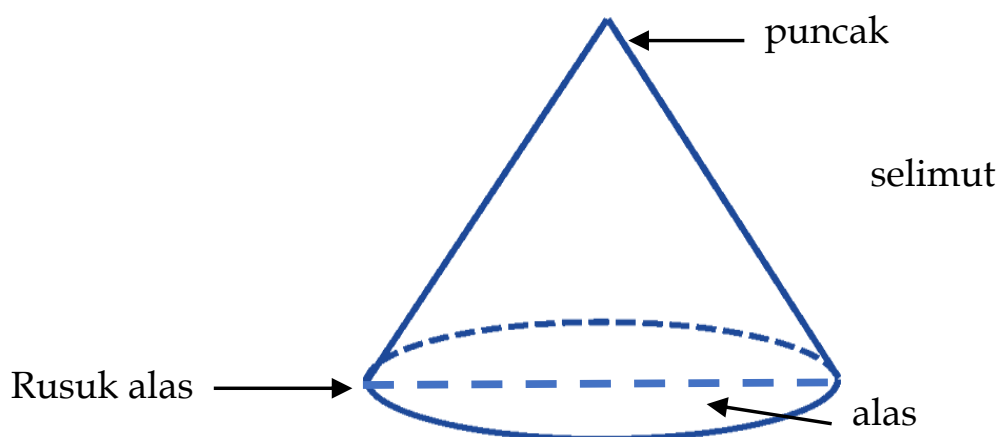
Berikut adalah representasi gambar dangke secara geometri:



Gambar 2. Representasi dangke secara geometri

Berdasarkan representasi di atas, didapatkan bahwa pada makanan tradisional dangke memuat konsep geometri yaitu kerucut. Adapun ciri-ciri kerucut berdasarkan representasi di atas adalah:

1. Terdapat dua sisi, dimana satu sisinya berbentuk lingkaran sebagai dasar dan sisi yang lainnya berbentuk lengkung sebagai selimut
2. Memiliki satu rusuk pada bagian dasar (alas)
3. Memiliki satu sudut tepat di puncak kerucut



Gambar 3. Gambar kerucut dan bagian-bagiannya

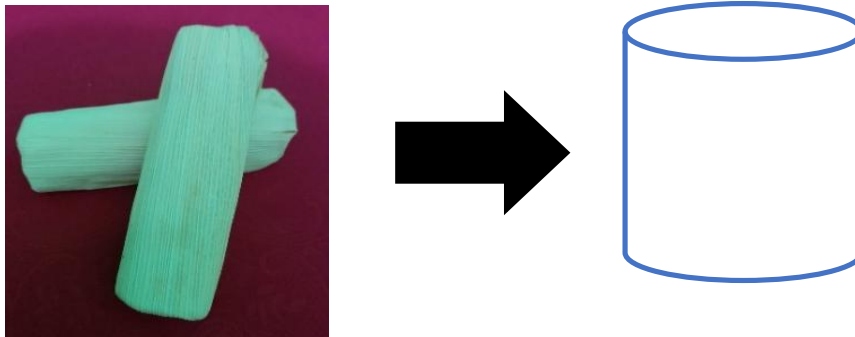
B. Baje

Baje merupakan salah satu makanan khas atau tradisional masyarakat Massenrempulu yang bahan utamanya berupa campuran beras ketan, kelapa, dan gula merah kemudian dibungkus menggunakan kulit jagung yang telah kering. Penggunaan kulit jagung sebagai bungkus baje cukup beralasan, jagung merupakan komoditi utama di beberapa daerah di bumi Massenrempulu, khususnya Massenrempulu bagian utara (Kecamatan Enrekang dan Maiwa).



Gambar 4. Baje

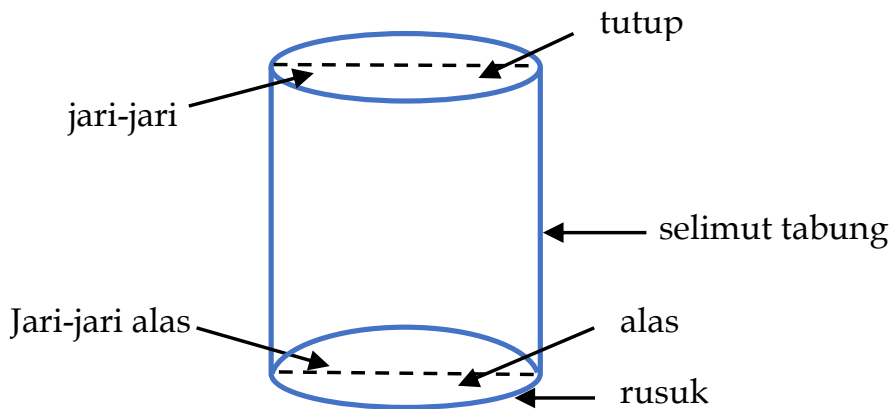
Berikut adalah representasi Baje dalam bentuk geometri



Gambar 5. Representasi baje secara geometri

Berdasarkan representasi pada gambar 5, ditemukan bahwa terdapat konsep geometri pada makanan tradisional baje, yaitu tabung. Ciri-ciri tabung berdasarkan representasi gambar di atas adalah sebagai berikut:

1. Terdapat tiga sisi, yaitu sisi alas, sisi selimut atau tegak, dan sisi tutup
2. Bagian alas dan tutup berupa lingkaran dan sama besar
3. Sisi tegak (selimut) berupa persegi panjang
4. Memiliki dua buah rusuk, masing-masing terletak pada bagian alas dan tutup
5. Memiliki tinggi yang berupa garis tegak lurus yang terletak di dalam tabung
6. Tidak memiliki titik sudut



Gambar 6. Tabung dan bagian-bagiannya

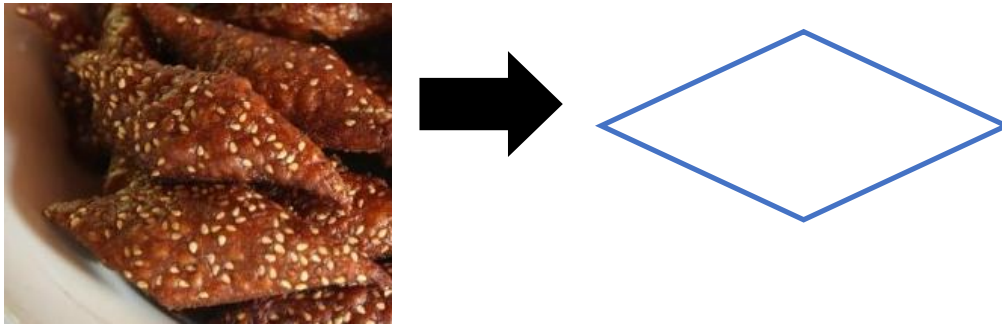
C. Deppa Tetekan

Deppa Te'tekan adalah makanan khas Massenrempulu yang bahan utamanya berupa tepung beras, gula merah dan ditaburi wijen yang membuat rasanya lebih unik. Kue ini tidak hanya berasa gurih tetapi juga memiliki aroma yang harum.



Gambar 7. Deppa Te'tekan

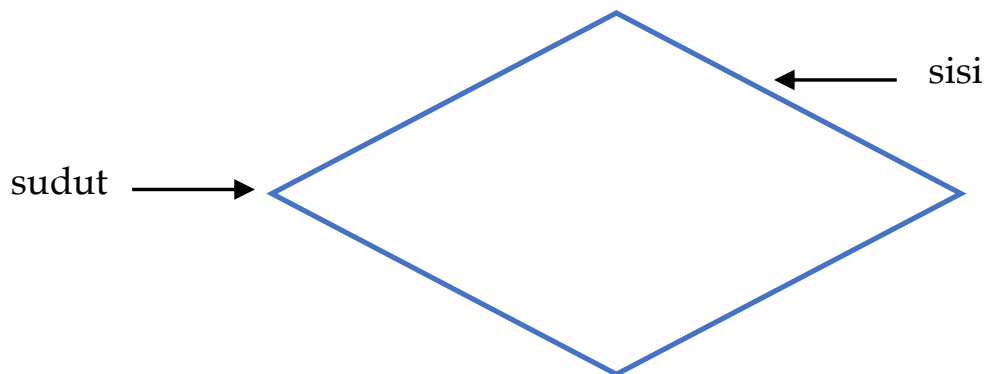
Jika kita amati dengan seksama akan ditemukan bahwa bentuk dari deppa Te'tekan ini membentuk suatu segiempat, khususnya belah ketupat. Berikut adalah representasi deppa te'tekan dalam bentuk geometri.



Gambar 8. Representasi deppa Te' tekan secara geometri

Berdasarkan gambar di atas, ditemukan ciri-ciri belah ketupat, yaitu:

1. Memiliki 4 buah sisi yang ukurannya sama
2. Memiliki 4 buah titik sudut
3. Sudut yang berhadapan berukuran sama



Gambar 9. Belah ketupat dan bagian-bagiannya

D. Dodol Malino

Dodol yang berasal dari bumi Massenrempulu memiliki rasa yang berbeda dengan dodol dari daerah lainnya. Dodol khas Massenrempulu memiliki bahan inti, seperti gula merah, beras ketan hitam, dan kelapa. Kualitas rasa dodol ini ditentukan oleh bahan daarnya. Karena di Enrekang bahan baku seperti gula merah sangat mudah didapatkan secara alami, maka dodol jauh dari bahan pengawet. Disebut dodol Malino karene pusat penjualan dodol ini berada di sebuah daerah yang bernama Malino, yang merupakan bagian dari sebuah desa di Kecamatan Maiwa.



Gambar 10. Dodol Malino

Jika diamati dengan seksama akan ditemukan bahwa bentuk dodol Malino menyerupai sebuah bangun ruang, yaitu balok.



Gambar 11. Representasi dodol Malino secara geometri

Berdasarkan gambar di atas, dapat diidentifikasi ciri-ciri belah ketupat, yaitu:

1. Memiliki 6 buah sisi
2. Memiliki 3 pasang sisi yang saling berhadapan
3. Memiliki 3 pasang sisi yang berukuran sama dan berbentuk sama
4. Memiliki 3 pasang sisi yang berbentuk persegi panjang atau persegi, setidaknya 2 pasang sisi yang berbentuk persegi panjang
5. Memiliki 8 buah titik sudut




Gambar 12. Balok dan bagian-bagiannya

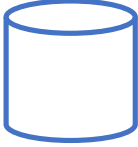
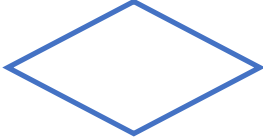

Berdasarkan gambar 12 diketahui bahwa:

1. Sisi ABCD berhadapan dengan sisi EFGH dan berukuran sama
2. Sisi ABEF berhadapan dengan sisi CDGH dan berukuran sama
3. Sisi ADEH berhadapan dengan sisi BCGH dan berukuran sama
4. Sudut balok terdiri dari sudut A; sudut B; sudut C; sudut D; sudut E; sudut F; dan sudut G; dan sudut H.

Konsep matematika yang dapat kita temukan pada makanan tradisional khas Massenrempulu akan dijelaskan secara detail pada tabel berikut:

Tabel 1. Konsep Matematika pada Makanan tradisional Massenrempulu

No	Nama Makanan	Bentuk Geometri	Konsep Matematis
1	Dangke	Kerucut 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengidentifikasi sifat-sifat kerucut 2. Menghitung luas permukaan kerucut 3. Menghitung volume kerucut

2	Baje	Tabung 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengidentifikasi sifat-sifat tabung 2. Menghitung volume tabung 3. Menghitung luas permukaan tabung
3	Deppa Te'tekan	Belah Ketupat 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengidentifikasi sifat-sifat belah ketupat 2. Menghitung keliling belah ketupat 3. Menghitung luas belah ketupat
4	Dodol Malino	Balok 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengidentifikasi sifat-sifat balok 2. Menghitung volume balok 3. Menghitung luas permukaan balok

Berdasarkan pemaparan di atas, didapatkan bahwa makanan khas Massenrempulu adalah salah satu kekayaan budaya yang sangat erat dengan keseharian siswa. Mayoritas siswa pernah mengonsumsi makanan khas tersebut. Olehnya itu, makanan tradisional khas Massenrempulu dapat dimanfaatkan sebagai sarana belajar matematika bagi siswa dengan cara mengembangkannya menjadi salah satu referensi belajar secara real atau nyata. Guru dapat meminta siswa untuk menyelidiki dan mengamati, kemudian melakukan proses identifikasi konsep-konsep geometri yang tampak pada makanan tersebut.

Untuk pembelajaran matematika yang masih membutuhkan pemahaman konkret, siswa dapat diminta menyediakan salah satu jenis makanan tradisional masyarakat Massenrempulu tersebut sesuai dengan materi yang akan

dipelajari, kemudian mengeksplor bentuk serta ciri-ciri dari makanan tradisional tersebut. Dengan adanya makanan tradisional tersebut, siswa dapat belajar secara lebih konkret. Hal ini tentunya akan menciptakan pemahaman yang mendalam terhadap pemahaman konsep matematika, khususnya pada konsep geometri.

Untuk pembelajaran matematika di sekolah menengah, guru dapat mengembangkan dan memodifikasi materi geometri. Guru dapat mengungkapkan permasalahan yang terkait dengan makanan tradisional *Massenrempulu* untuk merangsang siswa bernalar dan berpikir kritis. Contoh pertanyaan yang dapat diajukan:

- ❖ Besok malam Metha akan kembali ke Makassar setelah menghabiskan libur sekolahnya di Masalle selama 2 minggu. Ibu Rani yang tinggal di Makassar berpesan kepada Metha agar dibelikan dangke 6 biji. Ibu Rani berpesan agar dangke yang dibeli Rani disusun rapi di nampan berbentuk segiempat agar dangkenya tidak rusak dan hancur. Jika dangke yang akan dibeli Rani berdiameter 10 cm, berapa ukuran minimal nampan yang harus disiapkan Rani agar dangke tersebut muat?
- ❖ Hari ini adalah hari minggu. Ridwan berencana membantu ibunya di toko untuk membungkus dodol yang sebelumnya sudah dimasak. Adonan yang tersedia seberat 8700 gram. Jika 1 bungkus dodol beratnya 35 gr dan ibu sudah menyiapkan 2 buah plastik pembungkus dodol yang masing-masing berukuran 100 cm x 100 cm se. Agar dapat membungkus semua adonan dodol yang tersedia, dipotong menjadi berapa bagiankah plastik tersebut?
- ❖ Ibu ingin membuat baje untuk persiapan Idul Adha. Baje yang akan dibuat ibu nantinya akan berbentuk tabung dengan diameter sebesar 3 cm dan tinggi 7 cm. jika ibu menargetkan akan membuat baje sebanyak 250 biji, berapa kg paling sedikit adonan yang harus disiapkan ibu?

PENUTUP

Setelah proses eksplorasi, ditemukan adanya unsur etnomatematika pada makanan tradisional masyarakat Massenrempulu. Makanan tradisional tersebut terdiri atas dangke, baje, deppa te'tekan, dan dodol Malino. Keempat makanan tradisional tersebut memuat konsep geometri yaitu konsep bangun datar dan bangun ruang. Konsep kerucut ditemukan pada makanan khas dangke; konsep tabung ditemukan pada baje; konsep belah ketupat ditemukan pada deppa te'tekan; dan konsep balok ditemukan pada makanan khas dodol Malino. Etnomatematika yang terdapat pada warisan budaya para leluhur kita ini mampu mempermudah siswa dalam mempelajari matematika, karena wujudnya konkret dan relevan dengan keseharian siswa. Pengenalan konsep kepada peserta didik dapat dilakukan dengan memberikan stimulus menggunakan makanan tradisional khas Massenrempulu, ini diharapkan mampu memudahkan siswa memahami dasar dari materi matematika yang diajarkan, khususnya yang berkaitan dengan geometri.

DAFTAR PUSTAKA

- Choeriyah, L., Nusantara, T., Qohar, A., & Subanji. (2020). Studi Etnomatematika pada Makanan Tradisional Cilacap. *AKSIOMA: Jurnal Matematika Dan Pendidikan Matematika*, 11(2).
- Fauzi, A., & Lu'luilmaknun, U. (2019). Etnomatematika Pada Permainan Dengklaq Sebagai Media Pembelajaran Matematika. *AKSIOMA: Jurnal Program Studi Pendidikan Matematika*, 8(3), 408. <https://doi.org/10.24127/ajpm.v8i3.2303>
- Febriyanti, C., Kencanawaty, G., & Irawan, A. (2019). Etnomatematika Permainan Kelereng. *MaPan*, 7(1), 32–40.

<https://doi.org/10.24252/mapan.2019v7n1a3>

Hardiarti, S. (2017). Etnomatematika : Aplikasi Bangun Datar. *Aksioma*, 8(2), 99–110.

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>

Ibrahim, N. sri wahyuni. (2021). Analisis Etnomatematika Pada Kerajinan Anyaman Bambu Terhadap Pemebelajaran Matematika di Kabupaten Sukabumi. *Jurnal Peka*, 4(2), 35–40. <https://doi.org/10.37150/jp.v4i2.819>

Irmayanti, I., & Danial, D. (2019). Eksplorasi Etnomatematika Permainan Pada Siswa Sekolah Dasar Di Sinjai Selatan. *AULADUNA: Jurnal Pendidikan Dasar Islam*, 6(1), 90. <https://doi.org/10.24252/auladuna.v6i1a10.2019>

Isnawati, L. Z., & Putra, F. G. (2017). Analisis Unsur Matematika pada Motif Sulam Usus. *NUMERICAL: Jurnal Matematika Dan Pendidikan Matematika*, 1(2), 87–96. <https://doi.org/10.25217/numerical.v1i2.130>

Koentjaningrat. (1985). *Kamus Istilah Antropologi*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.

Ledi, F., Kusmanto, B., & Agustito, D. (2020). Identifikasi Etnomatematika pada Motif Kain Tenun Sumba Barat. *UNION: Jurnal Ilmiah Pendidikan Matematika*, 8(1), 87–95. <https://doi.org/10.30738/union.v8i1.5338>

Lubis, S. I., Mujib, A., & Siregar, H. (2018). Eksplorasi Etnomatematika pada Alat Musik Gordang Sambilan. *Edumatika : Jurnal Riset Pendidikan Matematika*, 1(2), 1. <https://doi.org/10.32939/ejrpm.v1i2.246>

Muhtadi, D., Sukirwan, Warsito, & Prahmana, R. C. I. (2017). Sundanese ethnomathematics: Mathematical activities in

- estimating, measuring, and making patterns. *Journal on Mathematics Education*, 8(2), 185–198. <https://doi.org/10.22342/jme.8.2.4055.185-198>
- Munahefi, D. N. (2020). Eksplorasi Etnomatematika Pada Buah Nanas Madu Di Desa Beluk Kecamatan Belik Kabupaten Pematang. *Delta: Jurnal Ilmiah Pendidikan Matematika*, 8(2), 161. <https://doi.org/10.31941/delta.v8i2.1011>
- Normina. (2017). Pendidikan dan Kebudayaan. *Ittihad Jurnal Kopertais Wilayah XI Kalimantan*, 15(28), 17–28.
- 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>
- Ramadhani, N. R., & Dewi, N. R. (2022). Pengembangan Bahan Ajar Berbasis Etnomatematika untuk Meningkatkan Kemampuan Penalaran Siswa Kelas VIII Materi SPLDV dengan Model Pembelajaran Auditory, Intellectually, Repetition (AIR). *Prosiding Seminar Nasional Matematika*, 5, 500–506. <https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/prisma/>
- Rudyanto, H. E. (2019). Etnomatematika Budaya Jawa : Inovasi Pembelajaran Matematika Di Sekolah Dasar. *Jurnal Bidang Pendidikan Dasar*, 3(2), 25–32. <https://doi.org/10.21067/jbpd.v3i2.3348>
- Rusmayanti, R., & Sutirna. (2021). Eksplorasi Etnomatematika Pada Kue Tradisional Semprong Khas Dari Karawang. *Maju*, 8(2), 76–83. <https://www.ejournal.stkipbbm.ac.id/index.php/mtk/article/view/704>
- Simanjuntak, R. M., & Sihombing, D. I. (2020). Eksplorasi Etnomatematika pada Kue Tradisional Suku Batak. *Prosiding Webinar Ethnomathematics Magister, 2005*, 25–

32.

- Sroyer, A. M., Nainggolan, J., & Hutabarat, I. M. (2018). Exploration of Ethnomathematics of House and Traditional Music Tools Biak-Papua Cultural. *Formatif: Jurnal Ilmiah Pendidikan MIPA*, 8(3), 175–184. <https://doi.org/10.30998/formatif.v8i3.2751>
- Ugi, S.Pd., M.Pd, L. E. (2021). Eksplorasi Etnomatematika Makna Simbol Pakaian Pernikahan Adat Buton Kajian Semiotik. *Indonesian Journal of Educational Science (IJES)*, 4(1), 91–99. <https://doi.org/10.31605/ijes.v4i1.1213>
- Wikipedia. (2022). *Suku Duri*. [https://id.wikipedia.org/wiki/Suku_Duri#:~:text=Suku Duri adalah salah satu,Malua%2C Baraka dan Buntu Batu](https://id.wikipedia.org/wiki/Suku_Duri#:~:text=Suku%20Duri%20adalah%20salah%20satu,Malua%20Baraka%20dan%20Buntu%20Batu)
- Zaenuri, Teguh, A. W. P. B., & Nurkaromah, D. (2017). Ethnomathematics Exploration on Culture of Kudus City and Its Relation to Ethnomathematics Exploration on Culture of Kudus City and Its Relation to. 5(9), 161–168. *International Journal of Education and Research*, 5(9), 161–168.