

SKRIPSI

**SUMBER BELAJAR MATEMATIKA BERBASIS
ETNOMATEMATIKA: STUDI KASUS PROSES
PEMBUATAN KUE KHAS ENREKANG**



OLEH

NITA

NIM. 2020203884202027

**PROGRAM STUDI TADRIS MATEMATIKA
FAKULTAS TARBIYAH
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI
PAREPARE**

2024

SKRIPSI

**SUMBER BELAJAR MATEMATIKA BERBASIS
ETNOMATEMATIKA: STUDI KASUS PROSES
PEMBUATAN KUE KHAS ENREKANG**



OLEH

NITA

NIM. 2020203884202027

Skripsi sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan (S.Pd)
pada Program Studi Tadris Matematika Fakultas Tarbiyah
Institut Agama Islam Negeri Parepare

**PROGRAM STUDI TADRIS MATEMATIKA
FAKULTAS TARBIYAH
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI
PAREPARE
2024**

PERSETUJUAN KOMISI PEMBIMBING

Judul Skripsi : Sumber Belajar Matematika Berbasis
Etnomatematika: Studi Kasus Proses Pembuatan
Kue Khas Enrekang

Nama Mahasiswa : Nita

NIM : 2020203884202027

Program Studi : Tadris Matematika

Fakultas : Tarbiyah

Dasar Penetapan Pembimbing : Surat Keputusan Dekan Fakultas Tarbiyah
Nomor: 5402 Tahun 2023

Disetujui oleh:

Pembimbing Utama : Herlan Sanjaya, S.T., M.Kom (.....)

NIDN : 2007128601

Pembimbing Pendamping : Muhammad Ahsan, M.Si (.....)

NIP : 19720304 200312 1 004

Mengetahui:
Dekan Fakultas Tarbiyah



Dr. Zulfah, M.Pd.
NIP. 19830420 200801 2 010

PERSETUJUAN KOMISI PENGUJI

Judul Skripsi : Sumber Belajar Matematika Berbasis Etnomatematika: Studi Kasus Proses Pembuatan Kue Khas Enrekang

Nama Mahasiswa : Nita

NIM : 2020203884202027

Program Studi : Tadris Matematika

Fakultas : Tarbiyah

Dasar Penetapan Penguji : B.5096/In.39/FTAR.01/PP.00.9/07/2024

Tanggal Kelulusan : 29 Juli 2024

Disetujui oleh:

Herlan Sanjaya, S.T., M.Kom	(Ketua)	(.....)
Muhammad Ahsan, M.Si	(Sekertaris)	(.....)
Andi Aras, M.Pd	(Anggota)	(.....)
Azmidar, M.Pd	(Anggota)	(.....)

Mengetahui:

✓ Dekan Fakultas Tarbiyah



Dr. Zulfah, M.Pd.

NIP. 19830420 200801 2 010

KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ
الْحَمْدُ لِلَّهِ رَبِّ الْعَالَمِينَ وَالصَّلَاةُ وَالسَّلَامُ عَلَى أَشْرَفِ الْأَنْبِيَاءِ
وَالْمُرْسَلِينَ وَعَلَى آلِهِ وَصَحْبِهِ أَجْمَعِينَ أَمَّا بَعْدُ

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT. Berkat hidayahnya, taufik dan maunah-Nya, penulis dapat menyelesaikan tulisan ini sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi dan memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Fakultas Tarbiyah Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Parepare.

Penulis menghaturkan terima kasih yang setulus-tulusnya kepada Ibunda tercinta Sumiati yang telah mengandung, melahirkan, merawat, dan membesarkan penulis dengan penuh kasih sayang. Serta Ayahanda tercinta Baco Tampun dimana dengan pembinaan, pengorbanan dan berkah doa tulusnya, penulis mendapatkan kemudahan dalam menyelesaikan tugas akademik tepat pada waktunya.

Penulis telah menerima banyak bimbingan dan bantuan dari Bapak Herlan Sanjaya, S.T., M.Kom dan Bapak Muhammad Ahsan, M.Si selaku Pembimbing I dan Pembimbing II, atas segala bantuan dan bimbingan yang telah diberikan, penulis mengucapkan terima kasih.

Selanjutnya, penulis juga menyampaikan terima kasih kepada:

1. Bapak Prof. Dr. Hannani, M.Ag. sebagai Rektor IAIN Parepare yang telah bekerja keras mengelola pendidikan di IAIN Parepare.
2. Ibu Dr. Zulfah, M.Pd. sebagai Dekan Fakultas Tarbiyah atas pengabdiannya dalam menciptakan suasana pendidikan yang positif bagi mahasiswa.

3. Bapak Dr. Buhaerah, M.Pd. selaku ketua Prodi Tadris Matematika yang tiada henti memberikan arahan dan motivasi kepada kami.
4. Bapak dan Ibu dosen Tadris Matematika yang telah meluangkan waktu mereka dalam mendidik penulis selama studi di IAIN Parepare.
5. Seluruh Bapak dan Ibu deosen IAIN Parepare yang telah memberikan ilmu bermanfaat kepada penulis
6. Jajaran staf administrasi Fakultas Tarbiyah serta staf akademik yang telah memberikan pelayanan mulai dari proses mahasiswa baru hingga pengurusan berkas ujian penyelesaian studi.
7. Ketiga kakak penulis Baddang, Baharuddin, Baharia dan kelima adik penulis Lisa, Lilis, Lisda, Ikhsal, Mutmainna yang telah menjaga, mencurahkan kasih sayangnya serta memberikan banyak dukungan material selama ini.
8. Keempat Sahabat penulis Selpiana, Aliana, Nurliana dan Sitti Nurjannah yang telah memberikan motivasi selama menyusun skripsi ini.

Penulis tak lupa mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan, baik moril maupun material hingga tulisan ini dapat diselesaikan. Semoga Allah SWT. Berkenan menilai kebajikan sebagai amal jariyah dan memberikan rahmat dan pahala-Nya.

Parepare, 01 Juni 2024
23 Dzulqa'dah 1445 H
Penyusun,



Nita
NIM. 2020203884202027

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Mahasiswa yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama Mahasiswa : Nita
Nim : 2020203884202027
Tempat/Tgl. Lahir : Batulayya, 28 Januari 2000
Program Studi : Tadris Matematika
Fakultas : Tarbiyah
Judul Skripsi : Sumber Belajar Matematika Berbasis
Etnomatematika: Studi Kasus Proses Pembuatan
Kue Khas Enrekang

Menyatakan dengan sesungguhnya dan penuh kesadaran bahwa skripsi ini benar merupakan hasil karya saya sendiri. Apabila dikemudian hari terbukti bahwa ini merupakan duplikat, tiruan, plagiat, atau dibuat oleh orang lain, sebagian atau seluruhnya, maka skripsi ini dan gelar yang diperoleh karenanya batal demi hukum.

Parepare, 01 Juni 2024
23 Dzulqa'dah 1445 H

Penyusun,



Nita
NIM. 2020203884202027

ABSTRAK

Nita, *Sumber Belajar Matematika Berbasis Etnomatematika: Studi Kasus Proses Pembuatan Kue Khas Enrekang* (dibimbing oleh Herlan Sanjaya dan Muhammad Ahsan)

Pembelajaran matematika di kelas sering kali tidak sesuai dengan yang diharapkan, karna masih ada siswa yang memiliki pemahaman yang masih kurang tentang konsep-konsep matematika karena materi yang disajikan dalam buku tidak relevan dengan kehidupan sehari-hari. Budaya masyarakat setempat dapat dimanfaatkan sebagai sumber belajar matematika bagi siswa agar proses pembelajaran menjadi lebih berarti. Pembelajaran yang mengaitkan budaya dan matematika dikenal sebagai etnomatematika. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi konsep matematika yang terdapat dalam proses pembuatan dan bentuk kue khas Enrekang, yang dapat digunakan sebagai sumber belajar matematika.

Penelitian ini menerapkan metode penelitian kualitatif dengan pendekatan etnografi. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini meliputi observasi, wawancara, dan dokumentasi. Dari hasil pengumpulan data, ditemukan tiga jenis kue khas Enrekang, yaitu deppa te'tekan, baje beras ketan, dan deppa kenari.

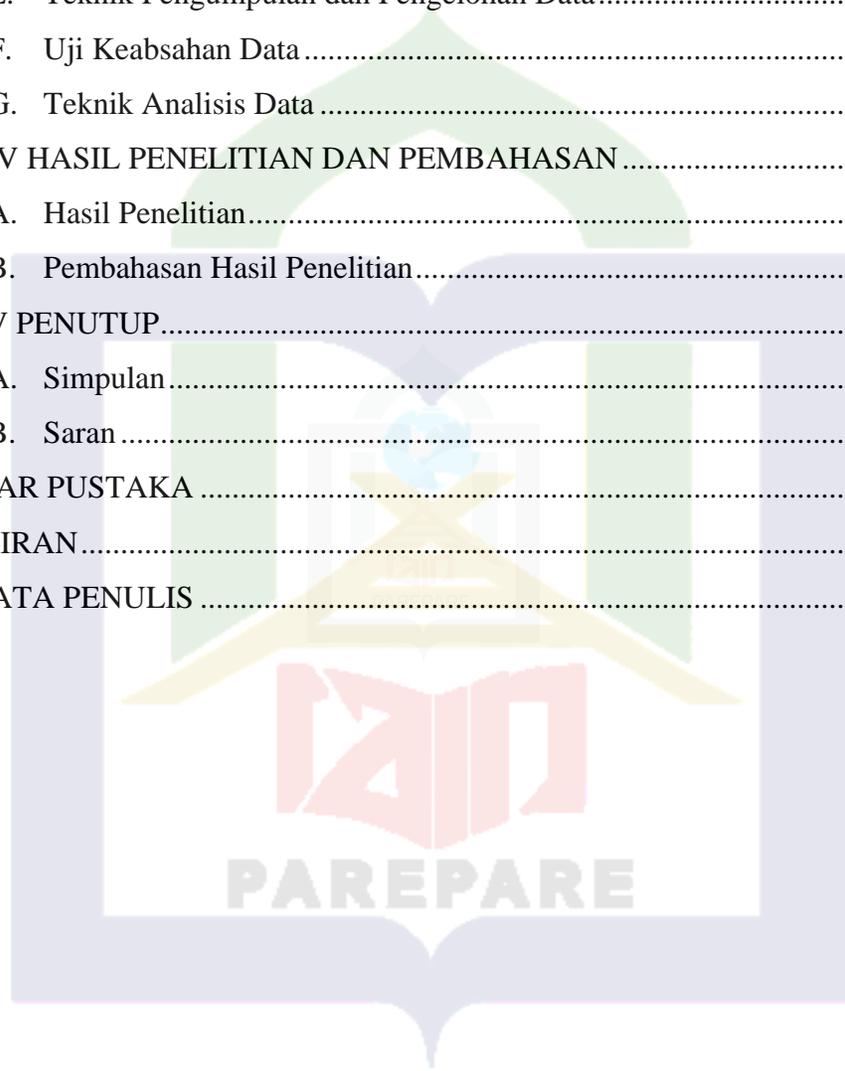
Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat konsep matematika pada alat, bahan dan bentuk pada kue khas Enrekang yaitu konsep geometri bangun datar diantaranya segitiga sama kaki, persegi, persegi panjang, belah ketupat dan lingkaran. Kemudian bangun ruang sisi datar terdapat dua yaitu kubus dan balok, sedangkan bangun ruang sisi lengkung diantaranya tabung, bola, setengah bola, dan tembereng bola. Kemudian untuk konsep perbandingan dilihat dari komposisi bahan yang digunakan dalam proses pembuatan kue khas Enrekang.

Kata Kunci: Sumber Belajar, Etnomatematika, Kue Khas Enrekang.

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
PERSETUJUAN KOMISI PEMBIMBING	ii
PERSETUJUAN KOMISI PENGUJI.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	v
ABSTRAK	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
PEDOMAN TRANSLITERASI DAN SINGKATAN	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah.....	7
C. Tujuan Penelitian.....	7
D. Kegunaan Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
A. Tinjauan Penelitian Relevan.....	9
B. Tinjauan Teori	12
1. Sumber Belajar	12
2. Etnomatematika.....	14
3. Kue Khas Enrekang.....	16
4. Konsep Matematika yang Berkaitan dengan Penelitian.....	17
C. Kerangka Konseptual	29
D. Kerangka Pikir.....	31
BAB III METODE PENELITIAN	32

A. Pendekatan dan Jenis Penelitian	32
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	32
C. Fokus Penelitian	33
D. Jenis dan Sumber Data	33
E. Teknik Pengumpulan dan Pengelohan Data	34
F. Uji Keabsahan Data	37
G. Teknik Analisis Data	38
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	41
A. Hasil Penelitian	41
B. Pembahasan Hasil Penelitian	73
BAB V PENUTUP	77
A. Simpulan	77
B. Saran	77
DAFTAR PUSTAKA	I
LAMPIRAN	V
BIODATA PENULIS	XXXIII



DAFTAR TABEL

No. Tabel	Judul Tabel	Halaman
2.1	Relevansi Penelitian Terdahulu dengan Penelitian Penulis	11
2.2	Sifat-sifat Geometri Bangun Datar	27
2.3	Sifat-sifat Geometri Bangun Ruang Sisi Datar	28
2.4	Sifat-sifat Geometri Bangun Ruang Sisi Lengkung	28
4.1	Konsep Geometri pada Bentuk Kue Khas Enrekang	42
4.2	Konsep Perbandingan Komposisi bahan pada Proses Pembuatan Kue Khas Enrekang	43
4.3	Teknik Triangulasi Sumber	67
4.4	Teknik Triangulasi Metode	70

DAFTAR GAMBAR

No. Gambar	Judul Gambar	Halaman
2.1	Segitiga	19
2.2	Persegi	20
2.3	Persegi Panjang	20
2.4	Jajargenjang	21
2.5	Trapesium	21
2.6	Belah Ketupat	22
2.7	Layang-layang	22
2.8	Lingkaran	23
2.9	Prisma	23
2.10	Limas	24
2.11	Kubus	24
2.12	Balok	25
2.13	Tabung	25
2.14	Kerucut	26
2.15	Bola	26
2.16	Bagan Kerangka Pikir	31
3.1	Proses Analisis Data Penelitian Kualitatif	39
4.1	<i>Deppa Te'tekan</i>	47
4.2	Proses Memasak Gula Aren	48
4.3	Konsep Tembereng Bola pada Wajan	49
4.4	Konsep Persegi panjang pada Spatula Kayu	49
4.5	Konsep Balok pada Gula Aren	50
4.6	Konsep Setengah Bola pada Gula Aren	51

4.7	Proses Penuangan Gula Aren	51
4.8	Konsep Setengah Bola pada Saringan Minyak	52
4.9	Konsep Lingkaran pada Baskom	53
4.10	Proses Pempipihan dan Pengirisan Adonan	53
4.11	Konsep Persegi Panjang pada Meja	54
4.12	Proses Penggorengan Adonan	55
4.13	Konsep Setengah Bola pada Serokan Minyak	55
4.14	Konsep Lingkaran pada Tampah Bambu	56
4.15	<i>Baje</i> Beras Ketan	57
4.16	Proses Memasak Gula Aren dan Kelapa	57
4.17	Konsep Balok pada Gula Aren	58
4.18	Konsep Bola pada Kelapa	58
4.19	Proses Memasukkan Beras Ketan	59
4.20	Proses Penuangan Adonan pada Baki	59
4.21	Konsep Lingkaran pada Baki Talam Seng	59
4.22	Proses Pembungkusan <i>Baje</i>	60
4.23	<i>Deppa Kenari</i>	60
4.24	Proses Pengadukkan Bahan	61
4.25	Konsep Lingkaran pada Baskom	61
4.26	Konsep Bola pada Telur	62
4.27	Proses Pengadukkan Adonan	62
4.28	Konsep Persegi pada Spatula Plastik	63
4.29	Proses Peletakkan Adonan pada Talan Oven	63
4.30	Konsep Persegi pada Talan Oven	63
4.31	Proses Pemanggang Adonan pada Oven	64
4.32	Konsep Kubus pada Oven	64

4.33	Proses Pemindahan <i>Deppa Kenari</i> pada Baki	65
4.34	Konsep Lingkaran pada Baki Talam Seng	65
4.35	Konsep Segitiga Sama Kaki pada Spatula	65



DAFTAR LAMPIRAN

No. Lampiran	Judul Lampiran	Halaman
1	Surat Penetapan Pembimbing Skripsi	VI
2	Surat Izin Penelitian dari Kampus	VII
3	Surat Izin Penelitian dari Dinas Penanaman Modal	VIII
4	Instrumen Penelitian (Pedoman Wawancara)	IX
5	Transkrip Wawancara	XI
6	Lembar Pengcodingan	XVII
7	Tahap Pengcodingan	XXIX
8	Surat Keterangan Telah Melaksanakan Penelitian	XXX
9	Dokumentasi Penelitian	XXXI

PEDOMAN TRANSLITERASI DAN SINGKATAN

1. Transliterasi Arab – Latin

a. Konsonan

Fonema konsonan bahasa Arab yang pada sistem penulisan Arab dilambangkan dengan huruf, dalam transliterasi ini sebagian dilambangkan dengan huruf dan sebagian dilambangkan dengan tanda, dan sebagian lain lagi dilambangkan dengan huruf dan tanda.

Daftar huruf bahasa Arab dan transliterasinya ke dalam huruf Latin:

Huruf	Nama	Huruf Latin	Nama
ا	Alif	Tidak dilambangkan	Tidak dilambangkan
ب	Ba	B	Be
ت	Ta	T	Te
ث	Tha	Th	te dan ha
ج	Jim	J	Je
ح	Ha	h	ha (dengan titik di bawah)
خ	Kha	kh	ka dan ha
د	Dal	D	De
ذ	Dhal	dh	de dan ha
ر	Ra	R	Er
ز	Zai	Z	Zet
س	Sin	S	Es
ش	Syin	Sy	es dan ye

ص	Shad	s	es (dengan titik di bawah)
ض	Dad	d	de (dengan titik di bawah)
ط	Ta	t	te (dengan titik di bawah)
ظ	Za	z	zet (dengan titik di bawah)
ع	'ain	'	koma terbalik ke atas
غ	Gain	G	Ge
ف	Fa	F	Ef
ق	Qaf	Q	Qi
ك	Kaf	K	Ka
ل	Lam	L	El
م	Mim	M	Em
ن	Nun	N	En
و	Wau	W	We
هـ	Ha	H	Ha
ء	Hamzah	'	Apostrof
ي	Ya	Y	Ye

Hamzah (ء) yang di awal kata mengikuti vokalnya tanpa diberi tanda apapun. Jika terletak di tengah atau di akhir, ditulis dengan tanda (').

b. Vokal

- 1) Vokal tunggal (*monoftong*) bahasa Arab yang lambangnya berupa tanda atau harakat, transliterasi sebagai berikut :

Tanda	Nama	Huruf Latin	Nama
ا	Fathah	a	A
إ	Kasrah	i	I
أ	Dammah	u	U

- 2) Vokal rangkap (*diftong*) bahasa Arab yang lambangnya berupa gabungan antara harakat dan huruf, transliterasinya berupa gabungan huruf, yaitu :

Tanda	Nama	Huruf Latin	Nama
يَ	fathah dan ya	ai	a dan i
وُ	fathah dan wau	au	a dan u

Contoh :

كَيْفَ : kaifa

حَوْلَ : h}aula

c. Maddah

Maddah atau vokal panjang yang lambangnya berupa harakat dan huruf, transliterasinya berupa huruf dan tanda, yaitu :

Harkat dan Huruf	Nama	Huruf dan Tanda	Nama
تَا / يَ	fathah dan alif atau ya	ā	a dan garis di atas
يِ	kasrah dan ya	i>	i dan garis di atas
وُ	dammah dan wau	ū	u dan garis di atas

Contoh :

مَاتَ : māta

رَمَى : ramā

d. *Ta Marbutah*

Transliterasi untuk *ta murbutah* ada dua :

- 1) *Ta marbutah* yang hidup atau mendapat harakat fathah, kasrah dan dammah, transliterasinya adalah [t].
- 2) *Ta marbutah* yang mati atau mendapat harkat sukun, transliterasinya adalah [h].

Kalau pada kata yang terakhir dengan *ta marbutah* diikuti oleh kata yang menggunakan kata sandang *al-* serta bacaan kedua kata itu terpisah, maka *ta marbutah* itu ditransliterasikan dengan *ha (h)*.

Contoh :

رَوْضَةُ الْجَنَّةِ : *raudah al-jannah* atau *raudatul jannah*

الْمَدِينَةُ الْقَادِيَّةُ : *al-madīnah al-fāḍilah* atau *al- madīnatul fāḍilah*

الْحِكْمَةُ : *al-hikmah*

e. *Syaddah*

Syaddah atau *tasydid* yang dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan sebuah tanda tasydid (ّ). dalam transliterasi ini dilambangkan dengan perulangan huruf (konsonan ganda) yang diberi tanda *syaddah*.

Contoh :

رَبَّنَا : *Rabbanā*

نَجَّيْنَا : *Najjainā*

الْحَقُّ : *al-haqq*

الْحَجُّ : *al-hajj*

نُعَمَّ : *nu‘ima*

عَدُوُّ : *‘aduwwun*

Jika huruf *ي* bertasydid diakhiri sebuah kata dan didahului oleh huruf kasrah (*يَ*), maka ia transliterasi seperti huruf *maddah* (i).

Contoh :

عَرَبِيٌّ : 'Arabi (bukan 'Arabiyy atau 'Araby)
عَلِيٌّ : 'Ali (bukan 'Alyy atau 'Aly)

f. Kata Sandang

Kata sandang dalam tulisan bahasa Arab dilambangkan dengan huruf *لا* (*alif lam ma'arifah*). Dalam pedoman transliterasi ini kata sandang ditransliterasi seperti biasa, *al-*, baik ketika diikuti oleh huruf *syamsiah* maupun huruf *qamariah*. Kata sandang tidak mengikuti bunyi huruf langsung yang mengikutinya. Kata sandang ditulis terpisah dari kata yang mengikutinya dan dihubungkan oleh garis mendatar (-),

contoh :

الشَّمْسُ : *al-syamsu* (bukan *asy-syamsu*)
الزَّلْزَلَةُ : *al-zalزالah* (bukan *az-zalزالah*)
الفَلْسَفَةُ : *al-falsafah*
الْبِلَادُ : *al-bilādu*

g. Hamzah

Aturan transliterasi huruf hamzah menjadi apostrof ('), hanya berlaku bagi hamzah yang terletak di tengah dan di akhir kata. Namun bila hamzah terletak diawal kata, ia tidak dilambangkan, karena dalam tulisan Arab ia berupa alif.

Contoh :

تَأْمُرُونَ : *ta'murūna*
النَّوْءُ : *al-nau'*
سَيِّءٌ : *syai'un*
أَمْرٌ : *umirtu*

h. Kata Arab yang lazim digunakan dalam Bahasa Indonesia

Kata, istilah atau kalimat Arab yang di transliterasi adalah kata, istilah atau kalimat yang belum dibukukan dalam bahasa Indonesia. Kata, istilah atau kalimat yang sudah lazim dan menjadi bagian dari perbendaharaan bahasa Indonesia, atau sudah sering ditulis dalam tulisan bahasa Indonesia, tidak lagi ditulis menurut cara transliterasi di atas. Misalnya kata *Al-Qur'an* (dar *Qur'an*), *sunnah*. Namun bila kata-kata tersebut menjadi bagian dari satu rangkaian teks Arab, maka mereka harus ditransliterasikan secara utuh.

Contoh :

Fī zilāl al-qur'an

Al-sunnah qabl al-tadwin

Al-ibārat bi 'umum al-lafz lā bi khusus al-sabab

i. *Lafz al-Jalalah* (الله)

Kata “Allah” yang didahului partikel seperti huruf jar dan huruf lainnya atau berkedudukan sebagai *mudaf ilaih* (frasa nominal), ditransliterasi tanpa huruf hamzah.

Contoh :

دِينُ اللَّهِ : *dīnullah*

بِاللَّهِ : *billah*

Adapun *ta marbutah* di akhir kata yang disandarkan kepada *lafz al-jalālah*, ditransliterasi dengan huruf [t].

Contoh :

هُوَ فِي رَحْمَةِ اللَّهِ : *Hum fī rahmatillāh*

j. Huruf Kapital

Walau sistem tulisan Arab tidak mengenal huruf kapital, alam transliterasi ini huruf tersebut digunakan juga berdasarkan pada pedoman ejaan Bahasa Indonesia yang berlaku (EYD). Huruf kapital, misalnya, digunakan untuk menuliskan huruf awal nama diri (orang, tempat, bulan) dan huruf

pertama pada permulaan kalimat. Bila nama diri didahului oleh kata sandang (*al-*), maka yang ditulis dengan huruf kapital tetap huruf awal nama diri tersebut, bukan huruf awal kata sandangnya. Jika terletak pada awal kalimat, maka huruf A dari kata sandang tersebut menggunakan huruf kapital (*Al-*).

Contoh :

*Wa mā Muhammadun illā rasūl
Inna awwala baitin wudi ‘a linnāsi lalladhī bi Bakkata mubārakan
Syahru Ramadan al-ladhī unzila fih al-Qur’an Nasir al-Din al-Tusī
Abū Nasr al-Farabi*

Jika nama resmi seseorang menggunakan kata *Ibnu* (anak dari) dan *Abū* (bapak dari) sebagai nama kedua terakhirnya, maka kedua nama terakhir itu harus disebutkan sebagai nama akhir dalam daftar pustaka atau daftar referensi.

Contoh :

*Abū al-Walid Muhammad ibnu Rusyd, ditulis menjadi: Ibnu Rusyd, Abū
al-Walīd Muhammad (bukan: Rusyd, Abū al-Walid Muhammad Ibnu)
Naşr Ḥamīd Abū Zaid, ditulis menjadi: Abū Zaid, Naşr Ḥamīd
(bukan:Zaid, Naşr Ḥamīd Abū)*

2. Singkatan

Beberapa singkatan yang dibakukan adalah :

SWT.	=	<i>subḥānahū wa ta‘āla</i>
SAW.	=	<i>ṣallallāhu ‘alaihi wa sallam</i>
AS	=	<i>‘alaihi al- sallām</i>
H	=	Hijriah
M	=	Masehi
SM	=	Sebelum Masehi
QS .../...4	=	QS al-Baqarah/2:187 atau QS Ibrahim/ayat 4
HR	=	Hadis Riwayat

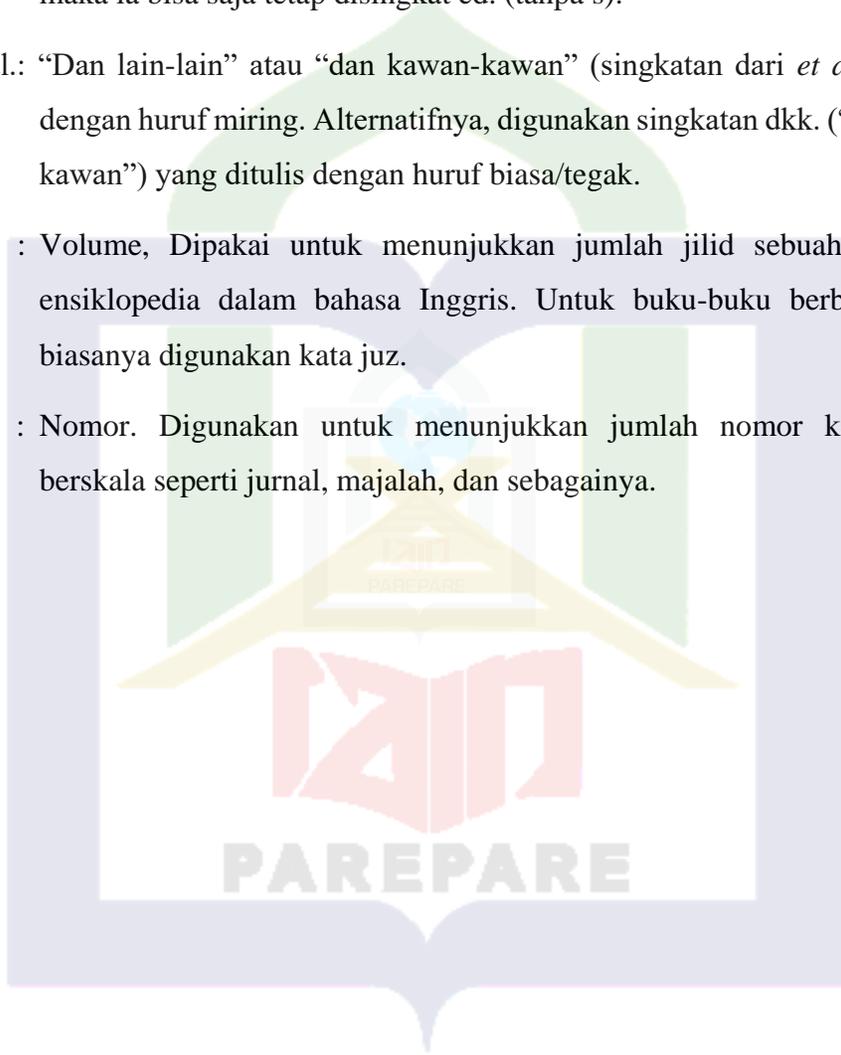
Beberapa singkatan yang digunakan secara khusus dalam teks referensi perlu dijelaskan kepanjangannya, diantaranya sebagai berikut :

ed. : Editor (atau, eds [dari kata editors] jika lebih dari satu editor), karena dalam bahasa Indonesia kata “editor” berlaku baik untuk satu atau lebih editor, maka ia bisa saja tetap disingkat ed. (tanpa s).

Et al.: “Dan lain-lain” atau “dan kawan-kawan” (singkatan dari *et alia*). Ditulis dengan huruf miring. Alternatifnya, digunakan singkatan dkk. (“dan kawan-kawan”) yang ditulis dengan huruf biasa/tegak.

Vol. : Volume, Dipakai untuk menunjukkan jumlah jilid sebuah buku atau ensiklopedia dalam bahasa Inggris. Untuk buku-buku berbahasa Arab biasanya digunakan kata juz.

No. : Nomor. Digunakan untuk menunjukkan jumlah nomor karya ilmiah berskala seperti jurnal, majalah, dan sebagainya.



BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Masyarakat adalah sekumpulan manusia yang berinteraksi dalam suatu hubungan sosial. Mereka mempunyai kesamaan budaya, wilayah, identitas, dan juga mempunyai kesamaan, tradisi, sikap, perasaan yang diikat oleh kesamaan.¹ Masyarakat diyakini sebagai pihak yang paling mengetahui dan memahami segala kebutuhan, pola pikir, sistem nilai, perilaku, adat istiadat dan kebiasaan mereka sendiri serta lingkungannya.²

Indonesia merupakan negara yang memiliki banyak keragaman, mulai dari budaya, agama, suku bangsa, hingga kepercayaan. Semua keragaman tersebut ada didalam kehidupan masyarakat Indonesia. Indonesia juga mempunyai banyak budaya dan tradisi dari Sabang sampai Merauke. Ada kurang lebih 11 ribu jiwa manusia yang hidup di Negara ini, dengan bermacam-macam latar belakangnya yaitu terdapat 359 suku dan 726 bahasa.³ Setiap wilayah itu berbeda-beda dalam menciptakan pendidikan kebudayaan lokal, salah satunya adalah wilayah Kabupaten Enrekang yang memiliki kebudayaan beragam.

Kabupaten Enrekang merupakan salah satu daerah tingkat II di Provinsi Sulawesi Selatan, Indonesia. Ibu kota kabupaten ini terletak di Kota Enrekang. Wilayahnya memiliki luas sekitar 1.786,01 km² dengan jumlah penduduknya ±190.579 jiwa. Kabupaten Enrekang terbagi menjadi 12 kecamatan dan terdiri dari 129 desa/kelurahan. Topografi daerah Kabupaten Enrekang umumnya bervariasi, mencakup perbukitan, pegunungan, lembah, dan sungai dengan ketinggian antara

¹ Ramayani Yusuf, Heny Hendawati, and Lili Adi Wibowo, "Memahami Masyarakat Dan Perspektifnya," *Jurnal Manajemen Pendidikan Dan Ilmu Sosial*, 2020, h.165.

² Tesyalom Sembel, Ronny Gosal, and Sofia Pangemanan, "Partisipasi Masyarakat Dalam Pembangunan Desa (Studi Di Desa Singsingon Barat Kecamatan Passi Timur Kabupaten Bolaang Mongondow)," *Jurnal Eksekutif*, 2017, h.3-4.

³ Iva Ning Nur Agustin and Achmad Supriyanto, "Permasalahan Pendidikan Di Indonesia," *Arah Manajemen Pada Masa Dan Pasca Pandemi Covid-19*, 2020, h.122-123.

47 hingga 3.293 meter, serta tidak memiliki pantai. Secara keseluruhan, topografi wilayah didominasi oleh bukit dan gunung, mencapai sekitar 84,96% dari luas Kabupaten Enrekang, sementara area datar hanya mencakup 15,04%.⁴

Kabupaten Enrekang berbatasan dengan Kabupaten Tana Toraja di utara, Kabupaten Sidenreng Rappang di selatan, Kabupaten Luwu di timur, dan Kabupaten Pinrang di barat. Diketahui bahwa Kabupaten Tana Toraja memiliki tingkat kunjungan wisatawan yang cukup tinggi. Salah satu potensi Kabupaten Enrekang adalah posisinya yang berbatasan dengan Kabupaten Tana Toraja. Dengan kata lain, Kabupaten Enrekang sering dilalui oleh wisatawan yang hendak mengunjungi Kabupaten Tana Toraja. Letak geografis ini menjadikan Kabupaten Enrekang sebagai lokasi strategis untuk tujuan wisata lainnya, terutama wisata kuliner, selain Kabupaten Tana Toraja.⁵

Kabupaten Enrekang kaya akan tradisi nenek moyang yang masih terjaga hingga kini. Keberagaman tradisi yang tersebar diberbagai daerah di Kabupaten Enrekang menjadikannya daerah yang sangat kaya akan kebudayaan. Keberagaman ini merupakan kekayaan, keindahan, dan ciri khas bagi masyarakat Enrekang. Setiap daerah memiliki keunikan yang menjadi identitas budaya mereka, seperti kuliner tradisional, lagu-lagu daerah, pakaian adat, arsitektur rumah tradisional, dan berbagai aspek budaya lainnya.⁶

Pendidikan dan kebudayaan adalah dua komponen yang saling terkait erat dan tidak dapat dipisahkan dalam kehidupan manusia. Pendidikan adalah usaha yang disengaja dan terencana untuk menciptakan suasana belajar yang memungkinkan peserta didik secara aktif mengembangkan potensi diri mereka. Hal ini mencakup pengembangan kekuatan spiritual keagamaan, pengendalian

⁴ Jusmiati Jafar and Andi Fitriani Djollong, "Tumbuhan Liar Berkhasiat Obat Di Dataran Tinggi Kabupaten Enrekang," *Jurnal Galung Tropika*, 2018, h.200.

⁵ Ismail, Muinuddin Mutmainna, and Dyah M, "Eksplorasi Makanan Khas Enrekang," *Journal Of Community Empowerment*, 2023, h.4.

⁶ Jupri, "Abu Bakar Lambogo Dalam Gerakan Perjuangan Rakyat Enrekang (1945-1947)," *Eprint Universitas Negeri Makassar*, 2019, h.7.

diri, kepribadian, kecerdasan, akhlak mulia, serta keterampilan yang diperlukan bagi individu, masyarakat, bangsa, dan negara. Dengan kata lain, pendidikan memainkan peran yang sangat penting dalam kehidupan manusia. Melalui pendidikan, manusia dapat memiliki pandangan hidup dan arah yang lebih jelas serta terstruktur. Oleh karena itu, pendidikan yang baik bukan hanya mempersiapkan peserta didik untuk suatu profesi atau jabatan, akan tetapi juga membekali mereka dengan kemampuan untuk menghadapi masalah dalam kehidupan sehari-hari dan menerapkan pengetahuan mereka dalam berbagai situasi.⁷

Pentingnya suatu pengajaran yang baik dimana nantinya dapat memberikan mafaat untuk mencapai kesuksesan bagi seseorang juga dijelaskan dalam Q.S. An-Nahl (16:125) yang berbunyi:

أَدْعُ إِلَى سَبِيلِ رَبِّكَ بِالْحِكْمَةِ وَالْمَوْعِظَةِ الْحَسَنَةِ وَجَادِلْهُمْ بِالَّتِي هِيَ أَحْسَنُ إِنَّ رَبَّكَ هُوَ
أَعْلَمُ بِمَنْ ضَلَّ عَنْ سَبِيلِهِ وَهُوَ أَعْلَمُ بِالْمُهْتَدِينَ ﴿١٢٥﴾

Terjemahannya: Serulah (manusia) kepada jalan Tuhanmu dengan hikmah dan pengajaran yang baik, dan berdebatlah dengan mereka dengan cara yang baik. Sesungguhnya Tuhanmu, Dialah yang lebih mengetahui siapa yang sesat dari jalan-Nya dan Dialah yang lebih mengetahui siapa yang mendapat petunjuk.⁸

Berdasarkan ayat tersebut, dapat dipahami bahwa Allah SWT memerintahkan umat Nabi Muhammad SAW menuju kejalan yang benar dengan cara yang baik sesuai dengan tuntunan islam, dan siapapun yang ingin berilmu, raihlah pendidikan dengan benar, bijak dengan pengajaran yang baik. Salah satunya adalah pengajaran pendidikan matematika karena sangat bermanfaat dikehidupan bagi umat manusia.

⁷ Muhammad Daut Siagian, "Kemampuan Koneksi Matematik Dalam Pembelajaran Matematika," *Journal of Mathematics Education and Science*, 2016, h.58.

⁸ Halim Publishing & Distributing, *Al-Qur'an Surah An-Nahl Ayat 125*, 2018, h.281.

Pendidikan matematika sudah tidak asing lagi dalam kehidupan kita. Dari Sekolah Dasar hingga Sekolah Menengah, pendidikan matematika selalu diajarkan di sekolah. Selain itu, dalam kehidupan sehari-hari, kita secara tidak langsung juga mempelajari matematika. Misalnya, saat merencanakan perjalanan jauh, kita perlu mengingat arah tujuan, memperkirakan waktu yang diperlukan, serta memilih rute yang paling efisien. Ketika berbelanja, kita perlu memilih barang yang akan dibeli, menghitung jumlahnya, serta mempertimbangkan anggaran yang tersedia.⁹ Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Andi Aras dan Fawziah Zahrawati bahwa minat peserta didik dalam mengikuti proses pembelajaran akan jauh lebih bermakna jika dikaitkan dengan kehidupan sehari-hari.¹⁰

Setiap individu memiliki minat dan pandangan yang berbeda tentang pembelajaran matematika. Ada yang memandang matematika sebagai pelajaran yang menyenangkan sehingga mereka sangat berminat untuk lebih mendalami dan mempelajarinya. Disisi lain, ada juga yang memandang matematika sebagai pelajaran yang sulit dan membosankan, sehingga menyebabkan peserta didik kurang berminat untuk mempelajarinya. Objek-objek matematika memiliki sifat yang abstrak, yang dapat menimbulkan berbagai kesulitan dalam mempelajarinya, terutama bagi peserta didik di tingkat dasar. Salah satu materi matematika yang abstrak adalah geometri, karena masih banyak siswa yang kurang mampu dalam menyelesaikan soal matematika yang berkaitan dengan penalaran dan pemecahan masalah. Hal ini terjadi karena pembelajaran yang dilakukan tidak kontekstual. Fakta ini mendorong perlunya siswa mempelajari konsep etnomatematika yang dapat memberikan pengalaman dan meningkatkan pemahaman mereka dalam pembelajaran matematika yang bersifat abstrak tersebut.¹¹ Karena

⁹ Windi Nugrahani, *Generasi Hebat Generasi Matematika*, 2020, h.82.

¹⁰ Andi Aras and Fauziah Zahrawati, "Fostering Students' Interest in Mathematics Learning With the Utilization of Ethnomathematics Through Makkudendeng Traditional Game," *Jurnal Matematika Dan Pembelajaran*, 2021.

¹¹ M.Pd. Sufri Mashuri S.Pd., *Media Pembelajaran Matematika*, 2019.

Etnomatematika mengaitkan materi matematika dengan pengalaman siswa dan kehidupan sosial mereka, terutama dalam konteks budaya lokal. Melalui pendekatan ini, siswa akan lebih mudah memahami konsep matematika, terutama dalam materi geometri dan perbandingan.

Materi matematika yang diajarkan di sekolah adalah konsep yang ada dalam pikiran manusia, dan terkadang konsep tersebut berbeda dengan realitas. Oleh karena itu, penting untuk mengaitkan pembelajaran matematika dengan kegiatan sehari-hari yang berbasis pada budaya lokal. Konsep matematika muncul melalui pengetahuan dan perspektif orang-orang yang hadir dan berkembang secara alami dalam budaya tertentu tanpa pendidikan formal. Beberapa orang mungkin tidak pernah belajar matematika secara formal, tetapi mereka dapat mempraktikkan konsep-konsep matematika dengan baik. Ini menunjukkan bahwa matematika selalu digunakan dalam kehidupan bermasyarakat, meskipun kebanyakan orang tidak menyadarinya. Masyarakat sering menganggap matematika sulit, yang secara tidak langsung membentuk persepsi yang rumit bagi siswa dalam pembelajaran matematika. Akibatnya, matematika kehilangan karakter netralnya dan tidak lagi dipandang secara objektif.¹² Oleh karena itu, penting bagi guru untuk menjembatani kesenjangan antara sekolah dan kehidupan sehari-hari dengan menggunakan sumber belajar kontekstual. Salah satu sumber belajar kontekstual yang dapat dimanfaatkan adalah budaya lokal dalam bentuk etnomatematika.

Dalam proses pembelajaran etnomatematika, kebudayaan yang digunakan adalah budaya yang memiliki konsep matematika yang relevan dengan kehidupan sehari-hari peserta didik. Salah satu objek budaya yang dapat dijadikan media dalam pembelajaran matematika adalah kue khas Enrekang. Kue khas ini

¹² Dennis Meilky La'lang, "Pemanfaatan Bola Sebagai Alat Peraga Untuk Membantu Siswa Sekolah Luar Biasa Tunanetra (SLB A) Memahami Konsep Perkalian," *Skripsi*, 2016, h.3.

berhubungan erat dengan aktivitas sehari-hari, karena setiap hari manusia pasti berinteraksi dengan berbagai jenis kue, khususnya kue khas Enrekang.¹³

Kue khas Enrekang adalah salah satu makanan tradisional yang mudah ditemui di seluruh Sulawesi Selatan. Biasanya, kue ini dikonsumsi sebagai makanan pelengkap atau cemilan yang wajib ada dalam perayaan hari-hari besar keagamaan seperti Idul Fitri, Idul Adha, Maulid Nabi, serta acara keluarga. Selain itu, kue khas Enrekang juga digunakan sebagai alat promosi untuk memperkenalkan makanan tradisional Kabupaten Enrekang, sehingga dapat dijadikan oleh-oleh bagi para pengunjung yang datang ke daerah tersebut.¹⁴ Beberapa kue khas Enrekang yang paling populer di kalangan wisatawan dan penduduk lokal meliputi *deppa kenari*, *baje kacang*, *dodol Malino*, *baje beras ketan*, kue *taripang/sawalla*, dan *deppa te'tekan*. Setiap jenis kue Enrekang memiliki ciri khas dan keunikan tersendiri, baik dari segi komposisi, bentuk, maupun rasa. Meskipun ada beberapa kesamaan, setiap daerah memberikan cita rasa yang unik. Dalam penelitian ini, akan diteliti tiga jenis kue, yaitu *baje beras ketan*, *deppa te'tekan*, dan *deppa kenari*. Masyarakat Enrekang memiliki banyak budaya dengan identitas khas tersendiri. Salah satu contoh budaya yang sangat erat dengan aktifitas masyarakat adalah kue khas Enrekang. Untuk menjaga kelastarian budaya agar tidak terlupakan, maka anak perempuan masih diajarkan dalam proses pembuatan kue khas Enrekang. Kedekatan kue khas tersebut dikalangan masyarakat, khususnya para pelajar di Kabupaten Enrekang nantinya guru akan menjadikan peluang untuk menginvestigasi dan memanfaatkannya sebagai sumber belajar kontekstual dalam pembelajaran matematika di sekolah agar lebih bermakna.

¹³ Sausan Zahra Salsabila, Lasia Agustina, and Arfatin Nurrahmah, "Eksplorasi Etnomatematika Pada Makanan Tradisional Di Kota Depok (Studi Kasus: Kue Balok Khas Jawa Barat)," *Jurnal Pendidikan Dan Konseling*, 2022, h.10365.

¹⁴ A. Siti Nurul Izzati, A. Nuddin, and Arman Arman, "Analisis Pengembangan Usaha Kue Khas Te'Tekan Di Kabupaten Enrekang," *Jurnal Ilmiah Ecosystem*, 2021, h.59-60.

Berdasarkan latar belakang diatas, penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi proses pembuatan dan bentuk kue khas Enrekang sebagai sumber belajar matematika yang mengandung konsep matematika. Penelitian ini diharapkan dapat digunakan untuk merancang pembelajaran matematika. Proses pembuatan kue khas Enrekang dipilih sebagai sumber belajar karena mendukung pembelajaran di sekolah dan dapat memperkaya referensi bagi guru matematika dalam memanfaatkan berbagai sumber belajar kontekstual berbasis budaya lokal untuk meningkatkan mutu pembelajaran, sehingga penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Sumber Belajar Matematika Berbasis Etnomatematika: Studi Kasus Proses Pembuatan Kue Khas Enrekang”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, sehingga terdapat rumusan masalah utama adalah:

1. Konsep matematika apa saja yang terdapat dalam proses pembuatan dan bentuk kue khas Enrekang?

C. Tujuan Penelitian

Pada dasarnya, seperti penelitian ini apapun yang dikerjakan pasti memiliki tujuan dari segala sesuatu yang akan dicapai, maka dari itu dilihat dari rumusan masalah diatas peneliti bertujuan sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui konsep matematika apa saja yang terdapat dalam proses pembuatan dan bentuk kue khas Enrekang.

D. Kegunaan Penelitian

Berdasarkan Uraian tujuan penelitian diatas, maka terdapat kegunaan penelitian ini yaitu sebagai berikut:

1. Secara Teoritis
 - a. Penulis berharap dengan adanya penelitian ini dapat dijadikan sebagai referensi bagi peneliti selanjutnya dalam bidang budaya dan pendidikan.
 - b. Penulis berharap dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan pembelajaran matematika yang berwawasan budaya.

2. Secara Praktis
 - a. Bagi para pendidik, hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai alternatif dalam proses pembelajaran dan sebagai dasar untuk menyampaikan pemikiran dalam pemecahan masalah. Penelitian ini juga mengevaluasi bagaimana konsep matematika dapat diterapkan dalam proses pembuatan kue khas Enrekang sebagai sumber belajar dalam pembelajaran matematika. Dengan demikian, penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan kualitas hasil belajar dan minat siswa dalam belajar, sekaligus menumbuhkan kecintaan terhadap budaya lokal mereka melalui pembelajaran matematika.
 - b. Bagi peserta didik, hasil penelitian ini diharapkan dapat membantu mereka menerapkan dan memahami konsep matematika melalui proses pembuatan kue khas Enrekang sebagai sumber belajar matematika. Dengan demikian, siswa akan lebih sadar dan termotivasi untuk belajar dengan rajin demi mencapai prestasi.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Tinjauan Penelitian Relevan

Penelitian ini membahas tentang Sumber Belajar Matematika Berbasis Etnomatematika: Studi Kasus Proses Pembuatan Kue Khas Enrekang. Adapun sumber penelitian yang akan digunakan sebagai acuan terdiri dari berbagai referensi kepustakaan. Referensi-referensi ini akan menjadi bahan rujukan yang relevan dengan skripsi yang akan diteliti oleh penulis. Berikut dibawah ini beberapa referensi Terdahulu:

1. Azmidar, S.Pd., M.Pd. pada artikel yang berjudul “*Eksplorasi Etnomatematika Pada Makanan Tradisional Masyarakat Masserempulu Sebagai Sumber Belajar Matematika*” pada tahun 2023. Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi konsep geometri dalam makanan tradisional masyarakat Masserempulu. Penelitian ini menggunakan desain kualitatif dengan pendekatan etnografi. Tujuan eksplorasi adalah untuk memahami konsep-konsep matematika yang terdapat dalam makanan tradisional tersebut. Pendekatan etnografi diterapkan untuk memperoleh deskripsi dan analisis mendalam tentang kebudayaan melalui pengamatan lapangan. Teknik pengumpulan data yang digunakan meliputi observasi, penelitian kepustakaan, dan wawancara untuk mengumpulkan informasi mengenai objek yang diteliti.¹⁵
2. Sausan Zahra Salsabila, Lasia Agustina dan Arfatin Nurrahmah. pada artikel yang berjudul “*Eksplorasi Etnomatematika pada Makanan Tradisional di Kota Depok (Studi Kasus: Kue Balok khas Jawa Barat)*” pada tahun 2022. Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi etnomatematika yang terdapat dalam makanan tradisional kue balok khas Jawa Barat. Metode yang digunakan

¹⁵ M.Pd. Azmidar, S.Pd., *Eksplorasi Etnomatematika Pada Makanan Tradisional Masyarakat Masserempulu Sebagai Sumber Belajar Matematika*, 2023, h.114.

adalah kualitatif deskriptif dengan pendekatan etnografi. Subjek penelitian meliputi pemilik outlet kue balok, juru masak kue balok, dan sesepuh dari Jawa Barat, yang dipilih dengan teknik purposive sampling. Data dikumpulkan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Teknik analisis data meliputi reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Instrumen penelitian yang digunakan adalah lembar observasi dan pedoman wawancara. Pemeriksaan keabsahan data dilakukan dengan uji kredibilitas, uji transferabilitas, uji dependabilitas, dan uji konfirmabilitas. Hasil penelitian menunjukkan adanya filosofi budaya serta konsep matematika seperti geometri, perbandingan, dan persamaan linear dalam makanan tradisional kue balok khas Jawa Barat.¹⁶

3. Hikmawati Pathuddin dan Sitti Raehana. dengan artikel berjudul "*Etnomatematika: Makanan Tradisional Bugis Sebagai Sumber Belajar Matematika*" pada tahun 2019. Penelitian ini bertujuan untuk menggambarkan hubungan antara matematika dan budaya, dengan fokus khusus pada kebudayaan masyarakat Bugis. Penelitian ini mengeksplorasi etnomatematika dalam makanan tradisional Bugis yang dapat digunakan sebagai sumber belajar matematika. Metode penelitian yang digunakan adalah kualitatif dengan pendekatan etnografi. Instrumen penelitian melibatkan peneliti langsung sebagai human instrument, yang berperan sebagai pengumpul data. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Dari hasil pengumpulan data, ditemukan beberapa makanan tradisional Bugis seperti barongko, onde-onde, doko-doko, paso, tumpi-tumpi, jompo-jompo, burasa', dan putu coppa. Penelitian menunjukkan bahwa makanan tradisional Bugis mengandung konsep matematika, khususnya geometri, seperti bangun datar dan bangun ruang. Tumpi-tumpi, jompo-jompo, dan burasa' mengandung

¹⁶ Salsabila, Agustina, and Nurrahmah, "Eksplorasi Etnomatematika Pada Makanan Tradisional Di Kota Depok (Studi Kasus: Kue Balok Khas Jawa Barat)," *Jurnal Pendidikan Dan Konseling*, 2022, h.10364.

konsep bangun datar, sedangkan barongko, onde-onde, doko-doko, paso, dan putu coppa mengandung konsep bangun ruang. Makanan tradisional Bugis ini dapat dijadikan sumber belajar matematika di sekolah, terutama di tingkat dasar dan menengah, sehingga pembelajaran matematika menjadi lebih relevan dan bermakna karena bersumber dari lingkungan budaya mereka sendiri.¹⁷

Tabel 2.1 Relevansi Penelitian Terdahulu dengan Penelitian Penulis

No	Jenis Penelitian	Persamaan	Perbedaan
1	Eksplorasi Etnomatematika Pada Makanan Tradisional Masyarakat Maserempulu Sebagai Sumber Belajar Matematika	Pemanfaatan makanan tradisional Maserempulu sebagai sumber belajar matematika	Penelitian terdahulu hanya mengeksplorasi makanan tradisional Maserempulu menggunakan konsep geometri. Sedangkan Penelitian yang akan diteliti lebih mengarah pada proses pembuatan kue khas Enrekang menggunakan konsep geometri dan perbandingan.
2	Eksplorasi Etnomatematika pada Makanan Tradisional di Kota Depok (Studi Kasus: Kue Balok khas Jawa Barat)	Sama-sama mengkaji kue tradisional studi kasus etnomatematika	Penelitian terdahulu hanya mengfokuskan satu makanan tradisional yaitu kue balok khas Jawa Barat. Sedangkan Penelitian yang akan dilakukan tidak hanya berfokus pada satu kue saja dan penelitian ini juga akan dijadikan sebagai sumber belajar matematika nantinya.
3	Etnomatematika: Makanan Tradisional Bugis Sebagai Sumber Belajar Matematika	Hubungan pembelajaran matematika dengan budaya lokal	Penelitian terdahulu hanya mengeksplorasi kue tradisional bugis dengan konsep geometri. Sedangkan Penelitian yang akan dilakukan lebih mengarah pada proses pembuatan kue khas Enrekang dengan konsep perbandingan dan geometri.

¹⁷ Hikmawati Pathuddin and Sitti Rachana, "Etnomatematika: Makanan Tradisional Bugis Sebagai Sumber Belajar Matematika," *Jurnal Matematika Dan Pembelajaran*, 2019, h.307.

B. Tinjauan Teori

1. Sumber Belajar

Menurut Donald P. Ely, sumber belajar adalah kumpulan informasi, subjek, dan segala sesuatu yang dapat dipelajari oleh manusia, yang biasanya digunakan sepenuhnya sebagai fasilitas untuk kegiatan belajar. Dengan demikian, peranan alat dalam pendidikan adalah sebagai konsep dari seperangkat materi yang sesuai dengan kondisi tertentu, yang diciptakan dan digunakan untuk memberikan pengalaman pembelajaran yang nyata serta berfungsi sebagai media pembelajaran.¹⁸

Menurut AECT (Association for Educational Communications and Technology), sumber belajar mencakup semua data, orang, dan barang yang digunakan oleh peserta didik, baik secara individual maupun dalam kelompok, biasanya dalam situasi informal, untuk memfasilitasi proses belajar. Beberapa sumber tersebut meliputi:

- a. Pesan adalah informasi yang ditransmisikan atau disampaikan oleh komponen lain dalam bentuk ide, gagasan, pikiran, ajaran, makna, nilai, dan data.
- b. Orang merujuk pada individu yang berfungsi sebagai pencari, penyimpan, pengelola, dan penyaji pesan.
- c. Bahan adalah objek tertentu yang mengandung pesan untuk disajikan, baik menggunakan alat atau tanpa alat penunjang. Bahan ini juga dikenal sebagai media, perangkat lunak, atau software.
- d. Alat adalah perangkat yang digunakan untuk menyampaikan pesan yang terdapat dalam bahan. Alat ini disebut *hardware* atau perangkat keras, seperti *proyektor slide*, *proyektor film*, *OHP*, dan sebagainya.

¹⁸ Faizal Khaqiqi, "Etnomatematika Pada Bangunan Masjid Muhammad Cheng Hoo Di Purbalingga Sebagai Sumber Belajar Geometri," *Artikel*, 2022, h.15-16.

- e. Teknik disini berarti prosedur sistematis atau panduan yang dirancang untuk menggunakan bahan, peralatan, orang, dan lingkungan belajar secara terkoordinasi untuk menyampaikan pesan atau materi pembelajaran.
- f. Latar atau lingkungan adalah situasi disekitar proses pembelajaran. Terdapat dua jenis latar yaitu lingkungan fisik, seperti gedung, sekolah, perpustakaan, laboratorium, rumah, dan studio, serta lingkungan non-fisik seperti tata ruang belajar, sistem ventilasi, tingkat kebisingan, cuaca, dan sejenisnya.¹⁹

Sumber belajar adalah segala sesuatu yang telah ada atau dikembangkan secara sistematis dan dapat dimanfaatkan dengan baik dalam proses pembelajaran. Dari pengertian tersebut, dapat disimpulkan bahwa sumber belajar mencakup data, orang, metode, media, dan tempat pelaksanaan pembelajaran yang digunakan oleh pendidik untuk mempermudah proses belajar. Sumber belajar berfungsi sebagai pengetahuan dari berbagai representasi matematika. Dengan demikian, sumber belajar dapat digunakan dalam berbagai operasi atau situasi matematika melalui tulisan, simbol, gambar, atau grafik. Selain itu, sumber belajar dapat meningkatkan kemampuan anak didik dalam memecahkan masalah matematika, memperbaiki kemampuan penalaran, dan menumbuhkan sikap positif terhadap matematika.

Sumber belajar memiliki beberapa fungsi dan peranan sebagai berikut:

- a. Meningkatkan produktivitas pendidikan dengan cara membantu pendidik dalam menggunakan waktu secara lebih efisien dan efektif, memperlancar proses belajar, dan mengurangi beban pendidik dalam menyajikan

¹⁹ Nia Aditiyas Marchelia, "Optimalisasi Pemanfaatan Sumber Belajar Dalam Menumbuhkan Minat Belajar Santri TPQ Awalul 'Ilmi Gedangan Ngrayun Ponorogo," *Artikel*, 2022, h.25-27.

informasi, sehingga memberikan lebih banyak kesempatan untuk pembinaan dan pengembangan semangat belajar.

- b. Memberikan kesempatan untuk pendidikan yang lebih bersifat individual dengan mengurangi kontrol pendidik yang kaku dan tradisional, serta memungkinkan peserta didik untuk berkembang sesuai dengan kemampuan dan potensinya.
- c. Menyediakan dasar-dasar pembelajaran yang lebih ilmiah dengan merencanakan program pendidikan secara sistematis dan mengembangkan bahan pembelajaran melalui upaya penelitian terlebih dahulu.
- d. Meningkatkan efektivitas pembelajaran dengan cara memperbaiki kemampuan manusia menggunakan berbagai media komunikasi dan menyajikan informasi atau data dengan cara yang lebih mudah, jelas, dan konkret.²⁰

2. Etnomatematika

Etnomatematika diperkenalkan pertama kali oleh D'Ambrosio, seorang pengajar matematika di University Brazil, sekitar tahun 1977. Etnomatematika adalah matematika yang diterapkan oleh kelompok budaya tertentu, termasuk kelompok buruh, petani, anak-anak dari kelas sosial tertentu, profesional, dan sebagainya.²¹

Menurut Astri Wahyuni, dkk (2013: 2) Mengatakan bahwa etnomatematika dapat menjadi jembatan antara budaya dan pendidikan matematika. Secara ringkas, etnomatematika dapat diartikan sebagai matematika yang ada dalam konteks budaya. Istilah etnomatematika terdiri dari dua kata: "etno" (etnis/budaya) dan "matematika," yang berarti matematika dalam budaya. Istilah ini diperkenalkan oleh D'Ambrosio, seorang

²⁰ Samsinar S, "Urgensi Learning Resources (Sumber Belajar) Dalam Meningkatkan Kualitas Pembelajaran," *Jurnal Kependidikan*, 2019, h.197.

²¹ Febi Majesta, "Studi Etnomatematika Makanan Tradisional Bayumas Sebagai Sumber Belajar Matematika Sekolah Menengah Pertama," *Skripsi*, 2022, h.8.

matematikawan dari Brazil, pada tahun 1977. Secara etimologis, "ethno" merujuk pada hal-hal yang luas dalam konteks sosial dan budaya, termasuk bahasa, jargon, kode perilaku, mitos, dan simbol. Sementara itu, kata dasar "mathema" berhubungan dengan kegiatan seperti menjelaskan, mengetahui, memahami, serta melakukan pengkodean, pengukuran, klarifikasi, penyimpulan, dan pemodelan. Akhiran "-tics" berasal dari "techne" yang berarti teknik (D'Ambrosio, 1994: 449).²²

Menurut Barton (1996) mengungkapkan bahwa ciri utama etnomatematika adalah mempelajari pemahaman, artikulasi, dan penerapan konsep matematika yang terdapat dalam praktik budaya suatu kelompok masyarakat. Budaya ini biasanya mencakup aktivitas-aktivitas sehari-hari yang mengandung elemen kearifan lokal. Selain itu, aspek budaya yang termasuk di sini meliputi kesenian, rumah adat, makanan tradisional, pakaian tradisional, dan kerajinan tangan yang khas dari kelompok masyarakat tersebut. Penelitian etnomatematika akan mengidentifikasi konsep matematika yang terdapat dalam unsur-unsur budaya yang diteliti, yang seringkali tidak disadari oleh masyarakat sebagai bagian dari budaya mereka.²³

Etnomatematika juga dapat diartikan sebagai suatu bentuk matematika yang dipraktekkan pada berbagai budaya disekelompok masyarakat, suku, atau bangsa, seperti halnya mengkaji tentang sejumlah lambang, konsep, prinsip, dan keterampilan matematis yang ada pada kelompok tersebut. Adapun tujuan mempelajari etnomatematika adalah untuk memahami keterkaitan antara matematika dan budaya, sehingga persepsi siswa dan masyarakat tentang matematika menjadi lebih tepat dan mudah dipahami, seperti halnya memanfaatkan budaya yang spesifik yang ada pada suatu kelompok

²² Sylviyani Hardiarti, "Etnomatematika: Aplikasi Bangun Datar Segiempat Pada Candi Muaro Jambi," *Aksioma*, 2017, h.100.

²³ Gilang Cahya Ginanjar, "Etnomatematika: Filosofi Dan Konsep Matematis Pada Kalender Sunda," *Skripsi*, 2020, h.7.

masyarakat, termaksud cara berfikir, berkarya, berperilaku, dan berbahasa, khususnya yang berkaitan dengan matematika.²⁴ Dengan adanya pembelajaran berbasis etnomatematika maka akan menciptakan transformasi lingkungan belajar yang menyenangkan bagi guru dan siswa untuk aktif mengeksplorasi lingkungan budaya yang telah mereka kenal sehingga proses pembelajaran berlangsung optimal.²⁵

3. Kue Khas Enrekang

Kabupaten Enrekang memiliki banyak tradisi nenek moyang yang masih terpelihara hingga kini. Keragaman tradisi yang ada di daerah ini memberikan kekayaan budaya dan kuliner tradisional yang melimpah. Potensi makanan tradisional di Kabupaten Enrekang, khususnya kue khas Enrekang, memainkan peran penting dalam menarik perhatian wisatawan.

Kue khas Enrekang adalah makanan yang diwariskan secara turun temurun, diproduksi atau dikonsumsi menggunakan bahan-bahan lokal dan diolah secara khusus di daerah tersebut. Umumnya, kue ini diolah oleh kalangan orang tua, maka untuk menjaga kelestarian budaya, anak perempuan diajarkan cara membuatnya. Proses pembuatan kue khas Enrekang umumnya memakan waktu lama dan menggunakan peralatan tradisional. Variasi dalam produksi pangan disetiap daerah menghasilkan kue khas Enrekang dengan ciri dan keunikan tersendiri.²⁶

Kue khas ini biasanya dikonsumsi sebagai makanan pelengkap dan cemilan wajib bagi masyarakat Enrekang pada hari-hari besar keagamaan seperti Idul Fitri, Idul Adha, Maulid Nabi, serta acara keluarga. Kue ini juga digunakan sebagai sarana promosi untuk memperkenalkan makanan tradisional

²⁴ M.Kom. Prof. Dr. Atje Setiawan Abdullah, MS., *Ethnomathematics Teori Dan Implementasinya: Suatu Pengantar*, 2020, h.10.

²⁵ M.Pd. Dr. Hj. Neneng Aminah, *Antalogi Etnomatematika*, 2023, h.10.

²⁶ Pathuddin and Raehana, "Etnomatematika: Makanan Tradisional Bugis Sebagai Sumber Belajar Matematika," *Jurnal Matematika Dan Pembelajaran*, 2019, h.308.

dari Kabupaten Enrekang, sehingga dapat dijadikan oleh-oleh bagi pengunjung.²⁷ Dengan demikian, kue khas Enrekang menjadi sangat familiar bagi banyak orang, terutama para pendidik dan peserta didik.

Salah satu kue Khas Enrekang yang akan peneliti amati yaitu *baje* beras ketan berbentuk tabung, *deppa te'tekan* berbentuk belah ketupat dan *deppa kenari* berbentuk setengah bola.²⁸ Diketahui bahwa kue khas Enrekang memiliki bentuk geometri serta alat dan bahan yang digunakan dalam proses pembuatannya berbentuk berupa bangun datar, bangun ruang sisi datar dan bangun ruang sisi lengkung. Dimana geometri adalah cabang ilmu matematika yang mempelajari konsep-konsep seperti titik, garis, bidang, bangun datar, dan bangun ruang. Sedangkan dalam pencampuran komposisi bahan menggunakan konsep perbandingan, dimana Perbandingan adalah proses membandingkan dua atau lebih besaran sejenis dalam bentuk yang sederhana. Dimana materi geometri dan perbandingan sudah banyak digunakan dalam kehidupan sehari-hari.

4. Konsep Matematika yang berkaitan dengan Penelitian

Berikut ini adalah beberapa konsep matematika yang akan dipelajari dalam penelitian ini yang berkaitan dengan proses pembuatan kue khas Enrekang yaitu:

1) Perbandingan

Peserta didik harus belajar matematika dengan pemahaman agar nantinya tidak terjadi kesalahan konsep matematika. Salah satu materi pelajaran matematika yang diajarkan di jenjang sekolah menengah pertama (SMP) adalah perbandingan. Berdasarkan pengalaman yang telah dilakukan peneliti sebelumnya, menyatakan bahwa dalam mempelajari

²⁷ Ismail, Muinuddin Mutmainna, and Dyah M, "Eksplorasi Makanan Khas Enrekang," *Journal Of Community Ewpowerment*, 2023, h.2.

²⁸ Nurul Izzati, Nuddin, and Arman, "Analisis Pengembangan Usaha Kue Khas Te'Tekan Di Kabupaten Enrekang," *Jurnal Ilmiah Ecosystem*, 2021, h.59-60.

materi perbandingan ini peserta didik mengalami banyak kesulitan diantaranya siswa kurang mampu dalam mencari nilai satuan, peserta didik juga kurang mampu mengklasifikasikan suatu permasalahan dalam perbandingan senilai ataupun berbalik nilai, dan peserta didik juga kurang mampu membandingkan nilai dari dua pecahan.²⁹

Perbandingan adalah membandingkan dua besaran atau lebih yang sejenis dalam bentuk sederhana. Materi ini banyak digunakan dalam kehidupan sehari-hari, seperti membandingkan tinggi badan, panjang suatu benda dan sebagainya. Menerapkan konsep perbandingan didalam dunia nyata merupakan salah satu indikator kemampuan koneksi matematika, untuk itu kemampuan pemahaman konsep sangat mempengaruhi tingkat keberhasilan belajar peserta didik.³⁰

2) Geometri

a. Pengertian Geometri

Belajar matematika merupakan salah satu bagian dari pendidikan agar memperoleh pengertian tentang hubungan dan simbol yang kemudian dapat diaplikasikan ke dalam dunia nyata. Salah satu cabang matematika yang dipelajari dan dapat diaplikasikan dalam dunia nyata yaitu Geometri. Karena geometri sudah dikenal siswa sejak sebelum masuk sekolah sehingga tidak asing lagi bagi peserta didik karena sering dijumpai dalam kehidupan sehari-hari seperti layang-layang, lemari kursi, meja dan lain sebagainya. Maka dengan adanya materi geometri ini peserta didik mampu menggunakan kemampuan logikanya untuk berpikir dalam bentuk gambar.³¹

²⁹ Harfin Lanya, "Pemahaman Konsep Perbandingan Siswa Smp Berkemampuan Matematika Rendah," *Jurnal Program Studi Pendidikan Matematika*, 2016, h.20.

³⁰ Rika Wahyuni and Nindy Citroesmi Prihatiningtyas, "Kemampuan Pemahaman Konsep Matematika Terhadap Kemampuan Koneksi Matematika Siswa Pada Materi Perbandingan," *Journal Variabel Is Licensed Under*, 2020, h.68.

³¹ Siti Faizah, "Kemampuan Spasial Siswa SMP Dalam Memecahkan Masalah Geometri Ruang Berdasarkan Kecerdasan Spasial Dan Kecerdasan Logika," *Jurnal Ilmu Pendidikan*, 2016, h.63.

Geometri merupakan cabang matematika yang tidak mengutamakan hubungan antar bilangan, meskipun didalamnya terdapat suatu bilangan, akan tetapi geometri mempelajari hubungan antara titik, garis, sudut, bidang, serta bangun datar dan bangun ruang. Ada dua macam geometri yang dipelajari, yaitu geometri datar dan geometri ruang. Geometri datar merupakan bentuk geometris yang hanya terdiri dari dua dimensi (panjang dan lebar), atau hanya memiliki luas tetapi tidak memiliki volume, sedangkan geometri ruang merupakan bentuk geometris tiga dimensi (panjang, lebar, dan tinggi) atau yang memiliki volume.³²

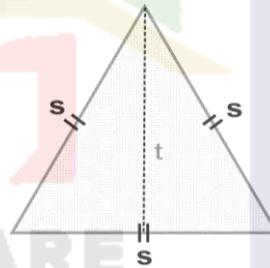
b. Macam-macam Geometri

Geometri mempunyai beberapa macam, yaitu sebagai berikut:

1. Bangun Datar³³

a) Segitiga

Segitiga adalah bentuk bidang yang memiliki tiga sisi, dengan total jumlah sudut sebesar 180 derajat.



Gambar 2.1 Segitiga

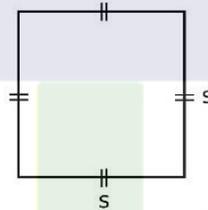
b) Persegi

Persegi adalah jenis persegi panjang di mana keempat sisinya memiliki panjang yang sama. Persegi merupakan

³² Bakhrul Ulum, Mega Teguh Budiarto, and Rooselyna Ekawati, "Etnomatematika Pasuruan: Eksplorasi Geometri Untuk Sekolah Dasar Pada Motif Batik Pasedahan Suropati," *Jurnal Review Pendidikan Dasar: Jurnal Kajian Pendidikan Dan Hasil Penelitian*, 2018, h.4.

³³ Murni Sianturi, *Geometri & Pengukuran Di Pendidikan Dasar* (Bandung, 2019), h.55-74.

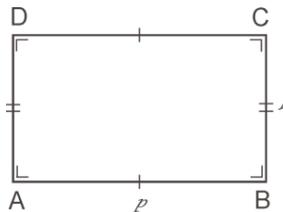
segiempat yang beraturan, sehingga sifat-sifat persegi panjang juga berlaku pada persegi. Beberapa sifat persegi antara lain: keempat sudutnya adalah sudut siku-siku dengan ukuran 90 derajat, sisi yang saling berhadapan memiliki panjang yang sama dan sejajar, keempat sisinya memiliki panjang yang sama, sudut-sudutnya dibagi dua oleh diagonal yang saling tegak lurus, dan diagonal-diagonalnya juga berfungsi sebagai sumbu simetri yang berpotongan membentuk sudut siku-siku.



Gambar 2.2 Persegi

c) Persegi Panjang

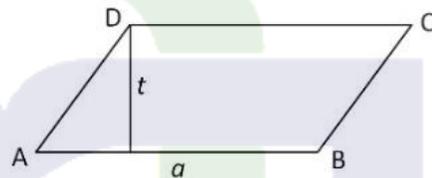
Persegi panjang adalah segiempat dengan keempat sudut yang siku-siku dan sisi-sisi yang saling berhadapan memiliki panjang dan sejajar. Ciri-ciri persegi panjang meliputi: sisi-sisi yang berhadapan memiliki panjang yang sama dan sejajar, sudut-sudutnya adalah sudut siku-siku dengan ukuran 90 derajat, serta diagonal-diagonalnya memiliki panjang yang sama dan saling berpotongan ditengah.



Gambar 2.3 Persegi Panjang

d) Jajargenjang

Jajar genjang adalah segiempat yang memiliki dua pasang sisi yang saling berhadapan dan sejajar, dengan panjang sisi-sisi yang sama dalam setiap pasangannya. Jajar genjang juga memiliki dua pasang sudut yang saling berhadapan dengan ukuran yang sama, meskipun tidak berupa sudut siku-siku. Diagonal-diagonal dalam jajar genjang saling berpotongan, tetapi tidak saling tegak lurus.



Gambar 2.4 Jajargenjang

e) Trapesium

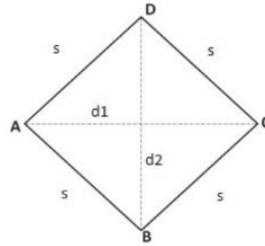
Trapesium adalah segiempat dengan satu pasang sisi yang saling berhadapan dan sejajar. Pada trapesium, jumlah sudut yang terletak di sebelah sisi-sisi sejajar adalah 180 derajat.



Gambar 2.5 Trapesium

f) Belah Ketupat

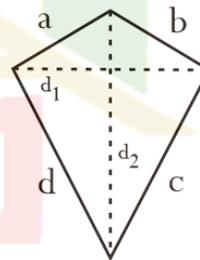
Belah ketupat adalah segiempat di mana semua sisi memiliki panjang yang sama, serta memiliki dua pasang sudut yang masing-masing sama besar dengan sudut di hadapannya, meskipun bukan sudut siku-siku. Diagonal-diagonal pada belah ketupat saling berpotongan secara tegak lurus.



Gambar 2.6 Belah Ketupat

g) Layang-layang

Layang-layang adalah segiempat dengan dua pasang sisi yang masing-masing memiliki panjang yang sama, serta sepasang sudut yang berhadapan memiliki ukuran yang sama. Ciri-ciri layang-layang meliputi: dua pasang sisi yang sama panjang, sepasang sudut yang sama besar dan saling berhadapan, serta diagonal terpanjang yang saling tegak lurus dan membagi diagonal yang lainnya menjadi dua bagian yang sama panjang.

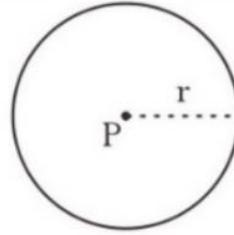


Gambar 2.7 Layang-layang

h) Lingkaran

Lingkaran adalah sekumpulan titik pada garis lengkung yang memiliki jarak yang sama dari titik pusat tertentu. Titik pusat ini dikenal sebagai titik pusat lingkaran, sedangkan garis lengkung yang menghubungkan ujung-ujungnya membentuk daerah yang disebut luas lingkaran.³⁴

³⁴ Kusni Hery Sutarto, *Geometri Dasar Untuk Perguruan Tinggi* (Yogyakarta, 2016), h.75.



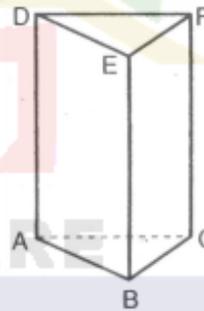
Gambar 2.8 Lingkaran

2. Bangun Ruang Sisi Datar

Bangun ruang sisi datar adalah konsep matematika yang melibatkan bangun ruang dengan permukaan datar. Contoh dari bangun ruang sisi datar meliputi prisma, limas, kubus, dan balok.

a) Prisma

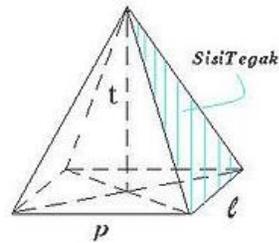
Prisma adalah bangun ruang yang memiliki dua sisi alas dan atas berbentuk segi-n yang sejajar dan kongruen, dengan sisi-sisi tegak berbentuk jajar genjang atau persegi panjang yang bisa tegak lurus atau tidak terhadap alas dan atasnya.



Gambar 2.9 Prisma

b) Limas

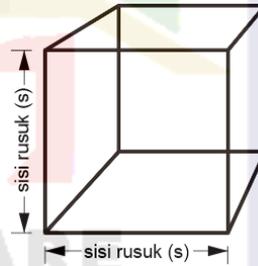
Limas adalah bangun ruang yang memiliki alas berbentuk segi-n dan sisi-sisi tegak berbentuk segitiga yang bertemu di satu titik. Titik pertemuan sisi-sisi tegak tersebut dikenal sebagai puncak limas.



Gambar 2.10 Limas

c) Kubus

Kubus adalah jenis balok khusus yang memiliki enam sisi berbentuk persegi yang kongruen. Meskipun setiap kubus adalah balok, tidak semua balok adalah kubus. Ciri khas kubus meliputi: semua enam sisinya berupa persegi yang kongruen, dua belas rusuknya memiliki panjang yang sama, dua belas diagonal bidangnya memiliki panjang yang sama, serta empat diagonal ruangnya juga memiliki panjang yang sama. Selain itu, semua enam bidang diagonal pada kubus memiliki luas yang seragam.

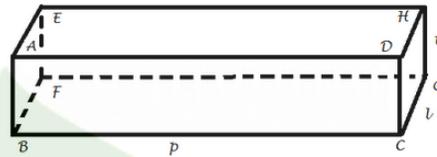


Gambar 2.11 Kubus

d) Balok

Balok adalah bangun ruang yang terdiri dari tiga pasang sisi berbentuk persegi panjang yang saling sejajar dan kongruen. Ciri khas balok meliputi: tiga pasang sisi berbentuk persegi panjang yang sejajar dan kongruen,

delapan titik sudut, sudut-sudut yang siku-siku, dua belas rusuk dan diagonal bidang yang sama panjang, empat diagonal ruang, serta enam bidang diagonal.



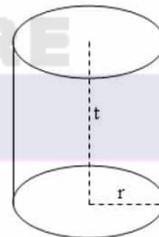
Gambar 2.12 Balok

3. Bangun Ruang Sisi Lengkung

Bangun ruang sisi lengkung adalah bentuk ruang yang memiliki permukaan melengkung dan bagian-bagian yang berbentuk lengkungan.

a) Tabung

Tabung adalah bangun ruang yang terdiri dari dua lingkaran sejajar dan kongruen yang berfungsi sebagai alas dan atap, serta sebuah persegi panjang yang melingkari kedua lingkaran tersebut. Persegi panjang ini disebut sebagai selimut tabung. Tabung memiliki tiga sisi: dua sisi berbentuk lingkaran dan satu sisi berbentuk persegi panjang, serta dilengkapi dengan dua rusuk.

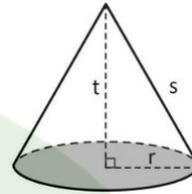


Gambar 2.13 Tabung

b) Kerucut

Kerucut merupakan bangun ruang dengan alas berbentuk lingkaran dan sisi tegak yang berupa bidang

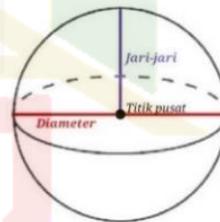
miring yang dikenal sebagai selimut kerucut. Kerucut memiliki dua sisi: satu sisi berbentuk lingkaran dan satu sisi berupa selimut. Kerucut tidak memiliki rusuk dan hanya memiliki satu titik sudut.



Gambar 2.14 Kerucut

c) Bola

Bola adalah bangun ruang yang terbentuk oleh banyak lingkaran dengan jari-jari yang sama dan berpusat pada satu titik. Bola memiliki satu titik pusat, satu sisi, tidak memiliki titik sudut, dan memiliki jari-jari yang tak terhingga jumlahnya, semuanya dengan panjang yang sama.



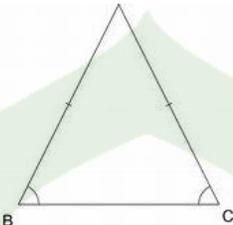
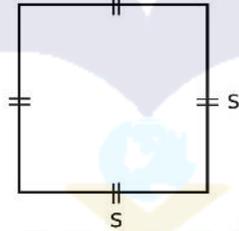
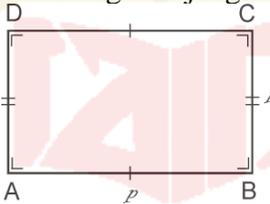
Gambar 2.15 Bola

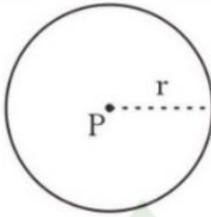
c. Sifat-sifat Geometri

Pendekatan yang digunakan dalam meninjau objek geometri pada alat, bahan dan bentuk kue khas Enrekang didasarkan pada sifat-sifat geometri yang terdapat pada bangun datar, bangun ruang sisi datar dan bangun ruang sisi lengkung pada alat, bahan dan bentuk kue khas Enrekang. Adapun sifat-sifat bangun datar, bangun ruang sisi datar dan bangun ruang sisi lengkung dapat dilihat pada tabel berikut:

1. Bangun Datar

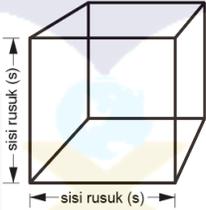
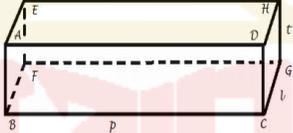
Tabel 2.2 Sifat-sifat Geometri Bangun Datar

No	Nama dan Bentuk Bangun Datar	Sifat-sifat
1	Segitiga Sama Kaki 	a. Memiliki 2 sisi sama panjang b. Memiliki 2 sudut sama besar c. Memiliki 1 sumbu simetri
2	Persegi 	a. Memiliki empat sumbu simetri lipat b. Memiliki empat simetri putar c. Memiliki empat sisi yang identic d. Memiliki sisi-sisi yang berlawanan sejajar e. Memiliki empat sudut dengan ukuran yang sama
3	Persegi Panjang 	a. Memiliki sisi-sisi yang berlawanan dengan panjang yang sama b. Memiliki empat sudut yang ukurannya sama c. Memiliki dua simetri lipat d. Memiliki dua simetri putar
4	Belah Ketupat 	a. Memiliki empat sisi dengan panjang yang sama b. Memiliki empat titik sudut c. Sudut-sudut yang saling berhadapan memiliki ukuran yang sama

5	<p>Lingkaran</p> 	<ol style="list-style-type: none"> Memiliki diameter yang membagi lingkaran menjadi dua bagian yang seimbang Memiliki total sudut sebesar 180° Memiliki simetri lipat dan simetri putar yang tak terbatas
---	--	--

2. Bangun Ruang Sisi Datar

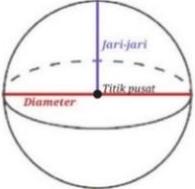
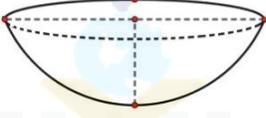
Tabel 2.3 Sifat-sifat Geometri Bangun Ruang Sisis Datar

No	Nama dan Bentuk Bangun Ruang Sisi Datar	Sifat-sifat
1	<p>Kubus</p> 	<ol style="list-style-type: none"> Memiliki 6 buah sisi berbentuk persegi Memiliki 12 buah rusuk Memiliki 8 buah titik sudut
2	<p>Balok</p> 	<ol style="list-style-type: none"> Memiliki enam sisi berbentuk persegi panjang Memiliki dua belas rusuk Memiliki delapan titik sudut

3. Bangun Ruang Sisi Lengkung

Tabel 2.4 Sifat-sifat Geometri Bangun Ruang Sisi Lengkung

No	Nama dan Bentuk Bangun Ruang Sisi Lengkung	Sifat-sifat
1	<p>Tabung</p> 	<ol style="list-style-type: none"> Terdapat tiga sisi, dengan sisi bawah dan atas berupa lingkaran, serta bidang lengkung yang mengelilinginya Memiliki dua rusuk

2	<p style="text-align: center;">Bola</p> 	<p>a. Memiliki satu sisi berupa bidang lengkung yang disebut selimut</p>
3	<p style="text-align: center;">Setengah bola</p> 	<p>a. Memiliki dua sisi yaitu satu sisi berupa alas berbentuk lingkaran dan satu sisi lagi berupa selimut yang merupakan bidang lengkung</p>
4	<p style="text-align: center;">Tembereng Bola</p> 	<p>a. Dibatasi oleh tali busur dan busur lingkaran b. Berupa daerah didalam lingkaran</p>

C. Kerangka Konseptual

Pemahaman konsep matematika adalah pondasi utama dalam berpikir untuk menyelesaikan masalah matematika maupun masalah sehari-hari. Berpikir secara matematis melibatkan: 1) pengembangan pandangan matematis, menilai proses matematisasi dan abstraksi, serta menikmati penerapannya, dan 2) pengembangan kompetensi serta penggunaannya dalam pemahaman matematika. Implikasinya adalah pentingnya perancangan pembelajaran yang baik oleh guru, dengan karakteristik yang dapat membantu siswa membangun pemahaman mereka secara bermakna.³⁵

³⁵ Kesumawati Nila, "Pemahaman Konsep Matematik Dalam Pembelajaran Matematika," *Semnas Matematika Dan Pendidikan Matematika*, 2008, h.229.

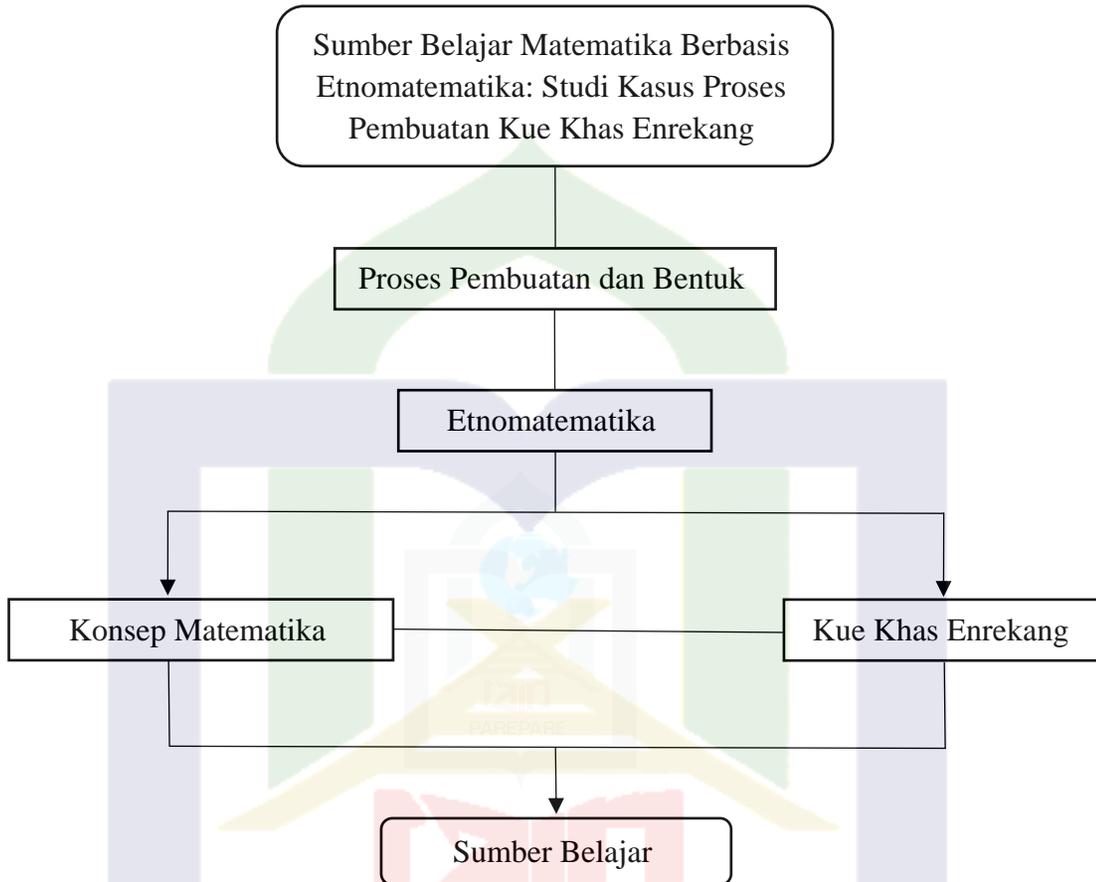
Pemahaman konsep dan partisipasi belajar adalah unsur penting dalam proses pembelajaran matematika di sekolah. Pemahaman konsep merupakan kemampuan dasar peserta didik dalam memecahkan masalah. Pemahaman pada konsep dasar dan keluasan jaringan informasi konsep menjadi syarat untuk mempelajari konsep lanjutan suatu materi matematika, agar siswa terhindar dari miskonsepsi, sehingga pembelajaran mampu menghadirkan pengalaman konseptual dan perseptual.³⁶

Penelitian ini membahas tentang konsep matematika apa saja yang terdapat dalam proses pembuatan dan bentuk kue khas Enrekang sebagai sumber belajar matematika dimana dapat digunakan bagi para pendidik dalam meningkatkan pemahaman peserta didik tentang konsep matematika yang mengaitkan pembelajaran dengan kebudayaan.

³⁶ Wawan Tarwana, Fiki Alghadari, and Ani Marlina, "Meningkatkan Pemahaman Konsep Geometri Siswa Melalui Pembelajaran Kooperatif Jigsaw," *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan STKIP Kusuma Negara*, 2019, h.2.

D. Kerangka Pikir

Berikut dibawah ini kerangka Pikir dari penelitian ini yaitu:



Gambar 2.16 Bagan Kerangka Pikir

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Pendekatan dan Jenis Penelitian

Berdasarkan permasalahan yang akan diteliti, penelitian ini menggunakan pendekatan etnografi dengan jenis penelitian kualitatif. Penelitian kualitatif merupakan penelitian yang dimana hasil temuannya tidak berupa angka akan tetapi berupa deskriptif menurut perspektif peneliti. Adapun pendekatan penelitian etnografi merupakan salah satu jenis penelitian kualitatif yang bertujuan untuk menggambarkan ciri-ciri budaya yang terdapat pada individu dan kelompok masyarakat yang tergabung dalam suatu kelompok masyarakat budaya.³⁷ Oleh karena itu, pendekatan etnografi sangat cocok digunakan sebagai sumber belajar matematika berbasis etnomatematika: studi kasus proses pembuatan kue khas Enrekang khususnya pada konsep perbandingan dan geometri.

B. Lokasi dan Waktu Penelitian

1. Lokasi Penelitian

Lokasi yang akan dijadikan sebagai tempat penelitian adalah Desa Bambapuang Kecamatan Anggeraja Kabupaten Enrekang.

2. Waktu Penelitian

Waktu penelitian adalah lamanya penelitian tersebut berlangsung, dimana penelitian ini dimulai dari pemilihan topik hingga penyusunan laporan penelitian.

³⁷ Abd Hadi, Asrori, and Rusma, *Penelitian Kualitatif Studi Fenomenologi, Case Study, Grounded Theory, Etnografi, Biografi*, 2021, h.35.

C. Fokus penelitian

Penelitian ini berfokus pada sumber belajar matematika berbasis etnomatematika: studi kasus proses pembuatan kue khas Enrekang yang mengacu pada beberapa konsep matematika yaitu perbandingan dan geometri.

D. Jenis dan Sumber Data

Sumber data dalam penelitian adalah subjek dari mana data dapat diperoleh dalam penelitian tersebut, penelitian ini menggunakan dua sumber data yaitu sebagai berikut:

a. Sumber Data Primer

Sumber data primer adalah hasil wawancara dengan narasumber. Data ini diperoleh, dan dikumpulkan langsung dilapangan oleh peneliti. Data primer ini didapatkan dari sumber informan yaitu individu atau perseorangan dalam bentuk hasil wawancara yang peneliti lakukan. Data primer ini antara lain catatan hasil wawancara, hasil observasi lapangan, serta data-data mengenai informasi penelitian.³⁸ Sumber data primer penelitian ini berasal dari orang-orang yang sering terlibat langsung dalam proses pembuatan kue khas Enrekang.

b. Sumber Data Sekunder

Sumber data sekunder merupakan data yang dikumpulkan langsung dari peneliti untuk mendukung sumber data primer. Dapat juga dikatakan bahwa data tersebut tersusun dalam bentuk dokumen. Data ini digunakan untuk mendukung informasi primer yang telah diperoleh dari bahan pustaka,

³⁸ Baskoro Harwindito, Abi Saptadinata, and Andreas Oktavalentino Sirait, "Kernas Sebagai Kuliner Khas Lokal Daerah Masyarakat Kabupaten Natuna," *Jurnal Pendidikan Dan Perhotelan*, 2022, h.19.

literatur, penelitian terdahulu, buku, dan lain sebagainya.³⁹ Adapun data sekunder dari penelitian ini adalah dokumentasi bentuk kue khas Enrekang dan alat yang digunakan dalam proses pembuatannya.

E. Teknik Pengumpulan dan Pengolahan Data

1. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data dalam rangka pengumpulan data strategis dalam suatu penelitian bertujuan untuk memperoleh ataupun mendapatkan data. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah penelitian lapangan (*field research*), yaitu penelitian pengumpulan data dengan mengadakan penelitian langsung pada objek yang akan diteliti.⁴⁰ Adapun teknik pengumpulan data yang digunakan pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

a. Observasi

Observasi merupakan metode yang digunakan dengan cara mengamati dan mencatat secara sistematis terhadap gejala-gejala yang tanpa ada objek penelitian, baik secara langsung maupun tidak langsung. Observasi dilakukan untuk memperoleh data yang berhubungan dengan objek penelitian.⁴¹ Dalam hal ini penelitian turun langsung dilokasi penelitian untuk melakukan pengamatan guna mendapatkan data yang diperlukan, observasi yang dilakukan dalam penelitian ini adalah teknik observasi partisipatif bentuk aktif. Adapun yang dimaksud dengan observasi bentuk aktif yaitu peneliti ikut serta berpartisipasi dalam proses pembuatan kue khas Enrekang.

³⁹ Muid Djalal, Agustinus B. Pati, and Elfie Mingkid, "Implementasi Kebijakan Perekrutan Dan Seleksi Bagi Calon Anggota Legislatif Dewan Pengurus Wilayah Partai Kebangkitan Bangsa Provinsi Sulawesi Utara Pada Pemilu 2019," *Jurnal Transdisiplin Pertanian*, 2023, h.1281.

⁴⁰ M.Pd. Herdayanti, S.Pd. and Syahrial S.Th.I., *Desain Penelitian Dan Teknik Pengumpulan Data Dalam Penelitian*, 2019, h.4-5.

⁴¹ M.Sc. Dr. J.R. Raco, M.E., *Metode Penelitian Kualitatif*, 2010, h.112.

b. Wawancara

Wawancara adalah sebuah teknik pengumpulan data dan informasi dengan cara melakukan interview langsung kepada pihak yang berkepentingan dalam dalam peneliti untuk mendapatkan data dan informasi. Percakapan antara dua orang yaitu seorang pewawancara yang mengajukan pertanyaan (*interviewer*) dan seorang yang diwawancarai yang menjawab pertanyaan (*interviewee*).⁴² Melalui wawancara ini, peneliti juga mengkaji informasi dan mengamati bentuk, alat dan bahan yang digunakan dalam proses pembuatan kue khas Enrekang serta perbandingan komposisi bahan yang digunakan.

Adapun kriteria dalam pemilihan informan, yaitu sebagai berikut:

- 1) Subjek tinggal di daerah yang akan dilakukan penelitian
- 2) Subjek memiliki pekerjaan atau pernah terlibat langsung dalam proses pembuatan kue khas Enrekang
- 3) Subjek mempunyai waktu dalam melakukan wawancara.

c. Dokumentasi

Metode dokumentasi adalah teknik pengumpulan data yang digunakan untuk meneliti informasi historis. Dokumen yang meliputi tentang individu, kelompok, peristiwa, dan situasi sosial sangat bermanfaat dalam penelitian kualitatif. Penelitian dokumentasi mencakup hal-hal dari masa lalu, seperti foto, tulisan, atau karya monumental. Dalam penelitian ini, dokumentasi melibatkan foto-foto dari proses pembuatan dan bentuk fisik kue khas Enrekang.

⁴² Herdayanti, S.Pd. and S.Th.I., *Desain Penelitian Dan Teknik Pengumpulan Data Dalam Penelitian*, 2019, h.4.

2. Teknik Pengolahan Data

Pengolahan data adalah serangkaian operasi atas informasi yang direncanakan guna mencapai tujuan atau hasil yang diinginkan. Proses pengumpulan data pada analisis data kualitatif dibagi menjadi 4 tahapan, yaitu sebagai berikut:⁴³

a. Transkripsi

Proses wawancara dan diskusi dengan informan direkam dengan audio dan video, kemudian mendengarkan percakapan yang telah direkam dan diubah dalam bentuk teks sehingga nantinya peneliti mudah memahaminya.

b. Pengorganisasian Data

Dalam pengorganisasian data, setelah peneliti melakukan transkripsi maka selanjutnya data perlu diorganisasi sehingga dapat diakses dan diatur secara sistematis. Biasanya dilakukan dengan membuat rangkuman dan catatan, menggunakan software khusus dalam menyusun data yang lebih berstruktur.

c. Pengenalan

Dalam tahap ini, melibatkan pemahaman keseluruhan terhadap data. Artinya peneliti harus mendengarkan, membaca dan mengamati data secara menyeluruh untuk memahami pola, tema dan konteks yang telah muncul. Setelah itu peneliti merumuskan pertanyaan serta hipotesis lebih lanjut.

d. Koding

Dalam proses koding tersebut melibatkan pemberian kode atau label pada bagian tertentu dalam data. Koding dapat membantu mengelompokkan dan mengidentifikasi informasi atau tema tertentu

⁴³ Umi Kulsum, "Peran Zikir Dalam Pembentukan Tawakal (Study Atas Jama'ah Pengajian Malam Jum'at Gus Lik Di Jamsaren Kota Kediri)," *Skripsi*, 2018, h.43.

yang relevan dalam data. Adapun jenis-jenis koding dalam penelitian kualitatif, yaitu:⁴⁴

1) Open Coding (Pengodean Terbuka)

Pengodean Terbuka adalah salah satu cara untuk mensegmentasikan informasi yang didapatkan. Dengan cara ini diharapkan peneliti dapat menentukan fokus apa yang ingin didapatkan dari hasil wawancara yang telah dilakukan. Hal ini nantinya akan berfungsi sebagai sebuah acuan dalam meneliti, kemudian mencari apa yang kurang dari pertanyaan peneliti dan menyimpulkan apa yang disampaikan informan.

2) Axial Coding (Pengodean Berporos)

Pada tahap ini, fokusnya yaitu menghubungkan kategori yang sudah ada serta membuat kaitan antar-kategori. Pengorganisasian lebih mendalam dilakukan untuk menemukan hubungan antara kategori tersebut, mengembangkan subkategori, dan memahami dimensi tambahan dari data.

3) Selective Coding (Pengodean Berpilih)

Proses pemilihan kategori inti yang mana didalamnya berupa pengaitan kategori inti terhadap kategori lainnya secara sistematis, pengabsahan hubungan, dan mengganti kategori yang perlu diperbaiki dan dikembangkan lebih lanjut.

F. Uji Keabsahan Data

Keabsahan data mengacu pada kesesuaian antara data yang dikumpulkan peneliti dan data yang sebenarnya terjadi pada objek penelitian. Dengan memastikan keabsahan data, hasil yang disajikan dapat dipercaya dan dipertanggungjawabkan.

⁴⁴ Aletheia Rabbani, "Pengertian Jenis-Jenis Coding," www.sosial79.com, 2021, h.1-2.

Untuk memeriksa keabsahan data, digunakan dua jenis pendekatan dalam teknik triangulasi data, yaitu:

1. Triangulasi sumber data dilakukan dengan membandingkan hasil wawancara dari tiga jenis informan, yaitu informan kunci, informan utama, dan informan pendukung.
2. Triangulasi metode dilakukan dengan membandingkan data yang diperoleh dari observasi dengan data dari wawancara.

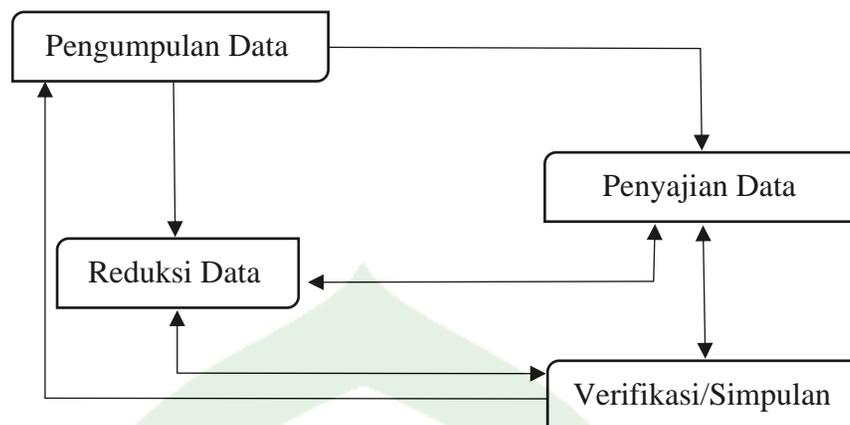
G. Teknik Analisis Data

Analisis data adalah proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh melalui wawancara, catatan lapangan, dan dokumentasi, sehingga data tersebut mudah dipahami dan temuannya dapat diinformasikan kepada orang lain. Teknik analisis data digunakan sesuai dengan jenis data yang dikumpulkan. Dalam penelitian kualitatif, pengumpulan dan analisis data bersifat interaktif dan berlangsung dalam lingkungan yang saling tumpang tindih.⁴⁵

Proses ini biasanya disebut sebagai strategi pengumpulan dan analisis data; metode ini berbeda-beda tergantung pada strategi pengumpulan data sebelumnya. Peneliti menggunakan analisis data model Miles dan Huberman, yang menyatakan bahwa analisis data kualitatif dilakukan secara interaktif dan berlangsung sampai selesai, sehingga datanya jenuh. Analisis data model Miles dan Huberman terdiri dari tiga langkah: pengurangan data, penyampaian data, dan verifikasi.⁴⁶ Berikut ini disajikan tahap analisis data dalam bentuk bagan.

⁴⁵ M.Pd. Sirajuddin Saleh, S.Pd., *Analisis Data Kualitatif*, 2017, h.69.

⁴⁶ Sugiyono, *Metode Penelitian Kualitatif Dan Kuantitatif*, 2015, h.246-253.



Gambar 3.1 Proses Analisis Data Penelitian Kualitatif

Langkah-langkah analisis data yang dilakukan penulis dalam penelitian ini menurut Miles dan Huberman adalah sebagai berikut:⁴⁷

1. Reduksi data

Reduksi data adalah proses menyaring, merangkum, dan memfokuskan pada informasi penting dari data mentah yang diperoleh selama penelitian. Proses ini melibatkan identifikasi tema dan pola utama. Selanjutnya, informasi yang dikumpulkan oleh peneliti, termasuk hasil observasi lapangan dan transkrip wawancara dengan produsen kue khas Enrekang, dirangkum untuk dianalisis lebih lanjut.

2. Penyajian data

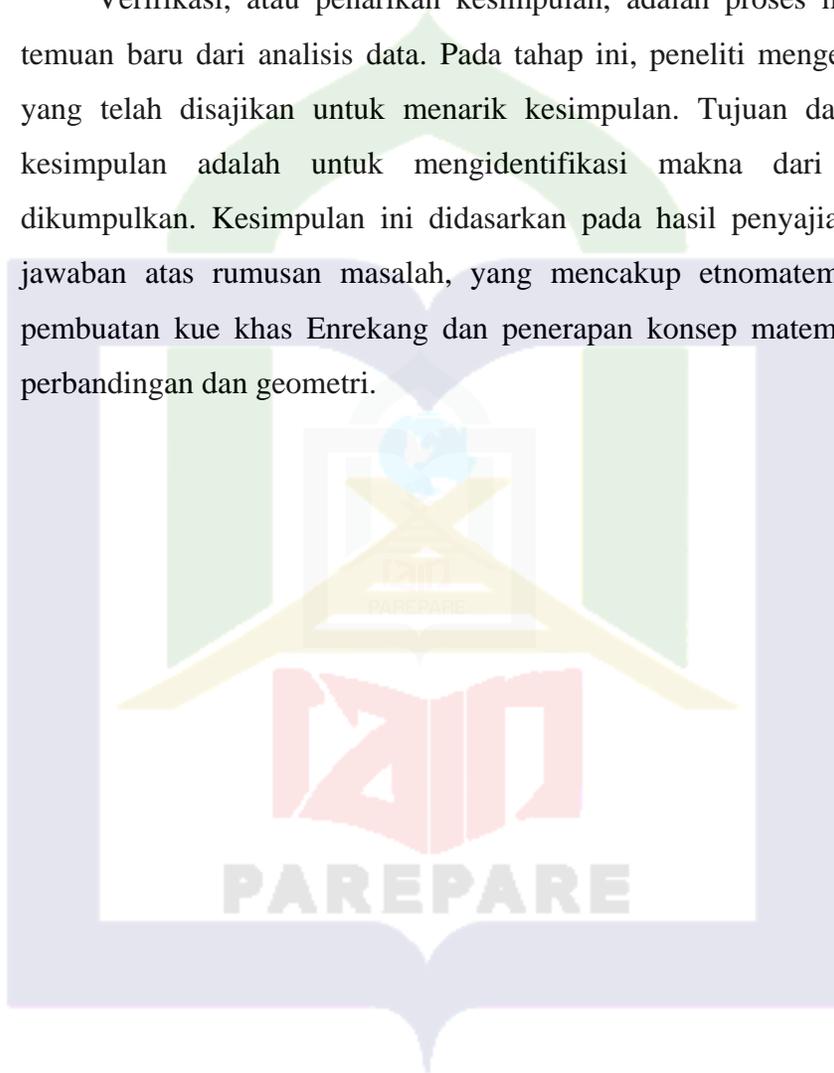
Penyajian data bertujuan untuk menyederhanakan informasi menjadi bentuk yang lebih mudah dipahami. Data yang diperoleh bisa disajikan dalam berbagai format, seperti deskripsi singkat, grafik, hubungan antar kategori, atau flowchart. Dalam penelitian ini, peneliti mentranskripsikan hasil wawancara dengan produsen kue khas Enrekang secara naratif, serta menjelaskan hasil observasi menggunakan tabel dan narasi. Peneliti juga

⁴⁷ Rohadatul Aisyi, "Peranan Guru Dalam Pembelajaran Matematika SD Secara Daring," *Skripsi*, 2020, h.33-34.

menyajikan analisis data secara naratif berdasarkan wawancara, observasi, dan dokumentasi. Tujuan dari penyajian data ini adalah untuk memberikan gambaran menyeluruh atau bagian tertentu dari kumpulan data.

3. Verifikasi

Verifikasi, atau penarikan kesimpulan, adalah proses menghasilkan temuan baru dari analisis data. Pada tahap ini, peneliti mengevaluasi data yang telah disajikan untuk menarik kesimpulan. Tujuan dari penarikan kesimpulan adalah untuk mengidentifikasi makna dari data yang dikumpulkan. Kesimpulan ini didasarkan pada hasil penyajian data serta jawaban atas rumusan masalah, yang mencakup etnomatematika dalam pembuatan kue khas Enrekang dan penerapan konsep matematika seperti perbandingan dan geometri.



BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

1. Deskripsi Data

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui konsep matematika yang terdapat dalam proses pembuatan dan bentuk kue khas Enrekang, di mana nantinya dijadikan sebagai sumber belajar matematika. Untuk mencapai tujuan penelitian ini, peneliti melakukan wawancara dengan tiga informan, yaitu informan kunci, informan utama, dan informan pendukung. Pemilihan informan didasarkan pada pemahaman mereka tentang topik yang diteliti serta pekerjaan atau profesi mereka.

Penelitian ini dilakukan di Desa Bambapuang, Kecamatan Anggeraja, Kabupaten Enrekang. Berdasarkan kriteria pemilihan informan, peneliti mewawancarai Kadaria sebagai informan kunci, Darmawati sebagai informan utama, dan Rasna sebagai informan pendukung.

Dalam proses pembuatan dan bentuk dari kue khas Enrekang ini tidak mengalami terlalu banyak perubahan masih sama seperti zaman dahulu, hanya sedikit berubah dari segi ukuran yang dikreasikan sesuai dengan keinginan dari masyarakat. Selain bentuknya, proses pembuatannya juga masih sama, yang dibuat menggunakan bahan alami sehingga sipembuat tidak mengalami kesulitan apabila ingin membuat kue tersebut.

Berdasarkan data hasil observasi yang dilakukan pada kue khas Enrekang dan juga hasil wawancara yang didapatkan dari ketiga informan, bahwa terdapat konsep matematika dalam proses pembuatan dan bentuk kue khas Enrekang yaitu konsep geometri dan perbandingan. Dimana untuk konsep geometri peneliti menggunakan alat, bahan dan bentuk kue khas Enrekang yaitu konsep geometri bangun datar diantaranya segitiga sama kaki, persegi, persegi panjang, belah ketupat dan lingkaran, serta geometri bangun

ruang sisi datar diantaranya kubus dan balok, kemudian untuk geometri bangun ruang sisi lengkung diantaranya tabung, bola, setengah bola dan tembereng bola. Sedangkan dari pencampuran komposisi bahan yang digunakan dalam pembuatan kue khas Enrekang menggunakan konsep perbandingan.

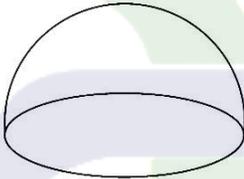
2. Penyajian Data

Berdasarkan analisis data dari hasil wawancara, observasi, dan dokumentasi, peneliti mengidentifikasi beberapa temuan terkait konsep matematika yang terdapat dalam proses pembuatan dan bentuk kue khas Enrekang, dimana nantinya dapat dijadikan sebagai sumber belajar matematika.

Untuk mengklaim mengenai bangun geometri yang diperoleh, peneliti merujuk pada sifat-sifat geometri bangun datar yang diuraikan pada tabel 2.2, serta sifat-sifat geometri bangun ruang sisi datar yang diuraikan pada tabel 2.3, kemudian untuk sifat-sifat geometri bangun ruang sisi lengkung yang diuraikan pada tabel 2.4. Hal ini memberikan dasar yang kokoh untuk setiap klaim yang dibuat mengenai bangun geometri, baik itu geometri bangun datar, geometri bangun ruang sisi datar maupun geometri bangun ruang sisi lengkung.

Tabel Konsep 4.1 Konsep Geometri pada bentuk Kue Khas Enrekang

No	Etnomatematika	Geometri	Penjelasan
1	<p><i>Deppa Te'tekan</i></p> 		<p>Bentuk dari <i>deppa te'tekan</i> kue khas Enrekang membentuk pola belah ketupat</p>

2	<p><i>Baje Beras Ketan</i></p> 		<p>Bentuk kemasan dari <i>Baje Beras Ketan</i> kue khas Enrekang membentuk tabung</p>
3	<p><i>Deppa Kenari</i></p> 		<p>Bentuk dari deppa kenari kue khas Enrekang membentuk setengah bola</p>

Tabel 4.2 Konsep Perbandingan Komposisi Bahan pada Proses Pembuatan Kue Khas Enrekang

No	Perbandingan	Pemodelan dalam Matematika
1	<p>Pada proses pembuatan <i>deppa te'tekan</i> dengan komposisi bahan yang digunakan yaitu gula aren 1,46 kg, tepung beras 2 kg, air 200 ml, wijen $\frac{1}{2}$ kg dan minyak sanco 2 kg, jadinya 150 kue. Jika ingin menambah jumlah kue, informan menyarankan untuk menyesuaikan juga jumlah komposisi bahan sesuai dengan kelipatan yang diperlukan. Namun, jika jumlah kue yang diinginkan tidak</p>	<p>Misal :</p> $v = \text{tepung beras}$ $w = \text{gula aren}$ $x = \text{air}$ $y = \text{wijen}$ $z = \text{minyak goreng}$ <p>Dik :</p> $v = 2 \text{ kg} = 2000 \text{ gr}$ $w = 1,46 \text{ kg} = 1460 \text{ gr}$ $x = 200 \text{ ml}$ $y = \frac{1}{2} \text{ kg} = 500 \text{ gr}$ $z = 2 \text{ kg} = 2000 \text{ gr}$

	<p>merupakan kelipatan dari 150, maka harus terlebih dahulu menentukan komposisi bahan untuk setiap kue.</p>	<p>Hasil : 150</p> <p>Dit : Komposisi bahan untuk 350 kue?</p> <p>Penye: $2000v + 1460w + 200x + 500y + 2000z = 150$</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kedua ruas dibagi 150 untuk mendapat komposisi per kue $\frac{2000}{150}v + \frac{1460}{150}w + \frac{200}{150}x + \frac{500}{150}y + \frac{2000}{150}z = \frac{150}{150}$ $13,33v + 9,73w + 1,33x + 3,33y + 13,33z = 1$ <ul style="list-style-type: none"> ▪ Jadi untuk membuat satu <i>deppa te'tekan</i> dibutuhkan tepung beras sebanyak 13,33 gr, gula aren 9,73 gr, air 1,3 ml, biji wijen 3,33 gr dan minyak goreng sebanyak 13,33 gr ▪ Untuk membuat 350 <i>deppa te'tekan</i> hasil pembagian diatas dikali dengan 350 kue $(13,33v + 9,73w + 1,33x + 3,33y + 13,33z)350 = 1(350)$ $4665,5v + 3405,5w + 465,5x + 1165,5y + 4665,5z = 350$ <p>Maka untuk membuat <i>deppa te'tekan</i> sebanyak 350 dibutuhkan tepung beras sebanyak 4665,5 gr, gula aren 3405,5 gr, air 465,5 ml, biji wijen 1165,5 gr dan minyak goreng sebanyak 4665,5 gr.</p>
2	<p>Pada proses pembuatan <i>baje</i> beras ketan dengan bahan yang digunakan beras ketan putih 2 kg, gula aren 5 kg, kelapa parut 4 butir, dan air 1 gayung, sehingga jadinya 100 kue. Jika</p>	<p>Misal :</p> <p>$p = \text{beras ketan}$</p> <p>$q = \text{gula aren}$</p> <p>$r = \text{kelapa parut}$</p> <p>$s = \text{air}$</p>

	<p>jumlah kue ingin ditambah, informan menyebutkan bahwa jumlah komposisi bahan juga harus ditingkatkan sesuai dengan kelipatan yang dibutuhkan. Namun, jika jumlah kue yang diinginkan kurang dari 100, maka perlu terlebih dahulu menentukan komposisi bahan untuk setiap kue.</p>	<p>Dik :</p> $p = 2 \text{ kg} = 2000 \text{ gr}$ $q = 5 \text{ kg} = 5000 \text{ gr}$ $r = 4 \text{ buah} = 340 \text{ gr}$ $s = 1,5 \text{ L} = 1500 \text{ ml}$ <p>Hasil : 100 kue</p> <p>Dit : Komposisi bahan untuk 90 kue?</p> <p>Penye : $2000p + 5000q + 340r + 1500s = 100$</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kedua ruas dibagi 100 untuk mendapat komposisi per kue $\frac{2000}{100}p + \frac{5000}{100}q + \frac{340}{100}r + \frac{1500}{100}s = \frac{100}{100}$ $20p + 50q + 3,4r + 15s = 1$ <ul style="list-style-type: none"> ▪ Jadi untuk membuat satu <i>baje</i> beras ketan dibutuhkan beras ketan sebanyak 20 gr, gula aren 50 gr, parut kelapa 3,4 gr dan air sebanyak 15 ml ▪ Untuk membuat 90 kue <i>baje</i> beras ketan hasil pembagian diatas dikali dengan 90 kue $(20p + 50q + 3,4r + 15s) 90 = 1(90)$ $1800p + 4500q + 306r + 1350s = 90$ <p>Maka untuk membuat <i>baje</i> beras ketan sebanyak 90 dibutuhkan beras ketan 1800 gr, gula aren 4500 gr, parut kelapa 360 gr dan air sebanyak 1350 ml.</p>
3	<p>Pada proses pembuatan <i>deppa kenari</i> komposisi bahan yang digunakan adalah air kelapa tua 750 ml, gula pasir 1 kg,</p>	<p>Misal :</p> $g = \text{tepung terigu}$ $h = \text{gula pasir}$

<p>tepung terigu 1,7 kg, 4 butir telur, SP 1 sdm, margarin 250 gr, soda kue 1 sdm, dan vanili $\frac{1}{2}$ sdm, maka jadinya 90 kue. Jika ingin meningkatkan jumlah kue, informan menyarankan untuk menyesuaikan kelipatan komposisi bahan dengan jumlah yang akan dibuat. Namun, jika jumlah kue yang diinginkan tidak merupakan kelipatan dari 90, maka perlu terlebih dahulu menentukan komposisi bahan untuk setiap kue secara individual.</p>	<p> $i = \text{air kelapa}$ $j = \text{telur}$ $k = \text{margarin}$ $l = \text{SP}$ $m = \text{bubuk vanili}$ </p> <p>Dik :</p> <p> $g = 1700 \text{ gr}$ $h = 1 \text{ kg} = 1000 \text{ gr}$ $i = 750 \text{ ml}$ $j = 4 \text{ butir} = 200 \text{ gr}$ $k = 250 \text{ gr}$ $l = 1 \text{ sdm} = 5 \text{ gr}$ $m = \frac{1}{2} \text{ sdm} = 2,5 \text{ gr}$ </p> <p>Hasil : 90 kue</p> <p>Dit : Komposisi bahan untuk 200 kue?</p> <p>Penye: $1700g + 1000h + 750i + 200j + 250k + 5l + 2,5m = 90$</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kedua ruas dibagi 90 untuk mendapat bahan komposisi per kue $\frac{1700}{90}g + \frac{1000}{90}h + \frac{750}{90}i + \frac{200}{90}j + \frac{250}{90}k + \frac{5}{90}l + \frac{2,5}{90}m = \frac{90}{90}$ $18,88g + 11,11h + 8,33i + 2,22j + 2,77k + 0,056l + 0,028m = 1$ ▪ Jadi untuk membuat satu <i>deppa kenari</i> dibutuhkan tepung terigu sebanyak 18,88 gr, gula pasir 11,11 gr, air kelapa 8,33 ml, telur 2,22 gr, margarin 2,77 gr, SP 0,056 gr dan bubuk vanili 0,028 gr
--	--

		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Untuk membuat 200 <i>deppa kenari</i> hasil pembagian diatas dikali dengan 200 kue $(18,88g + 11,11h + 8,33i + 2,22j + 2,77k + 0,056l + 0,028m)200 = 1(200)$ $3776g + 2222h + 1666i + 444j + 554k + 11,2l + 5,6m = 200$ <p>Maka untuk membuat <i>deppa kenari</i> sebanyak 200 dibutuhkan tepung terigu sebanyak 3776 <i>gr</i>, gula pasir 2222 <i>gr</i>, air kelapa 1666 <i>ml</i>, butir telur 444 <i>gr</i>, margarin 554 <i>gr</i>, SP 11,2 <i>gr</i> dan vanili sebanyak 5,6 <i>gr</i>.</p>
--	--	--

Adapun konsep matematika yang dapat diperoleh pada kue khas Enrekang adalah konsep geometri yaitu alat dan bahan yang digunakan dalam proses pembuatan kue khas Enrekang.

a) *Deppa Te'tekan*



Gambar 4.1 *Deppa Te'tekan*

Deppa te'tekan adalah salah satu kue khas Enrekang yang biasa dijadikan oleh-oleh ketika berkunjung ke Kabupaten Enrekang. Dalam pelaksanaan adat istiadat masyarakat Enrekang, *deppa te'tekan* ini selalu menjadi kue yang wajib ada karna memiliki cita rasa yang khas.⁴⁸ Sehingga seiring perkembangan zaman, masyarakat Enrekang membuat

⁴⁸ M.Pd. Azmidar, S.Pd., *Eksplorasi Etnomatematika Pada Makanan Tradisional Masyarakat Masserempulu Sebagai Sumber Belajar Matematika*, 2023, h.118.

inovasi baru dalam mengembangkan varian rasa *deppa te'tekan* dimana kue ini awalnya berwarna coklat yang ditaburi dengan biji wijen yang kemudian dikembangkan dengan varian berwarna putih dengan cita rasa berbeda dari *deppa te'tekan* asli karna terbuat dari bahan yang berbeda. Tak heran jika *deppa te'tekan* ini selalu dijadikan sebagai salah satu oleh-oleh khas dari Enrekang.

Dibawah ini langkah-langkah cara membuat *deppa te'tekan* dengan alat dan bahan yang digunakan dalam proses pembuatannya yaitu sebagai berikut:

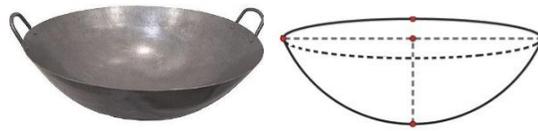
- 1) Siapkan wajan lalu naikkan keatas kompor, kemudian masukkan bahan gula merah dan air, kemudian tunggu sampai gula merah larut hingga mendidih.



Gambar 4.2 Proses memasak gula aren

Konsep tembereng bola yang terdapat pada wajan, alat proses pembuatan kue khas Enrekang. Wajan atau kualii adalah peralatan dapur yang serbaguna. Tidak hanya untuk menggoreng, wajan penggorengan juga berfungsi untuk menumis, memanggang, hingga memasak makanan berkuah.⁴⁹ Kegunaan wajan pada proses pembuatan *deppa te'tekan* untuk melelehkan gula aren.

⁴⁹ Novia Anggraeni et al., *Pengantar Bisnis Kuliner* (Makassar: CV. Tohar Media, 2023),h.26.



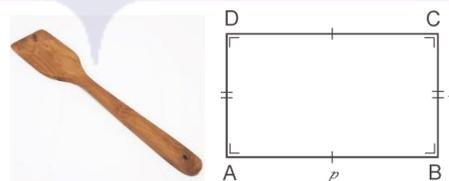
Gambar 4.3 Konsep tembereng bola pada wajan

Wajan memiliki jari-jari 50 cm tinggi 15 cm . Apabila menggunakan rumus tembereng bola, maka dapat dihitung luas permukaan dan volume tembereng bola:

$$\begin{aligned}\text{Luas Permukaan T Bola} &= 2\pi \times r \times t \\ &= 2(3,14) \times 50 \times 15 \\ &= 4.710\text{ cm}\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Volume Tembereng Bola} &= \frac{1}{3} \times \pi \times t^2(3r - t) \\ &= \frac{1}{3} \times (3,14) \times 15^2(3 \times 50 - 15) \\ &= \frac{1}{3}(3,14) \times 225 \times 135 \\ &= 31.792,5\text{ cm}^3\end{aligned}$$

Konsep persegi terdapat pada spatula kayu, alat proses pembuatan kue khas Enrekang. Spatula kayu adalah salah satu peralatan rumah tangga yang berfungsi untuk membantu proses memasak didalam dapur agar lebih mudah dan cepat.⁵⁰ Kegunaan dalam pembuatan kue ini untuk memudahkan mengaduk gula aren pada wajan.



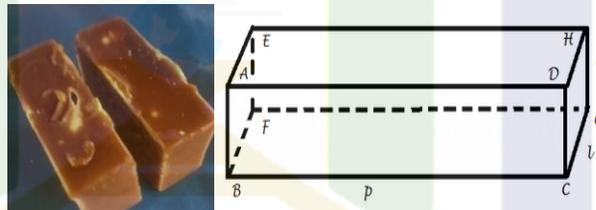
Gambar 4.4 Konsep persegi pada spatula kayu

⁵⁰ Novia Anggraeni et al., *Pengantar Bisnis Kuliner* (Makassar: CV. Tohar Media, 2023),h.38.

Untuk panjang pada spatula kayu 5 cm serta lebarnya 4 cm. Dengan menerapkan rumus persegi panjang, maka luas spatula kayu dapat dihitung:

$$\begin{aligned}\text{Luas Persegi Panjang} &= \text{panjang} \times \text{lebar} \\ &= 5 \text{ cm} \times 4 \text{ cm} \\ &= 20 \text{ cm}^2\end{aligned}$$

Konsep balok dan setengah bola terdapat pada gula aren, bahan proses pembuatan kue khas Enrekang. Gula aren merupakan salah satu jenis gula yang populer sebagai pemanis. Gula ini terbuat dari nira pohon aren dan terkenal sebagai alternatif yang lebih sehat dari pemanis lainnya.⁵¹ Kegunaan gula aren dalam *deppa te'tekan* untuk membuat kue lebih manis secara alami.



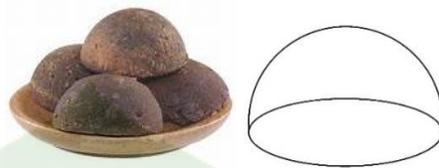
Gambar 4.5 Konsep balok pada gula aren

Gula aren yang berbentuk balok mempunyai ukuran panjang (p) 6 cm, lebar (l) 3 cm, dan untuk tingginya (t) 2 cm. Apabila menggunakan rumus balok, maka luas permukaan dan volume gula aren dapat dihitung:

$$\begin{aligned}\text{Luas Permukaan Balok} &= 2 \times ((p \times l) + (p \times t) + (l \times t)) \\ &= 2 \times ((6 \times 3) + (6 \times 2) + (3 \times 2)) \\ &= 2 \times (18 + 12 + 6) \\ &= 72 \text{ cm}^2\end{aligned}$$

⁵¹ Afdillah Nur Aisyah Sinaga and Siti Aisyah, "Analisis Supply Chain Management (SCM) Komoditas Gula Aren Di Kota Perdagangan Kabupaten Simalungun Afdillah," *Jurnal Ilmu Komputer, Ekonomi Dan Manajemen (JIKEM)*, 2022, h.2327.

$$\begin{aligned}
 \text{Volume Balok} &= \text{panjang} \times \text{lebar} \times \text{tinggi} \\
 &= 6 \text{ cm} \times 3 \text{ cm} \times 2 \text{ cm} \\
 &= 36 \text{ cm}^3
 \end{aligned}$$



Gambar 4.6 Konsep setengah bola pada gula aren

Sedangkan untuk gula aren yang berbentuk setengah bola mempunyai diameter 14 cm . Apabila menggunakan rumus setengah bola, maka luas permukaan dan volume gula aren dapat dihitung:

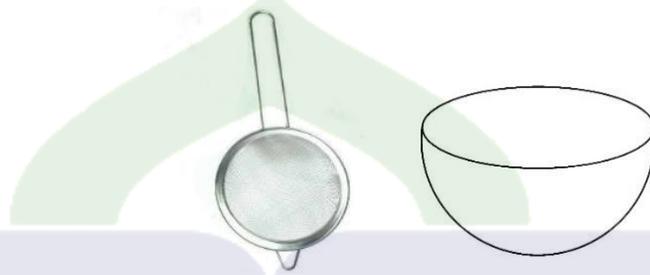
$$\begin{aligned}
 \text{Luas Permukaan Setengah Bola} &= 3\pi r^2 \\
 &= 3 \times \frac{22}{7} \times 7 \times 7 \\
 &= 462 \text{ cm}^2 \\
 \text{Volume Setengah Bola} &= \frac{2}{3}\pi r^3 \\
 &= \frac{2}{3} \times \frac{22}{7} \times 7 \times 7 \times 7 \\
 &= 718,66 \text{ cm}^2
 \end{aligned}$$

- 2) Setelah gula merah larut dan mendidih tuang sedikit demi sedikit kedalam tepung beras yang sudah disiapkan didalam baskom, saring menggunakan saringan minyak untuk membersihkan kotoran, sehingga adonan bisa dibentuk.



Gambar 4.7 Proses penuangan gula aren

Konsep setengah bola terdapat pada saringan minyak, alat proses pembuatan kue khas Enrekang. Saringan minyak atau biasa dikenal dengan *oil pot* merupakan peralatan dapur yang sering dibutuhkan.⁵² Kegunaan dalam proses pembuatan *deppa te'tekan* untuk memisahkan kotoran yang ada pada gula aren.



Gambar 4.8 Konsep setengah bola pada saringan minyak

Saringan minyak memiliki diameter 12 cm. Dengan menggunakan rumus setengah bola, maka luas permukaan dan volume saringan minyak dapat dihitung:

$$\begin{aligned}
 \text{Luas Permukaan Setengah Bola} &= 3\pi r^2 \\
 &= 3 \times \frac{22}{7} \times 6 \times 6 \\
 &= 339,42 \text{ cm}^2 \\
 \text{Volume Setengah Bola} &= \frac{2}{3}\pi r^3 \\
 &= \frac{2}{3} \times \frac{22}{7} \times 6 \times 6 \times 6 \\
 &= 2.036,67 \text{ cm}^2
 \end{aligned}$$

Konsep lingkaran terdapat pada baskom, alat proses pembuatan kue khas Enrekang. Baskom berasal dari kata bahasa Belanda yaitu *bascom* yang berarti wadah rendam atau ember.⁵³ Hal

⁵² Novia Anggraeni et al., *Pengantar Bisnis Kuliner* (Makassar: CV. Tohar Media, 2023),h.29.

⁵³ Novia Anggraeni et al., *Pengantar Bisnis Kuliner* (Makassar: CV. Tohar Media, 2023),h.27.

ini mencerminkan peran utama baskom dalam aktivitas ini tempat pencampuran bahan dan adonan kue *deppa te'tekan*.



Gambar 4.9 Konsep lingkaran pada baskom

Ukuran lingkaran pada baskom, memiliki diameter 40 cm, dengan menerapkan rumus lingkaran, maka luas dan keliling baskom dapat dihitung:

$$\begin{aligned} \text{Luas Lingkaran} &= \pi r^2 \\ &= \frac{22}{7} \times 20 \text{ cm} \times 20 \text{ cm} \\ &= 1.257,14 \text{ cm}^2 \end{aligned}$$

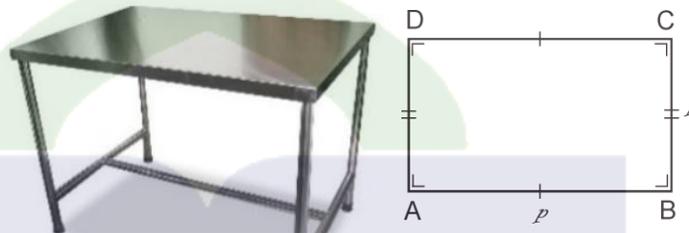
$$\begin{aligned} \text{Keliling Lingkaran} &= 2\pi r \\ &= 2 \times \frac{22}{7} \times 20 \\ &= 125,71 \text{ cm} \end{aligned}$$

- 3) Kemudian letakkan adonan diatas meja yang dilapisi terpal, setelah itu taburkan wijen lalu dipipih dan diiris-iris menggunakan spatula maka akan berbentuk seperti belah ketupat.



Gambar 4.10 Proses pemipihan dan pengirisan adonan

Konsep persegi terdapat pada meja, alat proses pembuatan kue khas Enrekang. Meja adalah sebuah mebel atau perabotan yang memiliki permukaan datar dan kaki-kaki sebagai penyangga, yang bentuk dan fungsinya bermacam-macam.⁵⁴ Kegunaan meja pada proses pembuatan *deppa te'tekan* untuk memudahkan sipembuat dalam pempipihan dan pengirisan adonan.



Gambar 4.11 Konsep persegi panjang pada meja

Untuk panjang meja 90 cm serta lebarnya 40 cm . Apabila menggunakan rumus persegi panjang, maka luas permukaan meja dapat dihitung:

$$\begin{aligned}\text{Luas Persegi Panjang} &= \text{panjang} \times \text{lebar} \\ &= 90\text{ cm} \times 40\text{ cm} \\ &= 360\text{ cm}^2\end{aligned}$$

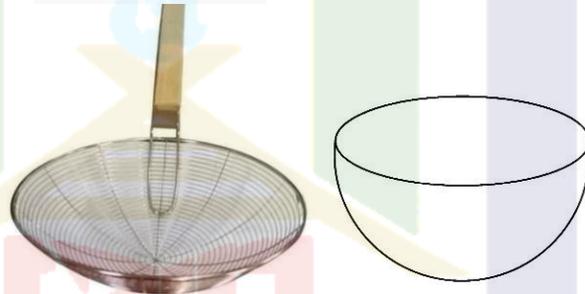
- 4) Kemudian panaskan minyak diwajan, setelah minyak panas masukkan adonan yang berbentuk belah ketupat tersebut, lalu tungguh sampai mengembang dan berubah menjadi warna kemerah-merahan, lalu angkat menggunakan saringan minyak tuang pada tampah bambu, *deppa te'tekan* siap disajikan.

⁵⁴ Nikodemus Samue Taru, Nanik Dara Senjawati, and Vini Arumsari, "Analisis Usaha Kerajinan Bambu Skala Rumah Tangga Di Kelurahan Malumbi Kecamatan Kampera Kabupaten Sumba Timur," *Jurnal Ilmu Pertanian*, 2017, h.58.



Gambar 4.12 Proses penggorengan adonan

Konsep setengah bola terdapat pada serokan minyak, alat proses pembuatan kue khas Enrekang . Serokan minyak adalah penyaringan minyak goreng, berfungsi untuk membantu kita dalam menyaring minyak maupun mengangkat masakan agar terhindar dari minyak maupun air yang panas.⁵⁵ Kegunaan dalam proses pembuatan *deppa te'tekan* untuk memudahkan mengangkat kue.



Gambar 4.13 Konsep setengah bola pada serokan minyak

Serokan minyak memiliki diameter 22 cm . Dengan menggunakan rumus setengah bola, luas permukaan dan volume serokan minyak dapat dihitung:

$$\begin{aligned} \text{Luas Permukaan Setengah Bola} &= 3\pi r^2 \\ &= 3 \times \frac{22}{7} \times 11 \times 11 \\ &= 1.140,85\text{ cm}^2 \end{aligned}$$

⁵⁵ Novia Anggraeni et al., *Pengantar Bisnis Kuliner* (Makassar: CV. Tohar Media, 2023),h.29.

$$\begin{aligned}
 \text{Volume Setengah Bola} &= \frac{2}{3}\pi r^3 \\
 &= \frac{2}{3} \times \frac{22}{7} \times 11 \times 11 \times 11 \\
 &= 2.788,76 \text{ cm}^2
 \end{aligned}$$

Konsep lingkaran terdapat pada tampah bambu alat proses pembuatan kue khas Enrekang. Tampah bambu adalah perabotan rumah tangga, dibuat dari anyaman bambu dan sebagainya, biasanya berbentuk lingkaran untuk menampi (membersihkan) beras.⁵⁶ Kegunaan tampah bambu dalam proses pembuatan *deppa te'tekan* untuk meniriskan kue agar minyaknya tidak terlalu banyak menempel.



Gambar 4.14 Konsep lingkaran pada tampah bambu

Ukuran lingkaran pada tampah bambu memiliki diameter 30 cm, Dengan menggunakan rumus lingkaran, maka luas dan keliling tampah bambu dapat dihitung:

$$\begin{aligned}
 \text{Luas Lingkaran} &= \pi r^2 \\
 &= \frac{22}{7} \times 15 \text{ cm} \times 15 \text{ cm} \\
 &= 707,14 \text{ cm}^2
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Keliling Lingkaran} &= 2\pi r \\
 &= 2 \times \frac{22}{7} \times 15 \\
 &= 94,28 \text{ cm}
 \end{aligned}$$

⁵⁶ Nur Khasanah, "Peran Perempuan Pengrajin Tampah Dalam Peningkatan Ekonomi Keluarga," *Jurnal Bisnis, Manajemen, Dan Akuntansi*, 2021, h.21.

b) *Baje* Beras Ketan



Gambar 4.15 *Baje* Beras Ketan

Baje beras ketan adalah salah satu kue khas atau makanan tradisional bagi masyarakat Enrekang yang dimana biasanya dijadikan sebagai kue yang wajib apabila terdapat acara keluarga.⁵⁷ Selain itu *baje* beras ketan juga dapat dijadikan sebagai oleh-oleh bagi masyarakat dan orang yang berkunjung atau berwisata ke Enrekang.

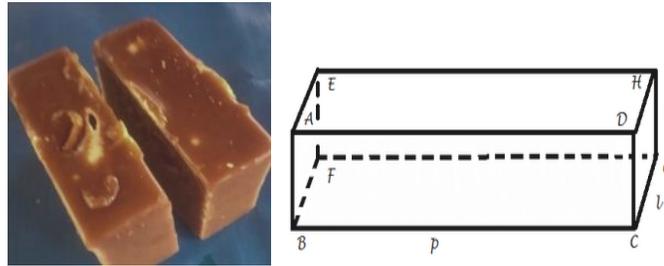
Dibawah ini langkah-langkah cara membuat *baje* beras ketan dengan alat dan bahan yang digunakan dalam proses pembuatannya yaitu sebagai berikut:

1. Gula merah dimasak dengan air secukupnya dengan menggunakan wajan, saat gula aren dan kelapa parut dimasak api dkecilkan, kemudian beras ketan yang sudah dikukus kita masukkan sedikit demi sedikit dengan api kecil sambil terus diaduk-aduk hingga merata dengan menggunakan spatula kayu.



Gambar 4.16 Proses memasak gula dan kelapa

⁵⁷ M.Pd. Azmidar, S.Pd., *Eksplorasi Etnomatematika Pada Makanan Tradisional Masyarakat Masserempulu Sebagai Sumber Belajar Matematika*, 2023, h.116.



Gambar 4.17 Konsep balok pada gula aren

Konsep bola terdapat pada kelapa, bahan proses pembuatan *baje* beras ketan. Kelapa atau nyiur (*coconus nucifera*) adalah anggota tunggal dalam genus *cocos* dari suku aren-arenan atau *arecaceae*.⁵⁸ Kegunaan kelapa parut pada proses pembuatan *baje* beras ketan sebagai bahan dasar untuk menciptakan rasa gurih.



Gambar 4.18 Konsep bola pada kelapa

Kelapa memiliki diameter 14 cm. Dengan menggunakan rumus bola, maka luas permukaan dan volume kelapa dapat dihitung:

$$\begin{aligned} \text{Luas Permukaan Bola} &= 4\pi r^2 \\ &= 4 \times \frac{22}{7} \times 7 \times 7 \\ &= 616 \text{ cm}^2 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Volume Bola} &= \frac{4}{3}\pi r^3 \\ &= \frac{4}{3} \times \frac{22}{7} \times 7 \times 7 \times 7 \text{ cm}^3 \\ &= 1.437,33 \text{ cm}^3 \end{aligned}$$

⁵⁸ Cahyo Indarto, *Pengembangan Produk Agroindustri Kelapa Untuk Virgin Coconut Oil (VCO)*, CV. Laditri Karya (Baturaja, 2021), h.21.



Gambar 4.19 Proses memasukkan beras ketan

2. Kemudian siapkan wadah yang datar dan lebar, tuang adonan kedalam baki yang sudah dioleskan minyak.



Gambar 4.20 Proses penuangan adonan pada baki

Konsep lingkaran terdapat pada baki, alat proses pembuatan kue khas Enrekang. Baki talam seng adalah peralatan dapur rumah tangga yang terbuat dari seng atau aluminium, berfungsi untuk tempat menyimpan makanan yang sudah masak.⁵⁹ Kegunaan baki pada proses pembuatan *baje* beras ketan yaitu tempat adonan *baje* yang akan dibungkus.



Gambar 4.21 Konsep lingkaran pada baki talam seng

⁵⁹ Ramlah Mappau and Jemmain, "Leksikon Alat Dalam Bahasa Toraja (Loxicon Of Tools in Toraja's Language)," *Jurnal Sawerigading*, 2021, h.267.

Ukuran lingkaran pada baki memiliki diameter 50 *cm*, dengan menerapkan rumus lingkaran, maka luas dan keliling baki talam seng dapat dihitung:

$$\begin{aligned}\text{Luas Lingkaran} &= \pi r^2 \\ &= \frac{22}{7} \times 25 \text{ cm} \times 25 \text{ cm} \\ &= 1.964,28 \text{ cm}^2\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Keliling Lingkaran} &= 2\pi r \\ &= 2 \times \frac{22}{7} \times 25 \\ &= 157,14 \text{ cm}\end{aligned}$$

3. Setelah itu, adonan legit yang sedikit lengket dan beraroma manis ini kemudian dibungkus menggunakan kulit jagung kering. Setelah pembungkusan selesai maka *baje* beras ketan siap kita sajikan.



Gambar 4.22 Proses pembungkusan *baje*

c) *Deppa Kenari*



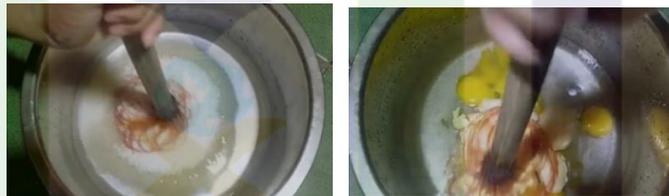
Gambar 4.23 *Deppa Kenari*

Deppa kenari adalah kue jajanan tradisional yang sering dikonsumsi bagi warga masyarakat Enrekang yang teksturnya tidak

terlalu kering dan keras. Rasanya manis tetapi manisnya tidak seperti *deppa te'tekan*. Oleh karena itu, kue ini sangat cocok sebagai teman untuk bersantai sembari minum kopi dan teh manis. Bahan *deppa kenari* sangat sederhana dan mudah kita dapatkan.

Dibawah ini langkah-langkah cara membuat *deppa* kenari dengan alat dan bahan yang digunakan dalam proses pembuatannya yaitu sebagai berikut:

1. Air kelapa dan gula pasir diaduk didalam loyang/baskom aduk hingga gula pasirnya larut, setelah itu masukkan telur, mentega kemudian kita aduk lagi sampai tercampur rata. Masukkan soda kue lalu kita aduk sampai mengembang.



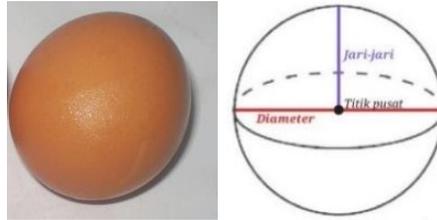
Gambar 4.24 Proses pengadukan bahan



Gambar 4.25 Konsep lingkaran pada baskom

Konsep bola yang terdapat pada telur ayam, bahan proses pembuatan kue khas Enrekang. Telur ayam adalah salah satu sumber pangan protein hewani yang populer dan sangat diminati oleh masyarakat.⁶⁰ Kegunaan telur ayam pada *deppa kenari* untuk menghasilkan tekstur adonan lebih halus dan nikmat.

⁶⁰ Subhan Effendi, Nismawarni, and Ilham Ahmad, "Analisis Faktor-Faktor Yang Berpengaruh Terhadap Permintaan Telur Ayam Ras (Studi Kasus: Perusahaan Adam Farm Magetan)," *Jurnal Ilmiah Manajemen, Ekonomi Bisnis, Kewirausahaan*, 2024, h.205.



Gambar 4.26 Konsep bola pada telur

Telur ayam memiliki diameter 4 cm. Dengan menggunakan rumus bola, maka luas permukaan dan volume telur dapat dihitung:

$$\begin{aligned} \text{Luas Permukaan Bola} &= 4\pi r^2 \\ &= 4 \times \frac{22}{7} \times 2 \times 2 \\ &= 50,28 \text{ cm}^2 \end{aligned}$$

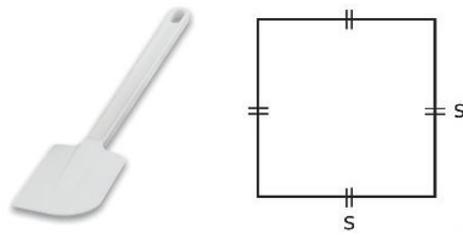
$$\begin{aligned} \text{Volume Bola} &= \frac{4}{3} \pi r^3 \\ &= \frac{4}{3} \times \frac{22}{7} \times 2 \times 2 \times 2 \text{ cm}^3 \\ &= 33,52 \text{ cm}^3 \end{aligned}$$

2. Masukkan terigu sedikit demi sedikit aduk sampai merata sehingga adonan bisa dibentuk



Gambar 4.27 Proses pengadukan adonan

Konsep persegi yang terdapat pada spatula plastik, alat proses pembuatan kue khas Enrekang. Spatula plastik adalah alat untuk mengambil objek, yang terbuat dari plastik. Kegunaan spatula plastik pada proses pembuatan *deppa kenari* digunakan untuk mengaduk pencampuran bahan menjadi adonan.



Gambar 4.28 Konsep persegi pada spatula plastik

Spatula plastik memiliki sisi 7 cm . Apabila dihitung dengan menggunakan rumus persegi, maka luas permukaan spatula plastik diperoleh:

$$\begin{aligned}\text{Luas Permukaan} &= \text{sisi} \times \text{sisi} \\ &= 7\text{ cm} \times 7\text{ cm} \\ &= 49\text{ cm}^2\end{aligned}$$

3. Taburi sedikit terigu talan oven sampai merata, kemudian bentuk adonan letakkan diatas tepung terigu, lalu letakkan adonan pada talan yang dasarnya telah ditaburi terigu.



Gambar 4.29 Proses peletakkan adonan pada talan oven

Konsep persegi yang terdapat pada talan oven, alat proses pembuatan kue khas Enrekang. Kegunaan talan oven adalah tempat pemanggangan adonan agar sipembuat lebih cepat menyelesaikan dalam memanggang *deppa kenari*.



Gambar 4.30 Konsep persegi pada talan oven

Talan oven memiliki sisi 40 *cm*. Jika dihitung menggunakan rumus persegi, maka luas permukaan talang oven diperoleh:

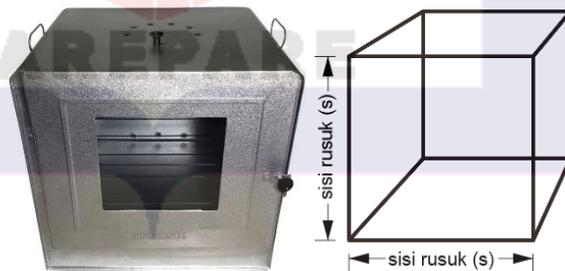
$$\begin{aligned}\text{Luas Permukaan} &= \text{sisi} \times \text{sisi} \\ &= 40 \text{ cm} \times 40 \text{ cm} \\ &= 1.600 \text{ cm}^2\end{aligned}$$

- Masukkan kedalam oven dan panggang sampai matang dengan api kecil kemudian angkat dan letakkan diatas baki, maka *deppa kenari* siap disajikan.



Gambar 4.31 Proses pemanggangan adonan pada oven

Konsep kubus yang terdapat pada oven, alat proses pembuatan kue khas Enrekang. Oven yang kerap disebut sebagai oven kompor atau otang ini menggunakan panas yang bersumber dari api diatas kompor, yang akan memanaskan sisi-sisi oven dan memasak makanan didalamnya.⁶¹ Kegunaan oven pada proses pembuatan *deppa kenari* untuk memanggang kue secara merata dan cepat.



Gambar 4.32 Konsep kubus pada oven

⁶¹ Ramlah Mappau and Jemmain, “Leksikon Alat Dalam Bahasa Toraja (Loxicon Of Tools in Toraja’s Language),” *Jurnal Sawerigading*, 2021, h.269.

Oven memiliki sisi 42 cm . Apabila dihitung dengan menggunakan rumus kubus, maka luas permukaan dan volume oven diperoleh:

$$\begin{aligned}\text{Luas Permukaan Kubus} &= 6 \times \text{sisi} \times \text{sisi} \\ &= 6 \times 42\text{ cm} \times 42\text{ cm} \\ &= 10.584\text{ cm}^2\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Volume Kubus} &= \text{sisi} \times \text{sisi} \times \text{sisi} \\ &= 42\text{ cm} \times 42\text{ cm} \times 42\text{ cm} \\ &= 74.088\text{ cm}^3\end{aligned}$$

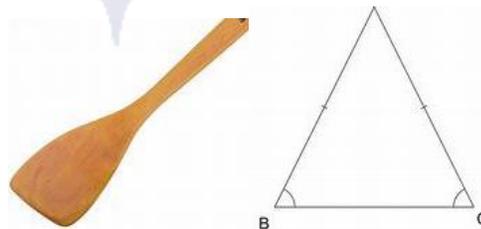


Gambar 4.33 Proses pemindahan *deppa kenari* pada baki



Gambar 4.34 Konsep lingkaran pada baki talam seng

Konsep segitiga sama kaki yang terdapat pada spatula kayu, alat proses pembuatan kue khas Enrekang. Kegunaannya untuk memindahkan kue pada talan oven yang sudah dipanggang ke baki.



Gambar 4.35 Konsep segitiga sama kaki pada spatula kayu

Spatula kayu memiliki alas 5 *cm* dan tinggi 7 *cm*. Apabila dihitung dengan menggunakan rumus segitiga sama kaki, maka luas permukaan spatula kayu tersebut diperoleh:

$$\begin{aligned} \text{Luas Segitiga Sama Kaki} &= \frac{1}{2} \times \text{alas} \times \text{tinggi} \\ &= \frac{1}{2} \times 5 \times 7 \\ &= 17,5 \text{ cm} \end{aligned}$$

Sebagai data pendukung hasil penelitian yang diperoleh bahwa terdapat konsep matematika dalam proses pembuatan dan bentuk kue khas Enrekang, peneliti menggunakan pengkodean wawancara yang dilakukan dengan melalui tiga tahapan yaitu *open coding*, *axial coding*, dan *selective coding*. Pada tahap pertama *open coding* proses memecah data mentah dari wawancara menjadi unit-unit kecil yang bermakna dengan cara memberikan label atau kode. Selanjutnya tahap *axial coding* yaitu menghubungkan kategori-kategori yang telah diidentifikasi selama *open coding*. Tahap terakhir *selective coding*, melibatkan pemilihan kategori inti yang relevan dengan fenomena yang diteliti.

Berdasarkan hasil koding yang dilakukan melalui tiga tahapan tersebut, dapat disimpulkan bahwa kue khas Enrekang adalah makanan khas masyarakat Enrekang dimana kue tersebut keberadaannya masih ada dan mudah kita temukan khususnya di bagian sulawesi selatan seperti *deppa te'tekan*, *baje* beras ketan dan *deppa* kenari. Pada proses pembuatan dan bentuk kue khas Enrekang yang mencakup beberapa bentuk-bentuk geometri seperti bangun datar, bangun ruang sisi datar dan bangun ruang sisi lengkung sedangkan untuk komposisi bahannya menggunakan konsep perbandingan. Untuk lebih detailnya, gambaran terkait dengan tahapan pencodingan dapat dilihat pada lampiran 7.

Berdasarkan hasil wawancara dan untuk memeriksa keabsahan data yang diperoleh, peneliti menggunakan teknik triangulasi yang mencakup dua aspek yaitu triangulasi sumber dan triangulasi metode.

1. Triangulasi sumber

Tabel 4.3 Teknik Triangulasi Sumber

Item Pertanyaan	Informan I	Informan II	Informan III	Interpretasi
Berapa banyak macam jenis kue khas Enrekang yang ibu ketahui?	Untuk kue khas Enrekang memiliki banyak macam jenis seperti <i>deppa kenari</i> , kue jintan, <i>baje</i> beras ketan, <i>baje</i> kacang bundar, kerupuk dangke, dan <i>deppa te'tekan</i>	Nah untuk kue khas Enrekang itu memiliki banyak varian jenis kue seperti <i>deppa te'tekan</i> , <i>baje</i> beras ketan, <i>baje</i> kacang bundar, sama <i>deppa kenari</i>	Jenis kue Enrekang yang saya ketahui banyak macam seperti <i>deppa kenari</i> , <i>deppa te'tekan</i> , gerupuk dangke, dan <i>baje</i> beras ketan	Berdasarkan hasil wawancara dari ketiga informan diperoleh bahwa terdapat berbagai macam kue khas Enrekang
Apa saja bahan yang digunakan untuk setiap macam jenis kue <i>deppa te'tekan</i> , <i>baje</i> beras ketan, dan <i>deppa kenari</i> , dalam proses pembuatannya?	Jika ingin membuat <i>deppa te'tekan</i> menggunakan bahan tepung beras, minyak sanco, gula aren asli Enrekang, air dan wijen, sedangkan untuk <i>deppa kenari</i> menggunakan bahan seperti air kelapa tua, gula pasir, tepung terigu, telur ayam, SP, margarin, soda kue dan vanili. Kemudian untuk <i>baje</i> beras ketan menggunakan bahan yaitu beras ketan putih, gula	Apabila ingin membuat <i>deppa kenari</i> bahan yang digunakan yaitu tepung terigu, air kelapa tua, margarin, telur ayam, SP, soda kue, gula pasir dan vanili. Kemudian untuk <i>baje</i> beras ketan bahannya seperti gula aren, beras ketan putih, air, dan kelapa parut. Dan bahan untuk <i>deppa te'tekan</i> yaitu minyak sanco, tepung beras, gula aren asli Enrekang, wijen dan air	Nah untuk membuat kue <i>baje</i> beras ketan bahannya seperti gula aren, beras ketan putih, air dan kelapa parut sedangkan untuk <i>deppa kenari</i> bahan yang digunakan yaitu tepung terigu, air kelapa tua, gula pasir, telur ayam, SP, vanili, margarin, dan soda kue, untuk <i>deppa te'tekan</i> bahannya seperti minyak sanco, tepung beras, air, wijen dan gula	Untuk membuat tiga jenis kue tersebut menggunakan bahan pokok yang berbeda, namun ada beberapa diantaranya yang sama

	aren, kelapa parut dan air		aren asli Enrekang.	
Dalam proses pembuatan kue khas Enrekang, bagaimana komposisi bahan untuk setiap jenis kue tersebut dan berapa banyak kue yang dihasilkan?	Pada proses pembuatan <i>deppa te'tekan</i> dengan komposisi bahan yang digunakan yaitu gula aren 1,46 kg, tepung beras 2 kg, air 200 ml, wijen ½ kg dan minyak sanco 2 kg, jadinya 150 kue, sedangkan <i>deppa kenari</i> komposisi bahan yang digunakan adalah air kelapa tua 750 ml, gula pasir 1 kg, tepung terigu 1,7 kg, 4 butir telur, SP 1 sdm, margarin 250 gr, soda kue 1 sdm, dan vanili ½ sdm, maka jadinya 90 kue. Kemudian untuk <i>baje</i> beras ketan bahan yang digunakan beras ketan putih 2 kg, gula aren 5 kg, kelapa parut 4 butir, dan air 1 gayung, sehingga jadinya 100 kue.	Dalam proses membuat <i>deppa kenari</i> menggunakan komposisi bahan seperti tepung terigu 1,7 kg, air kelapa tua 750 ml, margarin 250 gr, 4 butir telur, SP 1 sdm, soda kue 1 sdm, gula pasir 1 kg, dan vanili ½ sdm, jadinya sebanyak 90 kue, sedangkan untuk <i>baje</i> beras ketan komposisi bahannya antara lain gula aren 5 kg, beras ketan putih 2 kg, air 1 gayung, dan kelapa parut 4 butir, maka jadinya 100 kue. Kemudian untuk <i>deppa te'tekan</i> komposisi bahan yang digunakan yaitu minyak sanco 2 kg, tepung beras 2 kg, gula aren 1,46 kg, wijen ½ kg dan air 200 ml, jadinya sebanyak 150 kue.	Nah untuk membuat <i>baje</i> beras ketan dengan komposisi bahan yang digunakan seperti gula aren 5 kg, beras ketan putih 2 kg, air 1 gayung dan kelapa parut 4 butir, jadinya 100 kue, sedangkan <i>deppa kenari</i> komposisi bahan yang digunakan tepung terigu 1,7 kg, air kelapa tua 750 ml, gula pasir 1 kg, 4 butir telur, SP 1 sdm, vanili ½ sdm, margarin 250 gr, dan soda kue 1 sdm, maka jadinya sebanyak 90 kue. Kemudian komposisi bahan yang digunakan untuk <i>deppa te'tekan</i> yaitu minyak sanco 2 kg, tepung beras 2 kg, air 200 ml, wijen ½ kg, dan gula aren 1,46 kg maka jadinya 150 kue.	Dari ketiga jenis kue khas Enrekang membutuhkan Perbandingan komposisi bahan dalam proses pembuatannya, untuk memperoleh berapa banyak kue dari setiap bahan komposisi yang digunakan

Apakah membutuhkan cetakan dalam membentuk setiap macam jenis kue khas Enrekang?	Dalam pembuatan kue khas Enrekang tidak membutuhkan cetakan hanya dibentuk menggunakan tangan sesuai selera masing-masing dari sipembuat kue tersebut	Jika membuat kue khas Enrekang tersebut tidak membutuhkan cetakan tetapi dibentuk menggunakan tangan yang disesuaikan dari selera sipembuat kue	Untuk membentuk kue khas Enrekang ini tidak membutuhkan cetakan dimana dibentuk menggunakan tangan sesuai selera masing-masing dari sipembuat kue tersebut	Dalam membentuk tiga jenis kue khas Enrekang tersebut tidak membutuhkan cetakan, hanya dibentuk dengan menggunakan tangan
Dalam proses pembuatan kue khas Enrekang, apa saja alat yang digunakan untuk setiap macam jenis kue tersebut?	Jika ingin membuat <i>deppa te'tekan</i> alat yang dibutuhkan yaitu wajan, spatula kayu, baskom, meja, serokan minyak, dan tampah bambu, sedangkan <i>baje beras ketan</i> alat yang digunakan yaitu wajan, baki, spatula kayu, dan kelopak jagung kering. Sedangkan untuk membuat <i>deppa kenari</i> alat yang digunakan baskom, spatula plastik, talan oven, oven kompor, baki dan penggontang kayu	Nah apabila ingin membuat <i>deppa kenari</i> alatnya yaitu oven kompor, talan oven, spatula plastik, baskom, baki dan penggontang kayu, sedangkan <i>baje beras ketan</i> alatnya antara lain yaitu kelopak jagung kering, wajan, spatula kayu dan baki. Kemudian <i>deppa te'tekan</i> alat yang digunakan yaitu wajan, baskom, spatula kayu, meja, tampah bambu dan serokan minyak	Untuk membuat kue <i>baje</i> beras ketan bahan yang digunakan seperti wajan, baki, spatula kayu, dan kelopak jagung kering. Sedangkan alat yang digunakan untuk <i>deppa kenari</i> yaitu baskom, penggontang kayu, oven kompor, talan oven, spatula plastik dan baki. Kemudian untuk <i>deppa te'tekan</i> alatnya seperti wajan, baskom, spatula kayu, serokan minyak, tampah bambu dan meja.	Terdapat berbagai jenis alat yang digunakan dalam proses pembuatan kue khas Enrekang
Apakah terdapat perubahan dalam	Untuk bentuknya tidak ada perubahan masih sama seperti dulu	Bentuk dari kue khas Enrekang tersebut tidak ada perubahan	Tidak ada perubahan bentuknya masih sama dari	Dalam seiring berjalannya waktu pembentukan kue khas Enrekang

pembentukan kue khas Enrekang, seiring berjalannya waktu?	karena dibuat berdasarkan ide masyarakat Enrekang pada saat membuat kue tersebut	bentuknya masih sama seperti dahulu	munculnya kue tersebut	tidak mengalami perubahan, bentuknya masih sama
Untuk setiap macam jenis kue khas Enrekang, apakah ibu mengetahui bentuknya?	Kue <i>baje</i> beras ketan berbentuk tabung, sedangkan <i>deppa kenari</i> berbentuk setengah bola	Jika melihat kue khas Enrekang tersebut dimana bentuk dari <i>deppa kenari</i> berbentuk setengah bola, untuk <i>baje</i> beras ketan berbentuk tabung	Dari bentuk ketiga kue khas Enrekang tersebut <i>baje</i> beras ketan bentuknya seperti tabung, <i>deppa kenari</i> berbentuk setengah bola sedangkan <i>deppa te'tekan</i> bentuknya seperti belah ketupat	Terdapat tiga bentuk geometri dari setiap jenis kue khas Enrekang
Apakah pada kue khas Enrekang tersebut memiliki kesamaan bentuk dari yang satu dengan lainnya?	Untuk kue khas Enrekang tersebut tidak memiliki kesamaan karena bentuknya berbeda setiap jenis kue	Apabila dilihat dari ketiga kue khas Enrekang bentuknya tidak sama	Tidak sama karena bentuknya berbeda-beda pada setiap jenis kue	Dari ketiga jenis kue khas Enrekang tersebut memiliki bentuk yang berbe-beda

2. Triangulasi metode

Tabel 4.4 Teknik Triangulasi Metode

Wawancara Ketiga Informan	Observasi	Konsep Matematika	Interpretasi
Berdasarkan hasil wawancara dari ketiga informan diperoleh bahwa terdapat berbagai macam kue khas khas Enrekang	Berdasarkan hasil observasi, peneliti mendapatkan bahwa benar terdapat berbagai macam kue khas khas Enrekang		Terdapat tiga jenis Kue khas Enrekang yang akan diteliti diantaranya <i>Deppa te'tekan</i> , <i>baje</i> beras ketan dan <i>deppa kenari</i>

<p>Untuk membuat tiga jenis kue tersebut menggunakan bahan pokok yang berbeda, namun ada beberapa diantaranya yang sama</p>	<p>Berdasarkan hasil observasi, peneliti menemukan bahwa dalam membuat tiga jenis kue tersebut menggunakan bahan pokok yang berbeda, namun diantaranya terdapat bahan yang sama</p>		<p>Dalam membuat tiga jenis kue tersebut menggunakan bahan pokok yang berbeda dan ada juga bahan yang sama. <i>Deppa te'tekan</i> menggunakan bahan tepung beras, minyak sanco, gula aren asli Enrekang, air dan wijen, sedangkan <i>deppa kenari</i> air kelapa tua, gula pasir, tepung terigu, telur ayam, SP, margarin, soda kue dan vanili. Kemudian untuk <i>baje</i> beras ketan bahannya yaitu beras ketan putih, gula aren, kelapa parut dan air</p>
<p>Dari ketiga jenis kue khas Enrekang membutuhkan Perbandingan komposisi bahan dalam proses pembuatannya, untuk memperoleh berapa banyak kue dari setiap bahan komposisi yang digunakan</p>	<p>Pada saat peneliti melakukan observasi langsung di lokasi penelitian, ditemukan bahwa benar dalam proses pembuatan tiga jenis kue tersebut membutuhkan Perbandingan komposisi bahan dalam memperoleh seberapa banyak kue yang dihasilkan</p>	<p><i>deppa te'tekan</i> perbandingan bahannya yaitu gula aren 1,46 kg, tepung beras 2 kg, air 200 ml, wijen ½ kg dan minyak sanco 2 kg, jadinya 150 kue, sedangkan <i>deppa kenari</i> komposisi bahannya adalah air kelapa tua 750 ml, gula pasir 1 kg, tepung terigu 1,7 kg, 4 butir telur, SP 1 sdm, margarin 250 gr, soda kue 1 sdm, dan vanili ½ sdm, maka jadinya 90 kue. Kemudian untuk <i>baje</i> beras ketan bahannya</p>	<p>Ketiga jenis kue khas Enrekang membutuhkan beberapa perbandingan komposisi bahan dalam proses pembuatannya</p>

		beras ketan putih 2 kg, gula aren 5 kg, kelapa parut 4 butir, dan air 1 gayung, sehingga jadinya 100 kue.	
Dalam membentuk tiga jenis kue khas Enrekang tersebut tidak membutuhkan cetakan, hanya dibentuk dengan menggunakan tangan	Ketika peneliti melakukan observasi ditemukan bahwa benar dalam membentuk kue tersebut tidak membutuhkan cetakan karena hanya dibentuk menggunakan tangan		Kue khas Enrekang tidak membutuhkan cetakan karena dibentuk menggunakan tangan
Terdapat berbagai jenis alat yang digunakan dalam proses pembuatan kue khas Enrekang	Berdasarkan hasil observasi memang benar bahwa dalam proses pembuatan kue khas Enrekang memerlukan berbagai jenis alat dalam proses pembuatannya		Kue khas Enrekang membutuhkan berbagai macam alat. Jika ingin membuat <i>deppa te'tekan</i> alat yang dibutuhkan yaitu wajan, spatula kayu, baskom, meja, serokan bambu, sedangkan <i>baje</i> beras ketan alatnya yaitu wajan, baki, spatula kayu, dan kelopak jagung kering. Sedangkan untuk membuat <i>deppa kenari</i> alat yang digunakan baskom, spatula plastik, talan oven, oven kompor, baki dan penggontang kayu

<p>Dalam seiring berjalannya waktu pembentukan kue khas Enrekanng tidak mengalami perubahan, bentuknya masih sama</p>	<p>Setelah peneliti melakukan wawancara dengan ketiga informan bahwa benar pada saat membentuk kue khas Enrekanng tidak mengalami perubahan bentuk</p>		<p>Seiring berjalannya waktu kue khas Enrekanng tidak mengalami perubahan bentuk</p>
<p>Terdapat tiga bentuk geometri dari setiap jenis kue khas Enrekanng</p>	<p>Dari hasil observasi peneliti melihat dari ketiga jenis kue tersebut terdapat bentuk geometri</p>		<p>Dari ketiga jenis kue khas Enrekanng terdapat tiga bentuk geometri yaitu untuk <i>Deppa te'tekan</i> berbentuk belah ketupat sedangkan <i>baje</i> beras ketan berbentuk tabung dan <i>deppa kenari</i> berbentuk setengah bola</p>
<p>Dari ketiga jenis kue khas Enrekanng tersebut memiliki bentuk yang berbeda</p>	<p>Berdasarkan hasil observasi peneliti menemukan fakta bahwa dari ketiga jenis kue khas Enrekanng mempunyai bentuk yang berbeda-beda</p>		<p>Kue khas Enrekanng bentuknya berbeda-beda tidak ada yang sama setiap jenis kue tersebut</p>

B. Pembahasan Hasil Penelitian

Etnomatematika adalah bidang ilmu yang digunakan untuk memahami matematika dengan mengaitkannya dengan budaya masyarakat tertentu. Matematika, pada dasarnya, tidak dapat dipisahkan dari kehidupan sehari-hari. Dalam budaya masyarakat, terdapat berbagai aspek seperti permainan, bangunan, makanan, dan lain-lain, yang semuanya terkait dengan konsep-konsep matematika.⁶²

⁶² M.Pd. Dr. Hj. Neneng Aminah, *Antalogi Etnomatematika*, 2023, h.10.

Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan kue sebagai objek penelitian matematika, mengingat kue khas Enrekang merupakan identitas budaya masyarakat Enrekang, termasuk suku Masserempulu. Kue yang diteliti, yaitu *deppa te'tekan*, *baje* beras ketan, dan *deppa* kenari, terkait dengan konsep matematika seperti geometri dan perbandingan. Hasil analisis menunjukkan bahwa nilai-nilai geometri pada alat, bahan, dan bentuk kue khas Enrekang mencerminkan pola geometri, seperti geometri bangun datar (segitiga sama kaki, persegi, persegi panjang, belah ketupat, dan lingkaran), serta geometri bangun ruang sisi datar (kubus dan balok) dan geometri bangun ruang sisi lengkung (tabung, bola, dan setengah bola). Sementara itu, untuk konsep perbandingan dapat dilihat dari perbandingan komposisi bahan yang digunakan dalam proses pembuatan kue khas Enrekang.

Berdasarkan data dari hasil penelitian, peneliti dapat melihat implementasi kue khas Enrekang yang dijadikan sebagai sumber belajar matematika dimana nantinya diterapkan di sekolah-sekolah yang ada, baik di wilayah pedesaan maupun dalam lingkungan perkotaan.

Hal ini sesuai dengan salah satu tujuan kurikulum Merdeka, yang menekankan adanya ruang bagi daerah untuk memasukkan muatan lokal sesuai dengan karakteristik dan kearifan lokal masing-masing. Karena pendidikan pada dasarnya berakar pada budaya bangsa, setiap sekolah memiliki kesempatan luas untuk mengintegrasikan kearifan lokal dan budaya dalam proses pembelajaran.⁶³

Berdasarkan analisis wawancara yang dilakukan dengan tiga tahapan pengkodean, terdapat satu aspek utama yang menjadi dasar dalam menarik kesimpulan yaitu sebagai berikut:

Konsep Matematika pada Bentuk dan proses pembuatan kue khas Enrekang

⁶³ Ummi Khaeri, "Etnomatematika Pada Ungkapan Bahasa Pattinjo Dalam Konsep Geometri," *Skripsi*, 2023, h.92.

Kue khas Enrekang menggunakan dua konsep matematika yaitu konsep geometri dan perbandingan yang dapat dijadikan sebagai sumber belajar matematika. Konsep geometri dapat ditemukan pada alat bahan dan bentuk dari kue khas Enrekang, dalam penelitian ini ditemukan 12 bentuk geometri alat yang digunakan pada pembuatan kue khas Enrekang yaitu wajan berbentuk tembereng bola. Kemudian untuk baskom, tampah bambu dan baki seng berbentuk lingkaran, spatula kayu ada dua berbentuk segitiga sama kaki dan persegi panjang, serokan minyak berbentuk setengah bola, meja berbentuk persegi panjang, oven berbentuk kubus, talan oven berbentuk persegi, spatula plastik berbentuk persegi. Untuk bahannya ada 3 yaitu gula aren berbentuk balok dan setengah bola, kelapa dan telur berbentuk bola. Kemudian bentuk kue khas Enrekang ada 3 yaitu *deppa te'tekan* berbentuk belah ketupat, *baje* beras ketan berbentuk tabung dan *deppa kenari* berbentuk setengah bola. Sedangkan konsep perbandingan dilihat dari perbandingan bahan yang digunakan dalam setiap jenis kue khas Enrekang dalam proses pembuatannya.

Hal ini sejalan dengan hasil observasi yang telah dilakukan peneliti dan diperkuat dengan hasil wawancara kepada ketiga informan bahwa Jika ingin membuat *deppa te'tekan* alat yang dibutuhkan yaitu wajan, spatula kayu, baskom, meja, serokan minyak, dan tampah bambu, sedangkan *baje* beras ketan alat yang digunakan yaitu wajan, baki, spatula kayu, dan kelopak jagung kering. Sedangkan untuk membuat *deppa kenari* alat yang digunakan baskom, spatula plastik, talan oven, oven kompor, dan baki sedangkan untuk bahannya, jika ingin membuat *deppa te'tekan* menggunakan bahan tepung beras, minyak sanco, gula aren asli Enrekang, air dan wijen, sedangkan untuk *deppa kenari* menggunakan bahan seperti air kelapa tua, gula pasir, tepung terigu, telur ayam, SP, margarin, soda kue dan vanili. Kemudian untuk *baje* beras ketan menggunakan bahan yaitu beras ketan putih, gula aren, kelapa parut dan air.

Hal ini juga sesuai dengan yang dikatakan oleh Rasna bahwa bentuk dari ketiga kue khas Enrekang *baje* beras ketan bentuknya seperti tabung, *deppa kenari*

berbentuk setengah bola sedangkan *deppa te'tekan* bentuknya seperti belah ketupat. Kemudian perbandingan komposisi bahannya sesuai dengan yang dikatan ketiga informan bahwa dalam proses membuat *deppa kenari* menggunakan komposisi bahan seperti tepung terigu 1,7 kg, air kelapa tua 750 ml, margarin 250 gr, 4 butir telur, SP 1 sdm, soda kue 1 sdm, gula pasir 1 kg, dan vanili $\frac{1}{2}$ sdm, jadinya sebanyak 90 kue, sedangkan untuk *baje* beras ketan komposisi bahannya antara lain gula aren 5 kg, beras ketan putih 2 kg, air 1 gayung, dan kelapa parut 4 butir, maka jadinya 100 kue. Kemudian untuk *deppa te'tekan* komposisi bahan yang digunakan yaitu minyak sanco 2 kg, tepung beras 2 kg, gula aren 1,46 kg, wijen $\frac{1}{2}$ kg dan air 200 ml, jadinya sebanyak 150 kue.

Secara keseluruhan temuan dari penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat konsep matematika, baik dari konsep geometri maupun perbandingan. Untuk konsep geometri dapat dilihat dari alat, bahan dan bentuk kue khas Enrekang sedangkan untuk konsep perbandingan komposisi bahan yang digunakan dalam proses pembuatan kue khas Enrekang.

Hasil penelitian ini sejalan dengan dengan penelitian yang dilakukan oleh Azmidar, S.Pd., M.Pd. pada artikel yang berjudul "*Eksplorasi Etnomatematika Pada Makanan Tradisional Masyarakat Masserempulu Sebagai Sumber Belajar Matematika*". Hasil penelitiannya menyatakan bahwa terdapat konsep geometri pada bentuk-bentuk makanan tradisional masyarakat Masserempulu.⁶⁴

⁶⁴ M.Pd. Azmidar, S.Pd., *Eksplorasi Etnomatematika Pada Makanan Tradisional Masyarakat Masserempulu Sebagai Sumber Belajar Matematika*, 2023, h.114.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan rumusan masalah, tujuan, dan hasil penelitian yang telah dipaparkan sebelumnya serta teori-teori yang relevan dan terkait, dapat disimpulkan penelitian ini sebagai berikut:

Kue khas Enrekang dalam proses pembuatan maupun bentuknya terdapat konsep matematika yaitu konsep geometri dan perbandingan. Dimana untuk konsep geometri pada bentuk kue khas Enrekang yaitu *deppa te'tekan* berbentuk belah ketupat, *baje* beras ketan berbentuk tabung dan *deppa kenari* berbentuk setengah bola. Selain itu, adapun alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan kue khas Enrekang yaitu konsep geometri bangun datar diantaranya segitiga sama kaki, persegi, persegi panjang dan lingkaran, geometri bangun ruang sisi datar yaitu kubus dan balok, kemudian untuk geometri bangun ruang sisi lengkung diantaranya bola dan setengah bola dan tembereng bola. Sedangkan untuk pencampuran komposisi bahan yang digunakan dalam proses pembuatannya menggunakan konsep perbandingan.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah diuraikan, peneliti memberikan saran sebagai berikut:

- a. Bagi pendidik, penting untuk memahami kebutuhan dan keinginan siswa selama proses pembelajaran matematika. Salah satu metode yang bisa diterapkan adalah mengintegrasikan matematika dengan budaya. Contohnya, menggunakan kue khas Enrekang dalam pembelajaran. Dengan mengaitkan materi pelajaran dengan hal-hal yang ada di sekitar siswa, mereka akan lebih mudah memahami konsep-konsep matematika. Selain mendapatkan

pengetahuan, siswa juga akan diperkenalkan pada budaya lokal, sehingga budaya yang diwariskan oleh leluhur dapat tetap dilestarikan.

- b. Bagi siswa, disarankan untuk lebih konsentrasi pada penjelasan yang diberikan oleh pendidik selama proses pembelajaran. Dengan demikian, mereka akan lebih mudah memahami materi dan dapat lebih mendalami pengetahuan tentang matematika dan budaya di luar sekolah.
- c. Bagi peneliti lainnya, diharapkan ada peneliti yang dapat memperluas lagi kue khas Enrekang khususnya dalam proses pembuatannya yang dapat diterapkan oleh pendidik maupun peserta didik.



DAFTAR PUSTAKA

Al-Qur'an Al-Karim.

- Agustin, Iva Ning Nur, and Achmad Supriyanto. "Permasalahan Pendidikan Di Indonesia." *Arah Manajemen Pada Masa Dan Pasca Pandemi Covid-19*, 2020, h.122-123.
- Aisyi, Rohadatul. "Peranan Guru Dalam Pembelajaran Matematika SD Secara Daring." *Skripsi*, 2020, h.33-34.
- Anggraeni, Novia, I Gusti Ayu Monika Prastyandhari, Dahlia Elianarni, and Dkk. *Pengantar Bisnis Kuliner*. Makassar: CV. Tohar Media, 2023.
- Aras, Andi, and Fauziah Zahrawati. "Fostering Students' Interest in Mathematics Learning With the Utilization of Ethnomathematics Through Makkudendeng Traditional Game." *Jurnal Matematika Dan Pembelajaran*, 2021.
- Azmidar, S.Pd., M.Pd. *Eksplorasi Etnomatematika Pada Makanan Tradisional Masyarakat Masserempulu Sebagai Sumber Belajar Matematika*, 2023, h.114.
- Chandra, Yudi Irawan. "Perancangan Aplikasi Resep Masakan Tradisional Indonesia Menggunakan Pendekatan Agile Process Dengan Model Extreme Programming Berbasis Android." *Computer and Science Industrial Engineering (COMASIE)*, 2016, h.608.
- Distributing, Halim Publishing &. *Al-Qur'an Surah Al-Mujadalah Ayat 11*, 2018, h.543.
- Djalal, Muid, Agustinus B. Pati, and Elfie Mingkid. "Implementasi Kebijakan Perekrutan Dan Seleksi Bagi Calon Anggota Legislatif Dewan Pengurus Wilayah Partai Kebangkitan Bangsa Provinsi Sulawesi Utara Pada Pemilu 2019." *Jurnal Transdisiplin Pertanian*, 2023, h.1281.
- Dr. Hj. Neneng Aminah, M.Pd. *Antalogi Etnomatematika*, 2023, h.10.
- Dr. J.R. Raco, M.E., M.Sc. *Metode Penelitian Kualitatif*, 2010, h.112.
- Drs. Sukardi, M.Pd., M.Pd. Dr. Muhamad Idris, M.Pd. Eva Dina Chairunisa, and S.Pd. Jeki Sepriady. "Tinjauan Historis Akulturasi Budaya Dalam Kuliner Palembang Sebagai Sumber Pembelajaran Sejarah." *Jurnal Sejarah Dan Pembelajaran Sejarah*, 2022, h.32.
- Effendi, Subhan, Nismawarni, and Ilham Ahmad. "Analisis Faktor-Faktor Yang Berpengaruh Terhadap Permintaan Telur Ayam Ras (Studi Kasus: Perusahaan Adam Farm Magetan)." *Jurnal Ilmiah Manajemen, Ekonomi Bisnis, Kewirausahaan*, 2024, h.205.
- Faizah, Siti. "Kemampuan Spasial Siswa SMP Dalam Memecahkan Masalah Geometri Ruang Berdasarkan Kecerdasan Spasial Dan Kecerdasan Logika." *Jurnal Ilmu Pendidikan*, 2016, h.63.
- Ginangjar, Gilang Cahya. "Etnomatematika: Filosofi Dan Konsep Matematis Pada Kalender Sunda." *Skripsi*, 2020, h.7.
- Hadi, Abd, Asrori, and Rusma. *Penelitian Kualitatif Studi Fenomenologi, Case Study, Grounded Theory, Etnografi, Biografi*, 2021, h.35.

- Hardiarti, Sylviyani. "Etnomatematika: Aplikasi Bangun Datar Segiempat Pada Candi Muaro Jambi." *Aksioma*, 2017, h.100.
- Haruminori, Amanda, Nathania Angelia, and Andrea Purwaningtyas. "Makanan Etnik Melayu: Tempoyak." *Jurnal Antropologi: Isu-Isu Sosial Budaya*, 2017, h.126.
- Harwindito, Baskoro, Abi Saptadinata, and Andreas Oktavalentino Sirait. "Kernas Sebagai Kuliner Khas Lokal Daerah Masyarakat Kabupaten Natuna." *Jurnal Pendidikan Dan Perhotelan*, 2022, h.19.
- Herdayanti, S.Pd., M.Pd., and Syahrial S.Th.I. *Desain Penelitian Dan Teknik Pengumpulan Data Dalam Penelitian*, 2019, h.3-5.
- Indarto, Cahyo. *Pengembangan Produk Agroindustri Kelapa Untuk Virgin Coconut Oil (VCO)*. CV. Laditri Karya. Baturaja, 2021.
- Ismail, Muinuddin Mutmainna, and Dyah M. "Eksplorasi Makanan Khas Enrekang." *Journal Of Community Empowerment*, 2023, h.2-4.
- Institut Agama Islam Negeri Parepare 2023. *Pedoman Karya Tulis Berbasis Teknologi Informasi Parepare*, IAIN Parepare.
- Jafar, Jusmiati, and Andi Fitriani Djollong. "Tumbuhan Liar Berkhasiat Obat Di Dataran Tinggi Kabupaten Enrekang." *Jurnal Galung Tropika*, 2018, h.200.
- Jupri. "Abu Bakar Lambogo Dalam Gerakan Perjuangan Rakyat Enrekang (1945-1947)." *Eprint Universitas Negeri Makassar*, 2019, h.7.
- Khaeri, Umami. "Etnomatematika Pada Ungkapan Bahasa Pattinjo Dalam Konsep Geometri." *Skripsi*, 2023, h.92.
- Khaqiqi, Faizal. "Etnomatematika Pada Bangunan Masjid Muhammad Cheng Hoo Di Purbalingga Sebagai Sumber Belajar Geometri." *Artikel*, 2022, h.15-16.
- Khasanah, Nur. "Peran Perempuan Pengrajin Tambah Dalam Meningkatkan Ekonomi Keluarga." *Jurnal Bisnis, Manajemen, Dan Akuntansi*, 2021, h.21.
- Kulsum, Umi. "Peran Zikir Dalam Pembentukan Tawakal (Study Atas Jama'ah Pengajian Malam Jum'at Gus Lik Di Jamsaren Kota Kediri)." *Skripsi*, 2018, h.43.
- La'lang, Dennis Meilky. "Pemanfaatan Bola Sebagai Alat Peraga Untuk Membantu Siswa Sekolah Luar Biasa Tunanetra (SLB A) Memahami Konsep Perkalian." *Skripsi*, 2016, h.3.
- Lanya, Harfin. "Pemahaman Konsep Perbandingan Siswa Smp Berkemampuan Matematika Rendah." *Jurnal Program Studi Pendidikan Matematika*, 2016, h.20.
- Majesta, Febi. "Studi Etnomatematika Makanan Tradisional Bayumas Sebagai Sumber Belajar Matematika Sekolah Menengah Pertama." *Skripsi*, 2022, h.8.
- Mappau, Ramlah, and Jemmain. "Leksikon Alat Dalam Bahasa Toraja (Loxicon Of Tools in Toraja's Language)." *Jurnal Sawerigading*, 2021, h.267.
- Marchelia, Nia Aditias. "Optimalisasi Pemanfaatan Sumber Belajar Dalam Menumbuhkan Minat Belajar Santri TPQ Awalul 'Ilmi Gedangan Ngrayun Ponorogo." *Artikel*, 2022, h.25-27.
- Nila, Kesumawati. "Pemahaman Konsep Matematik Dalam Pembelajaran Matematika." *Semnas Matematika Dan Pendidikan Matematika*, 2008, h.229.
- Nugrahani, Windi. *Generasi Hebat Generasi Matematika*, 2020, h.82.
- Nurul Izzati, A. Siti, A. Nuddin, and Arman Arman. "Analisis Pengembangan Usaha

- Kue Khas Te'Tekan Di Kabupaten Enrekang." *Jurnal Ilmiah Ecosystem*, 2021, h.59-60.
- Pathuddin, Hikmawati, and Sitti Raehana. "Etnomatematika: Makanan Tradisional Bugis Sebagai Sumber Belajar Matematika." *Jurnal Matematika Dan Pembelajaran*, 2019, h.307-308.
- Prof. Dr. Atje Setiawan Abdullah, MS., M.Kom. *Ethnomathematics Teori Dan Implementasinya: Suatu Pengantar*, 2020, h.10.
- Putri, Linda Indiyarti. "Eksplorasi Etnomatematika Kesenian Rebana Sebagai Sumber Belajar Matematika Pada Jenjang MI." *Jurnal Ilmiah Pendidikan Dasar*, 2017, h.21.
- Rabbani, Aletheia. "Pengertian Jenis-Jenis Coding." www.sosial79.com, 2021, h.1-2.
- Salsabila, Sausan Zahra, Lasia Agustina, and Arfatin Nurrahmah. "Eksplorasi Etnomatematika Pada Makanan Tradisional Di Kota Depok (Studi Kasus: Kue Balok Khas Jawa Barat)." *Jurnal Pendidikan Dan Konseling*, 2022, h.10364-10365.
- Sembel, Tesyalom, Ronny Gosal, and Sofia Pangemanan. "Partisipasi Masyarakat Dalam Pembangunan Desa (Studi Di Desa Sinsingon Barat Kecamatan Passi Timur Kabupaten Bolaang Mongondow)." *Jurnal Eksekutif*, 2017, h.3-4.
- Siagian, Muhammad Daut. "Kemampuan Koneksi Matematik Dalam Pembelajaran Matematika." *Journal of Mathematics Education and Science*, 2016, h.58.
- Sianturi, Murni. *Geometri & Pengukuran Di Pendidikan Dasar*. Bandung, 2019, h.55-74.
- Sinaga, Afdillah Nur Aisyah, and Siti Aisyah. "Analisis Supply Chain Management (SCM) Komoditas Gula Aren Di Kota Perdagangan Kabupaten Simalungun Afdillah." *Jurnal Ilmu Komputer, Ekonomi Dan Manajemen (JIKEM)*, 2022, h.2327.
- Sirajuddin Saleh, S.Pd., M.Pd. *Analisis Data Kualitatif*, 2017, h.69.
- Suendarti, Mamik, and Hawa Liberna. "Analisis Pemahaman Konsep Perbandingan Trigonometri Pada Siswa SMA." *Jurnal Nasional Pendidikan Matematika*, 2021, h.328-329.
- Sufri Mashuri S.Pd., M.Pd. *Media Pembelajaran Matematika*, 2019, h.1-2.
- Sugiyono. *Metode Penelitian Kualitatif Dan Kuantitatif*, 2015, h.246-253.
- Sutarto, Kusni Hery. *Geometri Dasar Untuk Perguruan Tinggi*. Yogyakarta, 2016, h.75.
- Khaqiqi, Faizal. "Etnomatematika Pada Bangunan Masjid Muhammad Cheng Hoo Di Purbalingga Sebagai Sumber Belajar Geometri." *Artikel*, 2022, h.15-16.
- Marchelia, Nia Aditiyas. "Optimalisasi Pemanfaatan Sumber Belajar Dalam Menumbuhkan Minat Belajar Santri TPQ Awalul 'Ilmi Gedangan Ngrayun Ponorogo." *Artikel*, 2022, h.25-27.
- S, Samsinar. "Urgensi Learning Resources (Sumber Belajar) Dalam Meningkatkan Kualitas Pembelajaran." *Jurnal Kependidikan*, 2019, h.197.
- Taru, Nikodemus Samue, Nanik Dara Senjawati, and Vini Arumsari. "Analisis Usaha Kerajinan Bambu Skala Rumah Tangga Di Kelurahan Malumbi Kecamatan

- Kambara Kabupaten Sumba Timur.” *Jurnal Ilmu Pertanian*, 2017, h.58.
- Tarwana, Wawan, Fiki Alghadari, and Ani Marlina. “Meningkatkan Pemahaman Konsep Geometri Siswa Melalui Pembelajaran Kooperatif Jigsaw.” *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan STKIP Kusuma Negara*, 2019, h.2.
- Ulum, Bakhrul, Mega Teguh Budiarto, and Rooselyna Ekawati. “Etnomatematika Pasuruan: Eksplorasi Geometri Untuk Sekolah Dasar Pada Motif Batik Pasedahan Suropati.” *Jurnal Review Pendidikan Dasar: Jurnal Kajian Pendidikan Dan Hasil Penelitian*, 2018, h.4.
- Wahyuni, Astri, Ayu Aji Wedaring Tias, and Budiman Sani. “Peran Etnomatematika Dalam Membangun Karakter Bangsa.” *Prosiding Seminar Nasional Matematika Dan Pendidikan Matematika FMIPA UNY*, 2013, h.113-114.
- Wahyuni, Rika, and Nindy Citroesmi Prihatiningtyas. “Kemampuan Pemahaman Konsep Matematika Terhadap Kemampuan Koneksi Matematika Siswa Pada Materi Perbandingan.” *Journal Variabel Is Licensed Under*, 2020, h.68.
- Yusuf, Ramayani, Heny Hendawati, and Lili Adi Wibowo. “Memahami Masyarakat Dan Perspektifnya.” *Jurnal Manajemen Pendidikan Dan Ilmu Sosial*, 2020, h.165.
- Zuana, Muhammad Mujtaba Mitra. *Analisis Data Penelitian Manajemen*, 2021, h.135.





LAMPIRAN

Lampiran 2. Surat Izin Penelitian dari Kampus

	KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PAREPARE FAKULTAS TARBIYAH
Alamat : JL. Amal Bakti No. 8, Soreang, Kota Parepare 91132 ☎ (0421) 21307 📠 (0421) 24404 PO Box 909 Parepare 9110, website : www.iainpare.ac.id email: mail.iainpare.ac.id	
Nomor : B-1602/In.39/FTAR.01/PP.00.9/05/2024	17 Mei 2024
Sifat : Biasa	
Lampiran : -	
H a l : Permohonan Izin Pelaksanaan Penelitian	
Yth. BUPATI ENREKANG Cq. Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu di KAB. ENREKANG	
<i>Assalamu Alaikum Wr. Wb.</i>	
Dengan ini disampaikan bahwa mahasiswa Institut Agama Islam Negeri Parepare :	
Nama	: NITA
Tempat/Tgl. Lahir	: BATULAYYA, 28 Januari 2000
NIM	: 2020203884202027
Fakultas / Program Studi	: Tarbiyah / Tadris Matematika
Semester	: VIII (Delapan)
Alamat	: DESA ULU LAA KEC. PETASIA BARAT KAB. MOROWALI UTARA PROV. SULAWESI TENGAH
Bermaksud akan mengadakan penelitian di wilayah BUPATI ENREKANG dalam rangka penyusunan skripsi yang berjudul :	
SUMBER BELAJAR MATEMATIKA BERBASIS ETNOMATEMATIKA: STUDI KASUS PROSES PEMBUATAN KUE KHAS ENREKANG	
Pelaksanaan penelitian ini direncanakan pada tanggal 17 Mei 2024 sampai dengan tanggal 02 Juli 2024.	
Demikian permohonan ini disampaikan atas perkenaan dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.	
<i>Wassalamu Alaikum Wr. Wb.</i>	
	Dekan, 
	Dr. Zulfah, S.Pd., M.Pd. NIP 198304202008012010
Tembusan :	
1. Rektor IAIN Parepare	

Lampiran 3. Surat Izin Penelitian dari Dinas Penanaman Modal



PEMERINTAH KABUPATEN ENREKANG
DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU
Jl. Jend. Sudirman, Km 3 Pinang Telp./Fax (0420) 21079

SURAT KETERANGAN PENELITIAN
Nomor: 73.16/928/DPMPTSP/ENR/IP/V/2024

Berdasarkan Peraturan Bupati Enrekang nomor 73 Tahun 2022 tentang Perubahan Atas Peraturan Bupati Enrekang Nomor 159 Tahun 2021 tentang Pendelegasian Wewenang Penyelenggaraan Pelayanan Perizinan dan Non Perizinan kepada Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Kabupaten Enrekang, maka dengan ini memberikan Surat Keterangan Penelitian kepada :

NITA

Nomor Induk Mahasiswa	: 2020203884202027
Program Studi	: TADRIS MATEMATIKA
Lembaga	: INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PAREPARE
Pekerjaan Peneliti	: MAHASISWI
Alamat Peneliti	: DESA ULU LA KEC. PETASIA BARAT
Lokasi Penelitian	: DESA BAMBAPUANG KEC. ANGGERAJA
Anggota/Pengikut	: -

Maksud dan Tujuan mengadakan penelitian dalam rangka **PENYUSUNAN SKRIPSI** dengan Judul :

SUMBER BELAJAR MATEMATIKA BERBASIS ETNOMATEMATIKA: STUDI KASUS PROSES PEMBUATAN KUE KHAS ENREKANG

Lamanya Penelitian : **2024-05-27 s/d 2024-06-30**

Dengan ketentuan sebagai berikut :

1. Menaatl semua peraturan perundang-undangan yang berlaku, serta menghormati Adat Istiadat setempat.
2. Penelitian tidak menyimpang dari maksud izin yang diberikan.
3. Surat Izin Penelitian ini dinyatakan tidak berlaku, bilamana pemegang izin ternyata tidak mentaatl ketentuan-ketentuan tersebut diatas.

Demikian Izin Penelitian ini diberikan untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.



Ditetapkan di : Enrekang
27/05/2024 12:44:02
KEPALA DINAS,



Dr. Ir. CHAIDAR BULLI, ST., MT
Pangkat: Pembina Tk.I
NIP. 19750528 200212 1 005

Tembusan Kepada Yh :

1. Bupati Enrekang sebagai laporan
2. Kepala Bakesbangpol Kab. Enrekang
3. Desa/Lurah/Camat tempat meneliti
4. Mahasiswa ybs.



Dokumen ini dilandatangani secara elektronik menggunakan Sertifikat Elektronik yang diterbitkan oleh Balai Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara (BSSN)

Lampiran 4. Instrumen Penelitian (Pedoman Wawancara)

	KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
	INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PAREPARE
	FAKULTAS TARBIYAH
	Jl. Amal Bakti No. 8 Soreang 91131 Telp. (0421) 21307
	VALIDASI INSTRUMEN PENELITIAN PENULISAN
	SKRIPSI

NAMA MAHASISWA : NITA
NIM : 2020203884202027
PRODI : TADRIS MATEMATIKA
FAKULTAS : TARBIYAH
JUDUL : SUMBER BELAJAR MATEMATIKA BERBASIS
ETNOMATEMATIKA: STUDI KASUS PROSES
PEMBUATAN KUE KHAS ENREKANG

INSTRUMEN PENELITIAN:

PEDOMAN WAWANCARA

1. Berapa banyak macam jenis kue khas Enrekang yang ibu ketahui?
2. Apa saja bahan yang digunakan untuk setiap macam jenis kue *deppa te'tekan*, *baje* beras ketan, dan *deppa kenari*, dalam proses pembuatannya?
3. Dalam proses pembuatan kue khas Enrekang, bagaimana komposisi bahan untuk setiap jenis kue tersebut dan berapa banyak kue yang dihasilkan?
4. Apakah membutuhkan cetakan dalam membentuk setiap macam jenis kue khas Enrekang?
5. Dalam proses pembuatan kue khas Enrekang, apa saja alat yang digunakan untuk setiap macam jenis kue tersebut?

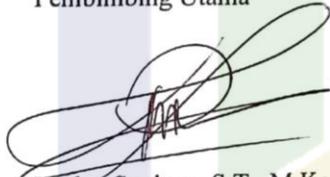
6. Apakah terdapat perubahan dalam pembentukan kue khas Enrekang, seiring berjalannya waktu?
7. Untuk setiap macam jenis kue khas Enrekang, apakah ibu mengetahui bentuknya?
8. Apakah pada kue khas Enrekang tersebut memiliki kesamaan bentuk dari yang satu dengan lainnya?

Setelah mencermati instrumen dalam penelitian skripsi mahasiswa sesuai judul diatas, maka instrumen tersebut dipandang telah memenuhi syarat kelayakan untuk digunakan dalam penelitian yang bersangkutan.

Parepare, 07 Februari 2024

Mengetahui:

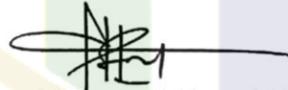
Pembimbing Utama



Herlan Sanjaya, S.T., M.Kom

NIDN. 2007128601

Pembimbing Pendamping



Muhammad Ahsan, M.Si

NIP. 19720304 200312 1 004

PAREPARE

Lampiran 5. Traskrip Wawancara

TRANSKRIP WAWANCARA

1) Hasil wawancara dengan informan kunci

Nama : Kadaria

Hari : Rabu, 29 Mei 2024

Tempat : Kios Mandiri Desa Bambapuang

No	Pertanyaan	Jawaban
1	Berapa banyak macam jenis kue khas Enrekang yang ibu ketahui?	Untuk kue khas Enrekang memiliki banyak macam jenis seperti <i>deppa kenari</i> , kue jintan, <i>baje</i> beras beras, <i>baje</i> kacang bundar, gerupuk dangke, dan <i>deppa te'tekan</i>
2	Apa saja bahan yang digunakan untuk setiap macam jenis kue <i>deppa te'tekan</i> , <i>baje</i> beras ketan, dan <i>deppa kenari</i> , dalam proses pembuatannya?	Jika ingin membuat <i>deppa te'tekan</i> menggunakan bahan tepung beras, minyak sanco, gula aren asli Enrekang, air dan wijen, sedangkan untuk <i>deppa kenari</i> menggunakan bahan seperti air kelapa tua, gula pasir, tepung terigu, telur ayam, SP, margarin, soda kue dan vanili. Kemudian untuk <i>baje</i> beras ketan menggunakan bahan yaitu beras ketan putih, gula aren, kelapa parut dan air
3	Dalam proses pembuatan kue khas Enrekang, bagaimana komposisi bahan untuk setiap jenis kue tersebut dan berapa banyak kue yang dihasilkan?	Dalam proses membuat <i>deppa kenari</i> menggunakan komposisi bahannya seperti tepung terigu 1,7 kg, air kelapa tua 750 ml, margarin 250 gr, 4 butir telur, SP 1 sdm, soda kue 1 sdm, gula pasir 1 kg, dan vanili ½ sdm, jadinya sebanyak 90 kue, sedangkan untuk <i>baje</i> beras ketan komposisi bahannya antara lain gula aren 5 kg, beras ketan putih 2 kg, air 1 gayung, dan kelapa parut 4 butir, maka jadinya 100 kue. Kemudian untuk <i>deppa te'tekan</i>

		komposisi bahan yang digunakan yaitu minyak sanco 2 kg, tepung beras 2 kg, gula aren 1,46 kg, wijen ½ kg dan air 200 ml, jadinya sebanyak 150 kue.
4	Apakah membutuhkan cetakan dalam membentuk setiap macam jenis kue khas Enrekang?	Dalam pembuatan kue khas Enrekang tidak membutuhkan cetakan hanya dibentuk menggunakan tangan sesuai selera masing-masing dari sipembuat kue tersebut
5	Dalam proses pembuatan kue khas Enrekang, apa saja alat yang digunakan untuk setiap macam jenis kue tersebut?	Jika ingin membuat <i>deppa te'tekan</i> alat yang dibutuhkan yaitu wajan, spatula kayu, baskom, meja, serokan minyak, dan tampah bambu, sedangkan <i>baje</i> beras ketan alat yang digunakan yaitu wajan, baki, spatula kayu, dan kelopak jagung kering. Sedangkan untuk membuat <i>deppa kenari</i> alat yang digunakan baskom, spatula plastik, talan oven, oven kompor, dan baki
6	Apakah terdapat perubahan dalam pembentukan kue khas Enrekang, seiring berjalannya waktu?	Untuk bentuknya tidak ada perubahan masih sama seperti dulu karena dibuat berdasarkan ide masyarakat Enrekang pada saat membuat kue tersebut
7	Untuk setiap macam jenis kue khas Enrekang, apakah ibu mengetahui bentuknya?	Kue <i>baje</i> beras ketan berbentuk tabung, sedangkan <i>deppa kenari</i> berbentuk setengah bola
8	Apakah pada kue khas Enrekang tersebut memiliki kesamaan bentuk dari yang satu dengan lainnya?	Untuk kue khas Enrekang tersebut tidak memiliki kesamaan karena bentuknya berbeda setiap jenis kue

2) Hasil Wawancara dengan informan Utama

Nama : Darmawati

Hari : Rabu, 29 Mei 2024

Tempat : Kios Mandiri Desa Bambapuung

No	Pertanyaan	Jawaban
1	Berapa banyak macam jenis kue khas Enrekang yang ibu ketahui?	Nah untuk kue khas Enrekang itu memiliki banyak varian jenis kue seperti <i>deppa te'tekan</i> , <i>baje</i> beras ketan, <i>baje</i> kacang bundar, sama <i>deppa kenari</i>
2	Apa saja bahan yang digunakan untuk setiap macam jenis kue <i>deppa te'tekan</i> , <i>baje</i> beras ketan, dan <i>deppa kenari</i> , dalam proses pembuatannya?	Apabila ingin membuat <i>deppa kenari</i> bahan yang digunakan yaitu tepung terigu, air kelapa tua, margarin, telur ayam, SP, soda kue, gula pasir dan vanili. Kemudian untuk <i>baje</i> beras ketan bahannya seperti gula aren, beras ketan putih, air, dan kelapa parut. Dan bahan untuk <i>deppa te'tekan</i> yaitu minyak sanco, tepung beras, gula aren asli Enrekang, wijen dan air
3	Dalam proses pembuatan kue khas Enrekang, bagaimana komposisi bahan untuk setiap jenis kue tersebut dan berapa banyak kue yang dihasilkan?	Dalam proses membuat <i>deppa kenari</i> menggunakan komposisi bahannya seperti tepung terigu 1,7 kg, air kelapa tua 750 ml, margarin 250 gr, 4 butir telur, SP 1 sdm, soda kue 1 sdm, gula pasir 1 kg, dan vanili ½ sdm, jadinya sebanyak 90 kue, sedangkan untuk <i>baje</i> beras ketan komposisi bahannya antara lain gula aren 5 kg, beras ketan putih 2 kg, air 1 gayung, dan kelapa parut 4 butir, maka jadinya 100 kue. Kemudian untuk <i>deppa te'tekan</i> komposisi bahan yang digunakan yaitu minyak sanco 2 kg, tepung beras 2 kg, gula aren 1,46 kg, wijen ½ kg dan air 200 ml, jadinya sebanyak 150 kue.

4	Apakah membutuhkan cetakan dalam membentuk setiap macam jenis kue khas Enrekang?	Jika membuat kue khas Enrekang tersebut tidak membutuhkan cetakan tetapi dibentuk menggunakan tangan yang disesuaikan dari selera sipembuat kue
5	Dalam proses pembuatan kue khas Enrekang, apa saja alat yang digunakan untuk setiap macam jenis kue tersebut?	Nah apabila ingin membuat <i>deppa kenari</i> alatnya yaitu oven kompor, talan oven, spatula plastik, baskom, dan baki, sedangkan <i>baje</i> beras ketan alatnya antara lain yaitu kelopak jagung kering, wajan, spatula kayu dan baki. Kemudian <i>deppa te'tekan</i> alat yang digunakan yaitu wajan, baskom, spatula kayu, meja, tampah bambu dan serokan minyak
6	Apakah terdapat perubahan dalam pembentukan kue khas Enrekang, seiring berjalannya waktu?	Bentuk dari kue khas Enrekang tersebut tidak ada perubahan bentuknya masih sama seperti dahulu
7	Untuk setiap macam jenis kue khas Enrekang, apakah ibu mengetahui bentuknya?	Jika melihat kue khas Enrekang tersebut dimana bentuk dari <i>deppa kenari</i> berbentuk setengah bola, untuk <i>baje</i> beras ketan berbentuk tabung
8	Apakah pada kue khas Enrekang tersebut memiliki kesamaan bentuk dari yang satu dengan lainnya?	Apabila dilihat dari ketiga kue khas Enrekang bentuknya tidak sama

3) Hasil Wawancara dengan informan Pendukung

Nama : Rasna

Hari : Rabu, 29 Mei 2024

Tempat : Kios Mandiri Desa Bambapuang

No	Pertanyaan	Jawaban
1	Berapa banyak macam jenis kue khas Enrekang yang ibu ketahui?	Jenis kue Enrekang yang saya ketahui banyak macam seperti <i>deppa kenari</i> , <i>deppa te'tekan</i> , gerupuk dangke, dan <i>baje</i> beras ketan
2	Apa saja bahan yang digunakan untuk setiap macam jenis kue <i>deppa te'tekan</i> , <i>baje</i> beras ketan, dan <i>deppa kenari</i> , dalam proses pembuatannya?	Nah untuk membuat kue <i>baje</i> beras ketan bahannya seperti gula aren, beras ketan putih, air dan kelapa parut sedangkan untuk <i>deppa kenari</i> bahan yang digunakan yaitu tepung terigu, air kelapa tua, gula pasir, telur ayam, SP, vanili, margarin, dan soda kue, untuk <i>deppa te'tekan</i> bahannya seperti minyak sanco, tepung beras, air, wijen dan gula aren asli Enrekang.
3	Dalam proses pembuatan kue khas Enrekang, bagaimana komposisi bahan untuk setiap jenis kue tersebut dan berapa banyak kue yang dihasilkan?	Nah untuk membuat <i>baje</i> beras ketan dengan komposisi bahan yang digunakan seperti gula aren 5 kg, beras ketan putih 2 kg, air 1 gayung dan kelapa parut 4 butir, jadinya 100 kue, sedangkan <i>deppa kenari</i> komposisi bahan yang digunakan tepung terigu 1,7 kg, air kelapa tua 750 ml, gula pasir 1 kg, 4 butir telur, SP 1 sdm, vanili ½ sdm, margarin 250 gr, dan soda kue 1 sdm, maka jadinya sebanyak 90 kue. Kemudian komposisi bahan yang digunakan untuk <i>deppa te'tekan</i> yaitu minyak sanco 2 kg, tepung beras 2 kg, air 200 ml, wijen ½ kg,

		dan gula aren 1,46 kg maka jadinya 150 kue.
4	Apakah membutuhkan cetakan dalam membentuk setiap macam jenis kue khas Enrekang?	Untuk membentuk kue khas Enrekang ini tidak membutuhkan cetakan dimana dibentuk menggunakan tangan sesuai selera masing-masing dari sipembuat kue tersebut
5	Dalam proses pembuatan kue khas Enrekang, apa saja alat yang digunakan untuk setiap macam jenis kue tersebut?	Untuk membuat kue <i>baje</i> beras ketan bahan yang digunakan seperti wajan, baki, spatula kayu, dan kelopak jagung kering. Sedangkan alat yang digunakan untuk <i>deppa kenari</i> yaitu baskom, oven kompor, talan oven, spatula plastik dan baki. Kemudian untuk <i>deppa te'tekan</i> alatnya seperti wajan, baskom, spatula kayu, serokan minyak, tampah bambu dan meja.
6	Apakah terdapat perubahan dalam pembentukan kue khas Enrekang, seiring berjalannya waktu?	Tidak ada perubahan bentuknya masih sama dari munculnya kue tersebut
7	Untuk setiap macam jenis kue khas Enrekang, apakah ibu mengetahui bentuknya?	Dari bentuk ketiga kue khas Enrekang tersebut <i>baje</i> beras ketan bentuknya seperti tabung, <i>deppa kenari</i> berbentuk setengah bola sedangkan <i>deppa te'tekan</i> bentuknya seperti belah ketupat
8	Apakah pada kue khas Enrekang tersebut memiliki kesamaan bentuk dari yang satu dengan lainnya?	Tidak sama karena bentuknya berbeda-beda pada setiap jenis kue

Lampiran 6. Lembar Pengcodingan

Tahap 1 (Open Coding)

Nama : Kadaria

Hari : Rabu, 29 Mei 2024

Tempat : Kios Mandiri Desa Bambapuung

Transkrip	Open Coding	
	Kode	Tema
<p>Berapa banyak macam jenis kue khas Enrekang yang ibu ketahui?</p> <p>Untuk kue khas Enrekang memiliki banyak macam (1) jenis seperti <i>deppa kenari</i>, kue <i>jintan</i>, <i>kue baje beras beras</i>, <i>baje kacang bundar</i>, <i>gerupuk dangke</i>, dan <i>deppa te'tekan (2)</i></p>	<p>(1) Memiliki banyak macam kue khas Enrekang (2) <i>Deppa kenari</i>, kue <i>jintan</i>, kue <i>baje beras beras</i>, <i>baje kacang bundar</i>, <i>gerupuk dangke</i>, dan <i>deppa te'tekan</i></p>	<p>(1) Kue khas Enrekang banyak macam jenis kue (2) <i>Deppa kenari</i>, <i>baje beras ketan</i> dan <i>deppa te'tekan</i></p>
<p>Apa saja bahan yang digunakan untuk setiap macam jenis kue <i>deppa te'tekan</i>, <i>baje beras ketan</i>, dan <i>deppa kenari</i>, dalam proses pembuatannya?</p> <p>Jika ingin membuat <i>deppa te'tekan</i> menggunakan bahan tepung beras, minyak sanco, gula aren asli Enrekang, air dan wijen sedangkan untuk <i>deppa kenari</i> menggunakan bahan seperti air kelapa tua, gula pasir, tepung terigu, telur ayam, SP, margarin, soda kue dan vanili. Kemudian <i>baje beras ketan</i> menggunakan bahan yaitu beras ketan putih, gula aren, kelapa part dan air (3)</p>	<p>(3) <i>deppa te'tekan</i> menggunakan bahan tepung beras, minyak sanco, gula aren asli Enrekang, air dan wijen, <i>deppa kenari</i> menggunakan bahan seperti air kelapa tua, gula pasir, tepung terigu, telur ayam, SP, margarin, soda kue dan vanili, <i>baje beras ketan</i> menggunakan bahan yaitu beras ketan putih, gula aren, kelapa part dan air</p>	<p>(3) Dari tiga jenis kue yang dipilih semuanya dibuat menggunakan bahan pokok yang berbeda, namun ada beberapa diantaranya sama</p>
<p>Dalam proses pembuatan kue khas Enrekang, bagaimana komposisi bahan untuk setiap</p>	<p>(4) <i>deppa te'tekan</i> dengan komposisi bahan yang digunakan yaitu</p>	<p>(4) Setiap komposisi bahan yang digunakan</p>

<p>jenis kue tersebut dan berapa banyak kue yang dihasilkan?</p> <p>Pada proses pembuatan <i>deppa te'tekan</i> dengan komposisi bahan yang digunakan yaitu gula aren 1,46 kg, tepung beras 2 kg, air 200 ml, wijen ½ kg dan minyak sancu 2 kg, jadinya 150 kue, sedangkan <i>deppa kenari</i> komposisi bahan yang digunakan adalah air kelapa tua 750 ml, gula pasir 1 kg, tepung terigu 1,7 kg, 4 butir telur, SP 1 sdm, margarin 250 gr, soda kue 1 sdm, dan vanili ½ sdm, maka jadinya 90 kue, <i>baje</i> beras ketan bahan yang digunakan beras ketan putih 2 kg, gula aren 5 kg, kelapa parut 4 butir, dan air 1 gayung, sehingga jadinya 100 kue (4)</p>	<p>gula aren 1,46 kg, tepung beras 2 kg, air 200 ml, wijen ½ kg dan minyak sancu 2 kg, jadinya 150 kue, <i>deppa kenari</i> komposisi bahan yang digunakan adalah air kelapa tua 750 ml, gula pasir 1 kg, tepung terigu 1,7 kg, 4 butir telur, SP 1 sdm, margarin 250 gr, soda kue 1 sdm, dan vanili ½ sdm, maka jadinya 90 kue. Kemudian untuk <i>baje</i> beras ketan bahan yang digunakan beras ketan putih 2 kg, gula aren 5 kg, kelapa parut 4 butir, dan air 1 gayung, sehingga jadinya 100 kue</p>	<p>dibuat dengan membandingkan perhitungan tertentu</p>
<p>Apakah membutuhkan cetakan dalam membentuk setiap macam jenis kue khas Enrekang?</p> <p>Dalam pembuatan kue khas Enrekang tidak membutuhkan cetakan hanya dibentuk menggunakan tangan (5) sesuai selera masing-masing dari sipembuat kue tersebut</p>	<p>(5) Tidak membutuhkan cetakan hanya dibentuk menggunakan tangan</p>	<p>(5) Tidak membutuhkan cetakan dalam membentuk kue tersebut</p>
<p>Dalam proses pembuatan kue khas Enrekang, apa saja alat yang digunakan untuk setiap macam jenis kue tersebut?</p> <p>Jika ingin membuat <i>deppa te'tekan</i> alat yang dibutuhkan yaitu wajan, spatula kayu, baskom, meja, serokan minyak,</p>	<p>(6) <i>deppa te'tekan</i> alat yang dibutuhkan yaitu wajan, spatula kayu, baskom, meja, serokan minyak, dan tampah bambu, <i>baje</i> beras ketan alat yang digunakan yaitu wajan, baki, spatula kayu, dan</p>	<p>(6) Ada berbagai macam alat yang digunakan dalam proses pembuatan kue khas Enrekang</p>

<p>dan tampah bambu, sedangkan <i>baje</i> beras ketan alat yang digunakan yaitu wajan, baki, spatula kayu, dan kelopak jagung kering. Sedangkan untuk membuat <i>deppa kenari</i> alat yang digunakan baskom, spatula plastik, talan oven, oven kompor, dan baki (6)</p>	<p>kelopak jagung kering. <i>deppa kenari</i> alat yang digunakan baskom, spatula plastik, talan oven, oven kompor, dan baki</p>	
<p>Apakah terdapat perubahan dalam pembentukan kue khas Enrekang, seiring berjalannya waktu?</p> <p>Untuk bentuknya tidak ada perubahan masih sama seperti dulu (7) karena dibuat berdasarkan ide masyarakat Enrekang pada saat membuat kue tersebut</p>	<p>(7) Pembuatan kue khas Enrekang tidak memiliki perubahan dalam proses pembentukannya masih sama seperti dulu</p>	<p>(7) Bentuknya tidak berubah masih sama seperti dulu</p>
<p>Untuk setiap macam jenis kue khas Enrekang, apakah ibu mengetahui bentuknya?</p> <p>Kue <i>baje</i> beras ketan berbentuk tabung, sedangkan <i>deppa kenari</i> berbentuk setengah bola (8)</p>	<p>(8) Hanya ada dua dari tiga jenis kue yang diketahui bentuknya</p>	<p>(8) <i>Baje</i> beras ketan berbentuk tabung, <i>deppa kenari</i> berbentuk setengah bola</p>
<p>Apakah pada kue khas Enrekang tersebut memiliki kesamaan bentuk dari yang satu dengan lainnya?</p> <p>Untuk kue khas Enrekang tersebut tidak memiliki kesamaan karena bentuknya berbeda setiap jenis kue (9)</p>	<p>(9) Setiap jenis kue memiliki bentuk yang berbeda sehingga tidak ada kesamaan dari ketiga jenis kue tersebut</p>	<p>(9) Bentuknya Tidak memiliki kesamaan</p>

Nama : Darmawati
 Hari : Rabu, 29 Mei 2024
 Tempat : Kios Mandiri Desa Bambapuung

Transkrip	Open Coding	
	Kode	Tema
<p>Berapa banyak macam jenis kue khas Enrekang yang ibu ketahui?</p> <p>Nah untuk kue khas Enrekang itu memiliki banyak varian jenis kue (1) seperti <i>deppa te'tekan, baje beras ketan, baje kacang bundar, sama deppa kenari</i> (2)</p>	<p>(1) Ada banyak varian jenis kue (2) <i>deppa te'tekan, baje beras ketan, baje kacang bundar, sama deppa kenari</i></p>	<p>(1) Kue khas Enrekang memiliki banyak varian jenis kue (2) <i>Deppa te'tekan, Baje beras ketan, Deppa kenari</i></p>
<p>Apa saja bahan yang digunakan untuk setiap macam jenis kue <i>deppa te'tekan, baje beras ketan, dan deppa kenari</i>, dalam proses pembuatannya?</p> <p>Apabila ingin membuat <i>deppa kenari</i> bahan yang digunakan yaitu tepung terigu, air kelapa tua, margarin, telur ayam, SP, soda kue, gula pasir dan vanili. Kemudian untuk <i>baje beras ketan</i> bahannya seperti gula aren, beras ketan putih, air, dan kelapa parut. Dan bahan untuk <i>deppa te'tekan</i> yaitu minyak sanco, tepung beras, gula aren asli Enrekang, wijen dan air (3)</p>	<p>(3) <i>deppa kenari</i> bahan yang digunakan yaitu tepung terigu, air kelapa tua, margarin, telur ayam, SP, soda kue, gula pasir dan vanili, <i>baje</i> beras ketan bahannya seperti gula aren, beras ketan putih, air, dan kelapa parut, <i>deppa te'tekan</i> yaitu minyak sanco, tepung beras, gula aren asli Enrekang, wijen dan air</p>	<p>(3) Setiap jenis kue memiliki bahan pokok yang berbeda, akan tetapi Ada juga beberapa kue yang dibuat menggunakan bahan yang sama</p>
<p>Dalam proses pembuatan kue khas Enrekang, bagaimana komposisi bahan untuk setiap jenis kue tersebut dan berapa banyak kue yang dihasilkan?</p>	<p>(4) <i>deppa kenari</i> menggunakan komposisi bahannya seperti tepung terigu 1,7 kg, air kelapa tua 750 ml, margarin 250 gr, 4 butir telur, SP 1</p>	<p>(4) Perbandingan komposisi sangat dibutuhkan dalam proses pembuatan kue khas Enrekang</p>

<p>Dalam proses membuat <i>deppa kenari</i> menggunakan komposisi bahannya seperti tepung terigu 1,7 kg, air kelapa tua 750 ml, margarin 250 gr, 4 butir telur, SP 1 sdm, soda kue 1 sdm, gula pasir 1 kg, dan vanili ½ sdm, jadinya sebanyak 90 kue, sedangkan untuk <i>baje</i> beras ketan komposisi bahannya antara lain gula aren 5 kg, beras ketan putih 2 kg, air 1 gayung, dan kelapa parut 4 butir, maka jadinya 100 kue. Kemudian untuk <i>deppa te'tekan</i> komposisi bahan yang digunakan yaitu minyak sancu 2 kg, tepung beras 2 kg, gula aren 1,46 kg, wijen ½ kg dan air 200 ml, jadinya sebanyak 150 kue (4)</p>	<p>sdm, soda kue 1 sdm, gula pasir 1 kg, dan vanili ½ sdm, jadinya sebanyak 90 kue, <i>baje</i> beras ketan komposisi bahannya antara lain gula aren 5 kg, beras ketan putih 2 kg, air 1 gayung, dan kelapa, <i>deppa te'tekan</i> komposisi bahan yang digunakan yaitu minyak sancu 2 kg, tepung beras 2 kg, gula aren 1,46 kg, wijen ½ kg dan air 200 ml, jadinya sebanyak 150 kue. parut 4 butir, maka jadinya 100 kue.</p>	
<p>Apakah membutuhkan cetakan dalam membentuk setiap macam jenis kue khas Enrekang?</p> <p>Jika membuat kue khas Enrekang tersebut tidak membutuhkan cetakan tetapi dibentuk menggunakan tangan yang disesuaikan dari selera sipembuat kue</p>	<p>(5) Tidak membutuhkan cetakan tetapi dibentuk menggunakan tangan</p>	<p>(5) Pembentukan kue khas Enrekang hanya menggunakan tangan</p>
<p>Dalam proses pembuatan kue khas Enrekang, apa saja alat yang digunakan untuk setiap macam jenis kue tersebut?</p> <p>Nah apabila ingin membuat <i>deppa kenari</i> alatnya yaitu oven kompor, talan oven, spatula plastik, baskom, dan baki, sedangkan <i>baje</i> beras ketan</p>	<p>(6) <i>deppa kenari</i> alatnya yaitu oven kompor, talan oven, spatula plastik, baskom, dan baki, <i>baje</i> beras ketan alatnya antara lain yaitu kelopak jagung kering, wajan, spatula kayu dan baki. <i>Deppa</i></p>	<p>(6) Kue khas Enrekang dibuat menggunakan alat yang bervariasi</p>

<p>alatnya antara lain yaitu kelopak jagung kering, wajan, spatula kayu dan baki. Kemudian <i>deppa te'tekan</i> alat yang digunakan yaitu wajan, baskom, spatula kayu, meja, tampah bambu dan serokan minyak</p>	<p><i>te'tekan</i> alat yang digunakan yaitu wajan, baskom, spatula kayu, meja, tampah bambu dan serokan minyak</p>	
<p>Apakah terdapat perubahan dalam pembentukan kue khas Enrekang, seiring berjalannya waktu?</p> <p>Bentuk dari kue khas Enrekang tersebut tidak ada perubahan bentuknya masih sama seperti dahulu (7)</p>	<p>(7) Tidak ada perubahannya karena bentuknya masih sama seperti dahulu</p>	<p>(7) Dari dulu sampai sekarang bentuknya tidak ada perubahan</p>
<p>Untuk setiap macam jenis kue khas Enrekang, apakah ibu mengetahui bentuknya?</p> <p>Jika melihat kue khas Enrekang tersebut dimana bentuk dari <i>deppa kenari</i> berbentuk setengah bola, untuk baje beras ketan berbentuk tabung (8)</p>	<p>(8) Dari tiga macam kue hanya ada dua yang diketahui bentuknya</p>	<p>(8) <i>Deppa kenari</i> berbentuk setengah bola, baje beras ketan berbentuk tabung</p>
<p>Apakah pada kue khas Enrekang tersebut memiliki kesamaan bentuk dari yang satu dengan lainnya?</p> <p>Apabila dilihat dari ketiga kue khas Enrekang bentuknya tidak sama (9)</p>	<p>(9) Ketiga jenis kue memiliki bentuk yang berbeda</p>	<p>(9) Bentuknya tidak ada yang sama</p>

Nama : Rasna
 Hari : Rabu, 29 Mei 2024
 Tempat : Kios Mandiri Desa Bambapuung

Transkrip	Open Coding	
	Kode	Tema
<p>Berapa banyak macam jenis kue khas Enrekang yang ibu ketahui?</p> <p>Jenis kue Enrekang yang saya ketahui banyak macam (1) seperti deppa kenari, deppa te'tekan, gerupuk dangke, dan baje beras ketan (2)</p>	<p>(1) Kue khas Enrekang memiliki berbagai varian (2) <i>deppa kenari, deppa te'tekan, gerupuk dangke, dan baje beras ketan</i></p>	<p>(1) Ada banyak jenis kue khas Enrekang (2) <i>Deppa kenari, deppa te'tekan, baje beras ketan</i></p>
<p>Apa saja bahan yang digunakan untuk setiap macam jenis kue <i>deppa te'tekan, baje beras ketan, dan deppa kenari</i>, dalam proses pembuatannya?</p> <p>Nah untuk membuat kue baje beras ketan bahannya seperti gula aren, beras ketan putih, air dan kelapa parut sedangkan untuk deppa kenari bahan yang digunakan yaitu tepung terigu, air kelapa tua, gula pasir, telur ayam, SP, vanili, margarin, dan soda kue, untuk deppa te'tekan bahannya seperti minyak sanco, tepung beras, air, wijen dan gula aren asli Enrekang (3)</p>	<p>(3) <i>baje beras ketan</i> bahannya seperti gula aren, beras ketan putih, air dan kelapa parut, <i>deppa kenari</i> bahan yang digunakan yaitu tepung terigu, air kelapa tua, gula pasir, telur ayam, SP, vanili, margarin, dan soda kue, <i>deppa te'tekan</i> bahannya seperti minyak sanco, tepung beras, air, wijen dan gula aren asli Enrekang</p>	<p>(3) Untuk bahan pokok yang digunakan berbeda akan tetapi untuk sebagian bahan lainnya ada yang sama</p>
<p>Dalam proses pembuatan kue khas Enrekang, bagaimana komposisi bahan untuk setiap jenis kue tersebut dan berapa banyak kue yang dihasilkan?</p>	<p>(4) <i>baje beras ketan</i> dengan komposisi bahan yang digunakan seperti gula aren 5 kg, beras ketan putih 2 kg, air 1 gayung dan kelapa</p>	<p>(4) Untuk membuat kue khas Enrekang kita perlu membandingkan komposisi bahannya</p>

<p>Nah untuk membuat <i>baje beras ketan</i> dengan komposisi bahan yang digunakan seperti gula aren 5 kg, beras ketan putih 2 kg, air 1 gayung dan kelapa parut 4 butir, jadinya 100 kue, sedangkan <i>deppa kenari</i> komposisi bahan yang digunakan tepung terigu 1,7 kg, air kelapa tua 750 ml, gula pasir 1 kg, 4 butir telur, SP 1 sdm, vanili ½ sdm, margarin 250 gr, dan soda kue 1 sdm, maka jadinya sebanyak 90 kue. Kemudian komposisi bahan yang digunakan untuk <i>deppa te'tekan</i> yaitu minyak sanco 2 kg, tepung beras 2 kg, air 200 ml, wijen ½ kg, dan gula aren 1,46 kg maka jadinya 150 kue (4)</p>	<p>parut 4 butir, jadinya 100 kue, <i>deppa kenari</i> komposisi bahan yang digunakan tepung terigu 1,7 kg, air kelapa tua 750 ml, gula pasir 1 kg, 4 butir telur, SP 1 sdm, vanili ½ sdm, margarin 250 gr, dan soda kue 1 sdm, maka jadinya sebanyak 90 kue. <i>deppa te'tekan</i> yaitu minyak sanco 2 kg, tepung beras 2 kg, air 200 ml, wijen ½ kg, dan gula aren 1,46 kg maka jadinya 150 kue.</p>	
<p>Apakah membutuhkan cetakan dalam membentuk setiap macam jenis kue khas Enrekang?</p> <p>Untuk membentuk kue khas Enrekang ini tidak membutuhkan cetakan dimana dibentuk menggunakan tangan sesuai selera masing-masing dari sipembuat kue tersebut</p>	<p>(5) Tidak membutuhkan cetakan dimana dibentuk menggunakan tangan</p>	<p>(5) Untuk membentuk kue khas Enrekang kita hanya perlu menggunakan tangan</p>
<p>Dalam proses pembuatan kue khas Enrekang, apa saja alat yang digunakan untuk setiap macam jenis kue tersebut?</p> <p>Untuk membuat kue <i>baje beras ketan</i> bahan yang digunakan seperti wajan, baki, spatula kayu, dan kelopak jagung kering.</p>	<p>(6) <i>baje</i> beras ketan bahan yang digunakan seperti wajan, baki, spatula kayu, dan kelopak jagung kering. <i>Deppa kenari</i> yaitu baskom, oven kompor, talan oven, spatula plastik</p>	<p>(6) Ada banyak peralatan yang digunakan untuk membuat kue khas Enrekang</p>

<p>Sedangkan alat yang digunakan untuk <i>deppa kenari</i> yaitu baskom, oven kompor, talan oven, spatula plastik dan baki. Kemudian untuk <i>deppa te'tekan</i> alatnya seperti wajan, baskom, spatula kayu, serokan minyak, tampah bambu dan meja (6)</p>	<p>dan baki, <i>deppa te'tekan</i> alatnya seperti wajan, baskom, spatula kayu, serokan minyak, tampah bambu dan meja</p>	
<p>Apakah terdapat perubahan dalam pembentukan kue khas Enrekang, seiring berjalannya waktu?</p> <p>Tidak ada perubahan bentuknya masih sama (7) dari munculnya kue tersebut</p>	<p>(7) Tidak ada perubahan bentuknya masih sama</p>	<p>(7) Bentuknya dari dulu sampai sekarang tidak mengalami perubahan</p>
<p>Untuk setiap macam jenis kue khas Enrekang, apakah ibu mengetahui bentuknya?</p> <p>Dari bentuk ketiga kue khas Enrekang tersebut <i>baje beras ketan bentuknya seperti tabung, deppa kenari</i> berbentuk setengah bola sedangkan <i>deppa te'tekan</i> bentuknya seperti belah ketupat (8)</p>	<p>(8) Dari ketiga jenis kue tersebut semua bentuknya diketahui</p>	<p>(8) <i>Baje</i> beras ketan bentuknya seperti tabung, <i>deppa kenari</i> berbentuk setengah bola, <i>deppa te'tekan</i> bentuknya seperti belah ketupat</p>
<p>Apakah pada kue khas Enrekang tersebut memiliki kesamaan bentuk dari yang satu dengan lainnya?</p> <p>Tidak sama karena bentuknya berbeda-beda (9) pada setiap jenis kue</p>	<p>(9) Tidak sama karena bentuknya berbeda-beda</p>	<p>(9) Tidak sama bentuknya</p>

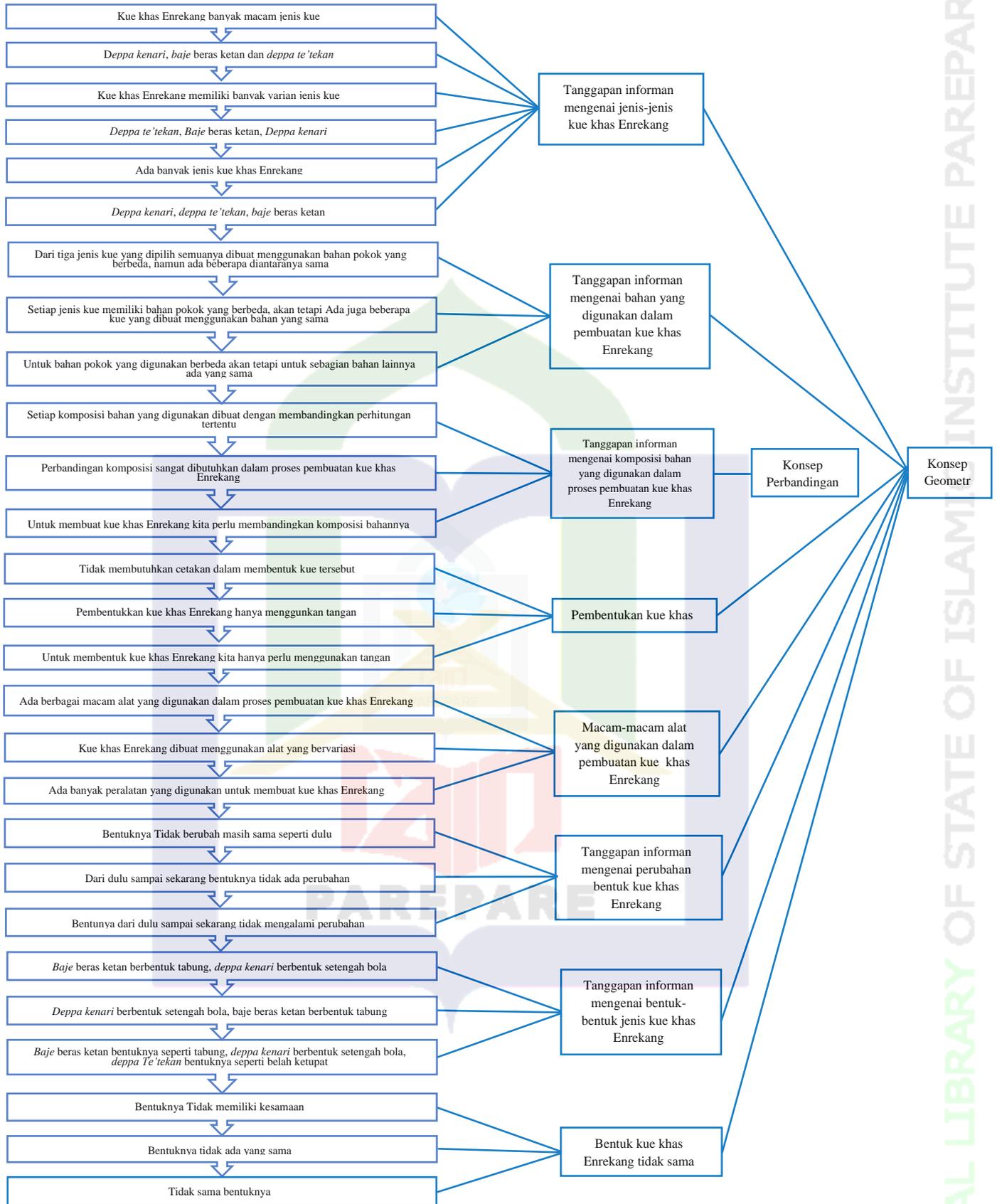
Tahap 2-3 (Tahap Axial Coding dan Selective Coding)

Tema	Kategori	Konsep
Kue khas Enrekang banyak macam jenis kue	Tanggapan informan mengenai jenis-jenis kue khas Enrekang	Konsep geometri
<i>Deppa kenari, baje</i> beras ketan dan <i>deppa te'tekan</i>		
Kue khas Enrekang memiliki banyak varian jenis kue		
<i>Deppa te'tekan, Baje</i> beras ketan, <i>Deppa kenari</i>		
Ada banyak jenis kue khas Enrekang		
<i>Deppa kenari, deppa</i> <i>te'tekan, baje</i> beras ketan		
Dari tiga jenis kue yang dipilih semuanya dibuat menggunakan bahan pokok yang berbeda, namun ada beberapa diantaranya sama	Tanggapan informan mengenai bahan yang digunakan dalam pembuatan kue khas Enrekang	Konsep geometri
Setiap jenis kue memiliki bahan pokok yang berbeda, akan tetapi Ada juga beberapa kue yang dibuat menggunakan bahan yang sama		
Untuk bahan pokok yang digunakan berbeda akan tetapi untuk sebagian bahan lainnya ada yang sama		
Setiap komposisi bahan yang digunakan dibuat dengan membandingkan perhitungan tertentu	Tanggapan informan mengenai komposisi bahan yang digunakan	Konsep perbandingan

Perbandingan komposisi sangat dibutuhkan dalam proses pembuatan kue khas Enrekang	dalam proses pembuatan kue khas Enrekang	
Untuk membuat kue khas Enrekang kita perlu membandingkan komposisi bahannya		
Tidak membutuhkan cetakan dalam membentuk kue tersebut		
Pembentukan kue khas Enrekang hanya menggunakan tangan	Pembentukan kue khas Enrekang	Konsep geometri
Untuk membentuk kue khas Enrekang kita hanya perlu menggunakan tangan		
Ada berbagai macam alat yang digunakan dalam proses pembuatan kue khas Enrekang		
Kue khas Enrekang dibuat menggunakan alat yang bervariasi	Macam-macam alat yang digunakan dalam pembuatan kue khas Enrekang	Konsep geometri
Ada banyak peralatan yang digunakan untuk membuat kue khas Enrekang		
Bentuknya Tidak berubah masih sama seperti dulu		
Dari dulu sampai sekarang bentuknya tidak ada perubahan	Tanggapan informan mengenai perubahan bentuk kue khas Enrekang	Konsep geometri
Bentuknya dari dulu sampai sekarang tidak mengalami perubahan		

<i>Baje</i> beras ketan berbentuk tabung, <i>deppa kenari</i> berbentuk setengah bola	Tanggapan informan mengenai bentuk-bentuk jenis kue khas Enrekang	Konsep geometri
<i>Deppa kenari</i> berbentuk setengah bola, baje beras ketan berbentuk tabung		
<i>Baje</i> beras ketan bentuknya seperti tabung, <i>deppa kenari</i> berbentuk setengah bola, <i>deppa Te'tekan</i> bentuknya seperti belah ketupat		
Bentuknya Tidak memiliki kesamaan	Bentuk kue khas Enrekang tidak sama	Konsep geometri
Bentuknya tidak ada yang sama		
Tidak sama bentuknya		

Lampiran 7. Tahap Pngcodingan



Lampiran 8. Surat Keterangan Telah Melaksanakan Penelitian


PEMERINTAH KABUPATEN ENREKANG
DESA BAMBA PUANG
KECAMATAN ANGERAJA
Jln. St. Hasanuddin No. : 165 Kotu, Telp. Kode Pos : 91752

SURAT KETERANGAN TELAH MELAKUKAN PENELITIAN
Nomor : 209/SK-DBP/VI/2024

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama	: ABDUL MUIS
Jabatan	: Kepala Desa Bamba Puang
Alamat	: Dusun Kotu, Desa Bamba Puang, Kec. Anggeraja, Kab. Enrekang

Menerangkan dengan sesungguhnya bahwa :

Nama	: NITA
Nama Universitas	: Institut Agama Islam Negeri Parepare
Judul	: Sumber Belajar Matematika Berbasis Etnomatematika : Studi Kasus Proses Pembuatan Kue Khas Enrekang

Bahwa nama tersebut di atas telah melakukan penelitian di Desa Bamba Puang pada tanggal 17 Mei 2024 s/d 02 Juli 2024.

Demikian Surat Keterangan ini dibuat dengan sebenar-benarnya dan untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

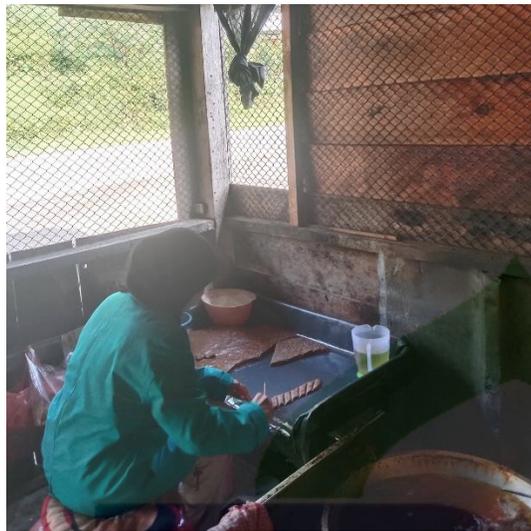
Bamba Puang, 02 Juli 2024




Lampiran 9. Dokumentasi Penelitian




PAREPARE



BIODATA PENULIS



Nita, lahir di Batulayya pada tanggal 28 Januari 2000. Merupakan anak keempat dari sembilan bersaudara, dari pasangan Bapak Baco Tampun dan Ibu Sumiati yang telah mendidik dan mencurahkan cinta kasih sejak kecil hingga dewasa. Penulis tinggal di desa Ulu laa, Kecamatan Petasia Barat, Kabupaten Morowali Utara. Penulis menempuh pendidikan formal pertama kali di SD Negeri Korongkama pada tahun 2007, selanjutnya pada tahun 2013 penulis menempuh pendidikan di SMP Negeri 5 Baebunta, kemudian melanjutkan pendidikan di SMK Negeri 1 Petasia pada tahun 2016 dengan mengambil jurusan Teknik Informasi dan Komputer. Setelah menyelesaikan pendidikan di SMK pada tahun 2019, penulis lalu melanjutkan pendidikan di perguruan tinggi yaitu Institut Agama Islam Negeri Parepare pada Fakultas Tarbiyah dengan Program Studi Tadris Matematika dan akhirnya dapat menyelesaikan pendidikan Strata satu di IAIN Parepare dengan mengajukan Skripsi dengan judul “Sumber Belajar Matematika Berbasis Etnomatematika: Studi Kasus Proses Pembuatan Kue Khas Enrekang”.