

## **Etnomatematika dalam Proses Pembuatan Tempe**

Suaibah Aslamiyah Harahap<sup>1</sup>, Fibri Rakhmawati<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup> Program Studi Pendidikan Matematika, FITK, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara,  
Jl. William Iskandar Ps. V, Medan Estate, Indonesia  
aslamiyahs.hrp@gmail.com

### **Abstract**

The study examined mathematical concept in tempe making process. Tempe is one of the special foods which own an ethnomathematics element in the process of making it. Ethnomathematics examined was mathematical concepts related to the mathematics at the school. Therefore, the mathematics found in the process of making tempe is able to be used as an approach in learning mathematics. The study aimed to present mathematical concepts as an activity, namely tempe making process. It was a descriptive qualitative research with ethnographic approach and the data was obtained through interview, observation, as well documentation. Triangulation technique was used to test the validity of data. The data analysis technique used was Milles and Huberman model consisting of data reduction, data presentation, and conclusion. The result indicated that mathematical concepts in tempe making process including number operation, social arithmetic, counting, comparison, geometry of space, water flow, volume and time, measurement, similarity and congruence, number pattern, as well probability. The mathematical concepts found was mathematics learned at the school.

**Keywords:** Ethnomathematics, Tempe

### **Abstrak**

Penelitian ini menelaah konsep matematika dalam proses pembuatan tempe. Tempe sebagai salah satu makanan khas Indonesia memiliki unsur etnomatematika di dalam proses pembuatannya, etnomatematika yang ditelaah adalah konsep-konsep matematika yang berhubungan dengan matematika yang dipelajari di sekolah. Sehingga, matematika yang ditemukan dalam proses pembuatan tempe ini dapat dijadikan sebagai pendekatan dalam kegiatan pembelajaran matematika. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengemukakan konsep-konsep matematika sebagai sebuah aktivitas, yaitu dalam proses pembuatan tempe. Penelitian ini termasuk penelitian deskriptif kualitatif dengan pendekatan etnografi, data diperoleh melalui proses wawancara, observasi dan dokumentasi. Uji keabsahan data menggunakan triangulasi teknik. Teknik analisis data mengacu pada model Miles dan Huberman yakni reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan. Adapun hasil dari penelitian ini ditemukan konsep-konsep matematika dalam proses pembuatan tempe di antaranya konsep operasi bilangan, aritmetika sosial, berhitung, perbandingan, geometri ruang, debit air, volume dan waktu, pengukuran, kesebangunan dan kekongruenan, pola bilangan, serta peluang. Konsep matematika yang ditemukan adalah matematika yang juga dipelajari di sekolah.

**Kata Kunci:** Etnomatematika, Tempe

Copyright (c) 2022 Suaibah Aslamiyah Harahap, Fibri Rakhmawati

---

✉ Corresponding author: Suaibah Aslamiyah Harahap

Email Address: aslamiyahs.hrp@gmail.com (Jl. William Iskandar Ps. V, Medan Estate, Indonesia)

Received 07 March 2022, Accepted 30 March 2022, Published 05 April 2022

## **PENDAHULUAN**

Pendidikan dan budaya erat kaitannya dengan kehidupan sehari-hari, karena budaya secara menyeluruh adalah satu kesatuan yang utuh, yang berlaku dalam kehidupan bermasyarakat, sedangkan pendidikan menjadi kebutuhan mendasar tiap individu untuk hidup bermasyarakat. Salah satu yang dapat menghubungkan budaya dan pendidikan adalah etnomatematika (Wahyuni et al., 2013). Etnomatematika adalah salah satu cabang ilmu matematika yang menghubungkan budaya dan matematika (Zayyadi & Halim, 2020). Etnomatematika diperkenalkan pertama kali tahun 1985 oleh D'Ambrosio yaitu seorang matematikawan terkenal yang berasal dari Brazil (Safitri et al., 2021)

Etnomatematika adalah matematika yang diterapkan oleh kelompok masyarakat tertentu dalam ruang lingkup sosiokultur budaya (Fitriatien, 2016). Namun, etnomatematika bukan berbicara tentang etnis/ suku tertentu, lebih dari itu, etnomatematika adalah matematika yang dipraktikkan oleh kelompok budaya tertentu, kelompok buruh tani, anak-anak dari kelas masyarakat tertentu, dan lain sebagainya (Abi, 2017). Matematika yang di dalamnya terdapat budaya itulah yang disebut etnomatematika (Febriyanti et al., 2019). Budaya adalah rasa, raksa dan cipta manusia yang dilakukan untuk menyesuaikan dengan lingkungannya dan matematika sebagai perwujudan aktivitas manusia (Junaedi, 2020). Budaya juga dapat berupa aktivitas/ tindakan yang berpola dari manusia dalam masyarakat (Nirmalasari et al., 2021). Matematika sebagai sebuah budaya sebenarnya sudah terintegrasi dalam seluruh aspek kehidupan bermasyarakat (Turmuzi et al., 2022).

Etnomatematika lahir dan hidup dari budaya, akan tetapi masyarakat tidak sadar bahwa matematika telah digunakan dalam aktivitasnya, sehingga perlu diperlihatkan bahwa dalam kehidupan sehari-harinya masyarakat sudah akrab dengan konsep matematika (Aini, 2018). Padahal aktivitas manusia adalah aktivitas matematika juga. Sesuai ungkapan '*mathematics as a human activity*' (Sudianto & Santoso, 2021). Sejalan dengan hal itu, siswa ataupun guru juga haruslah akrab dengan etnomatematika, perlunya pendekatan etnomatematika sebagai sebuah pendekatan dalam pembelajaran matematika. Karena disadari bahwa etnomatematika berasal dan berkembang dari budaya, tapi sering tidak disadari bahwa matematika telah digunakan, sehingga dari budaya yang berupa aktivitas manusia ataupun sebaliknya, terlihat pengaplikasian ilmu matematika di kehidupan nyata.

Penelitian-penelitian terkait etnomatematika dalam proses pembuatan karya atau barang sudah ada sebelumnya. Diantaranya penelitian etnomatematika di Desa Klesem Kebonagung Pacitan, yaitu dalam proses produksi gula kelapa dari mulai alat dan bahan, proses penyadapan, proses pententukan dan penjualan gula kelapa, yang kemudian ditemukan konsep-konsep matematika diantaranya konsep geometri bidang dan geometri ruang, konsep jarak, waktu, dan kecepatan, konsep perbandingan dan pengukuran, konsep peluang, konsep aritmetika sosial, dan konsep kesebangunan dan matematika ekonomi (Mulyadi, 2020). Lainnya dalam penelitian (Setialesmana et al., 2020) mengenai eksplorasi etnomatematika dalam merancang kebaya yang mana hasilnya menunjukkan dalam proses merancang kebaya ditemukan konsep-konsep matematika berupa operasi bilangan bulat dan pecahan dalam penjumlahan, pengurangan, perkalian dan pembagian, konsep geometri, dan konsep perhitungan skala.

Tempe sebagai salah satu kuliner khas Indonesia. Sejarahnya, secara bahasa tempe diperkirakan berasal dari bahasa Jawa Kuno, yaitu *tumpi*. *Tumpi* adalah makanan berwarna putih yang terbuat dari tepung dan sagu yang dapat ditemukan pada masyarakat Jawa Kuno. Sehingga boleh jadi, inilah yang menjadi asal muasal makanan tempe. Kata tempe juga bisa ditemukan dalam Serat Centhini, yang merupakan salah satu serat atau catatan kuno karya sastra Jawa asli Nusantara yang lengkap menyebutkan tentang dunia kuliner (Fadilla et al., 2021). Tempe berasal dan dikenal di Jawa, khususnya Yogyakarta dan Surakarta. Adapun penyebaran cara pembuatan tempe ke luar Jawa yaitu melalui orang-orang

Jawa yang bermigrasi ke seluruh Indonesia (Redi Aryanta, 2020). Begitu juga dengan narasumber penelitian ini, yaitu pengrajin tempe yang merupakan orang Mandailing dan berdomisili di Medan, narasumber mempelajari proses pembuatan tempe dari orang Jawa yang sudah terlebih dahulu memiliki usaha tempe di Medan.

Aktivitas dalam proses pembuatan tempe tidak terlepas dari konsep matematika. Berdasarkan hasil wawancara dengan salah seorang pengrajin tempe, hal yang paling disadari dalam proses pembuatan tempe yang berkaitan dengan matematika adalah proses menimbang kacang kedelai yang telah dimasukkan ke dalam plastik dan harga tempe. Proses menimbang/ menakar berat tempe serta penentuan harga jual tempe memang berkaitan dengan matematika. Akan tetapi, bila ditelaah lebih jauh masih ada konsep matematika lain dalam proses pembuatan tempe tersebut yang tidak disadari oleh pengrajin tempe itu sendiri.

Pemahaman konsep-konsep matematika dari produk tempe sudah pernah diteliti sebelumnya. (Choeriyah et al., 2020) dalam penelitiannya menemukan konsep matematika yaitu geometri, pada makanan tradisional Cilacap berupa tempe mendoan dan tempe segitiga. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan matematika digunakan masyarakat dalam membuat makanan tradisional. Hanya saja masyarakat tidak mengenali bentuknya secara matematis. Hal serupa juga ditemukan dalam penelitian yang dilakukan oleh (Arif et al., 2021), dari penelitian tersebut terlihat dalam etnomatematika pada tempe mendoan dapat digunakan untuk mengukur kemampuan penalaran matematis peserta didik. Penelitian-penelitian tersebut mengemukakan konsep matematika pada produk tempe tersebut, bukan pada proses pembuatan tempe.

Penelitian ini akan mengemukakan lebih jauh mengenai tempe dalam etnomatematika, konsep-konsep matematika dalam proses pembuatan tempe sebagai sebuah aktivitas manusia, bukan hanya sebagai sebuah produk, yang mana konsep-konsep matematika itu akan berhubungan dengan matematika yang dipelajari di sekolah. Sehingga etnomatematika yang ditemukan dapat digunakan untuk mendukung pembelajaran matematika di sekolah.

## **METODE**

Penelitian ini adalah penelitian kualitatif dengan menggunakan pendekatan etnografi. Penelitian kualitatif bersifat deskriptif dan lebih menggunakan analisis, yang mana proses dan makna dalam penelitian lebih ditonjolkan dengan berlandaskan teori yang dapat digunakan sebagai acuan, sehingga fokus penelitian sesuai dengan fakta di lapangan. Etnografi sebagai salah satu jenis pendekatan dalam penelitian kualitatif yaitu, sebuah pendekatan diman peneliti melakukan studi dalam kondisi yang masih alamiah terhadap suatu budaya dengan cara melakukan observasi dan wawancara (Dr. Muhammad Ramdhan, n.d.). Sehingga, teknik pengumpulan data dilakukan dengan observasi, wawancara, dan dokumentasi.

Observasi pada objek penelitian yaitu di lokasi proses pembuatan tempe, yaitu di Desa Medan Krio, Kecamatan Sunggal, Kabupaten Deli Serdang. Adapun objek yang diteliti adalah konsep-konsep matematika yang dapat ditemukan dalam proses pembuatan tempe dan kontribusi etnomatematika yang ditemukan dalam proses pembuatan tempe terhadap pembelajaran matematika. Wawancara dilakukan pada subjek penelitian yaitu salah satu pelaku pengrajin tempe, yang sekaligus menjadi tempat observasi penelitian. Serta dilakukan dokumentasi berupa foto. Uji keabsahan data dengan triangulasi teknik, yaitu dengan membandingkan data dari hasil wawancara, observasi dan dokumentasi. Teknik analisis data yang digunakan mengikuti pendapat Miles dan Huberman yaitu berupa reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan (Ulya & Rahayu, 2020). Reduksi data dilakukan untuk memilih bagian dalam proses pembuatan tempe yang berkaitan dengan konsep matematika. Penyajian data dilakukan untuk melihat gambaran keseluruhan hasil konsep-konsep matematika yang ditemukan dalam proses pembuatan tempe. Kemudian ditarik kesimpulan mengenai etnomatematika dalam proses pembuatan tempe dan kontribusinya dalam pembelajaran matematika.

## **HASIL DAN DISKUSI**

Proses pembuatan tempe berdasarkan wawancara, observasi dan dokumentasi dikelompokkan menjadi beberapa tahapan. Proses pembuatan tempe secara garis besar melalui enam tahapan yaitu proses perendaman, proses penggilingan dan pencucian, proses memasak, proses pendinginan dan peragian, proses pembungkusan, serta proses penyimpanan, yang mana melalui proses-proses tersebut ditemukan konsep-konsep matematika. Keenam proses itu berlanjut dan memerlukan waktu 3 hari untuk proses pembuatan tempe.

### ***Proses Perendaman***

Proses perendaman yaitu proses awal pembuatan tempe, pada proses ini kacang kedelai direndam dengan air selama 9 jam di dalam sebuah drum besi (wadah), hingga kacang kedelai mengalami penambahan volume. Etnomatematika yang dapat ditemukan dalam proses ini yaitu sebagai berikut:

1. Konsep operasi bilangan berupa pembagian, yaitu dalam penentuan takaran perendaman kacang untuk sekali produksi. Biasanya untuk sekali merendam jika penjualan sedang lancar 1 karung kacang kedelai yang berisi 50 kg akan dibagi ke dalam 2 karung kecil, jadi untuk sekali pembuatan kurang lebih menggunakan  $\frac{1}{2}$  karung kacang kedelai atau 25 kg. Namun jika penjualan kurang lancar, 2 karung kedelai yang masing-masing berisi 50 kg akan dibagi ke dalam 5 karung kecil, jadi untuk sekali pembuatan menggunakan  $\frac{2}{5}$  karung kacang kedelai atau 20 kg. Konsep matematika tersebut dapat kita temukan pada materi kelas VII.
2. Konsep aritmetika sosial mengenai netto, bruto, dan tara. Netto yaitu kacang kedelai sebanyak 25 kg, tara yaitu drum besi sebagai wadah dan air untuk perendaman yang secara berurut memiliki berat 8 kg dan 33,6 liter, dan bruto yaitu kacang kedelai, drum besi dan air yang memiliki berat

keseluruhan 33 kg dan 33,6 liter. Konsep matematika tersebut dapat kita temukan pada materi kelas VII.

3. Konsep berhitung, yaitu lama waktu perendaman kacang kedelai yang dilakukan selama 9 jam. Konsep matematika tersebut dapat kita temukan pada materi kelas V.
4. Konsep perbandingan waktu, volume kacang dan volume air, yaitu selama 9 jam proses perendaman, di 6 jam awal kacang kedelai akan mengalami penambahan volume yang semulanya 25 kg akan menjadi 42,8 kg, seiring dengan penambahan volume kacang maka volume air akan menyusut sehingga ditambahkan air ke rendaman yang dilakukan sebanyak dua kali, yakni setiap 3 jam sekali. Konsep matematika tersebut dapat kita temukan pada materi kelas VII.
5. Konsep geometri ruang, berdasarkan gambar. 1 kacang kedelai yang ukurannya lebih kecil adalah kacang kedelai sebelum proses perendaman yang berbentuk bola dan kacang kedelai yang ukurannya lebih besar adalah kacang kedelai setelah proses perendaman yang berubah menjadi bentuk ellipsoid. Konsep matematika tersebut dapat kita temukan pada materi kelas IX.



Gambar 1. Kacang Kedelai

### ***Proses Penggilingan dan Pencucian***

Pada proses ini, kacang kedelai yang sebelumnya telah direndam, kemudian digiling menggunakan mesin agar terlepas dari kulit arinya. Setelah itu dicuci untuk memisahkan seluruh kacang kedelai dengan kulit arinya ataupun partikel-partikel lain yang mungkin tercampur. Etnomatematika yang dapat ditemukan dalam proses ini yaitu sebagai berikut:

1. Konsep debit air, volume dan waktu yang digunakan selama proses penggilingan dan pencucian. Proses penggilingan dan pencucian ini menggunakan air yang mengalir dari pipa dengan debit air yaitu 14 liter/ menit, proses ini dilakukan selama 90 menit yakni 30 menit penggilingan dan 60 menit pencucian. Sehingga volume air yang dihabiskan untuk proses ini yaitu  $14 \text{ liter} \times 90 \text{ menit}$  yaitu 1.260 liter. Konsep matematika tersebut dapat kita temukan pada materi kelas VII.
2. Konsep geometri ruang berupa bangun ruang setengah ellipsoid, yaitu kacang yang awalnya berbentuk ellipsoid setelah proses penggilingan akan terbelah menjadi dua bagian sehingga

membentuk bangun ruang setengah ellipsoid. Konsep matematika tersebut dapat kita temukan pada materi kelas IX.

### ***Proses Memasak***

Kacang kedelai yang telah bersih kemudian dimasak hingga mendidih. Etnomatematika yang dapat ditemukan dalam proses ini yaitu sebagai berikut:

1. Konsep perhitungan waktu, yaitu menghitung lama waktu memasak, proses memasak ini biasa dilakukan selama 45 menit, namun jika kayu sebagai bahan bakar yang digunakan dalam keadaan lembab maka proses memasak bisa lebih lama yaitu sampai 1 jam. Konsep matematika tersebut dapat kita temukan pada materi kelas V.
2. Konsep geometri ruang yaitu tungku berbentuk kerangka balok untuk memasak, kayu bakar disusun sedemikian rupa agar muat di dalam tungku tersebut. Konsep matematika tersebut dapat kita temukan pada materi kelas VIII.



Gambar 2. Tungku

### ***Proses Pendinginan dan Peragian***

Setelah proses memasak, kacang kedelai didinginkan terlebih dahulu, kemudian diberi ragi dan dicampur hingga merata. Etnomatematika yang dapat ditemukan dalam proses ini yaitu sebagai berikut:

1. Konsep berhitung, yaitu waktu yang dibutuhkan untuk dapat mendinginkan kacang kedelai yang baru dimasak menggunakan kipas angin yakni selama 15 menit. Konsep matematika tersebut dapat kita temukan pada materi kelas V.
2. Konsep perbandingan jumlah ragi yang digunakan untuk kacang kedelai, yakni 1 sendok makan ragi/ 10 kg kacang kedelai. Konsep matematika tersebut dapat kita temukan pada materi kelas VII.

### ***Proses Pembungkusan***

Kacang kedelai yang sudah diberi ragi, kemudian dimasukkan ke dalam plastik (dibungkus). Etnomatematika yang dapat ditemukan dalam proses ini yaitu konsep pengukuran, kacang kedelai

yang telah dimasukkan ke dalam plastik akan ditimbang agar semuanya memiliki berat yang sama. Konsep matematika tersebut dapat kita temukan pada materi kelas II.



Gambar 3. Pembungkusan Kacang Kedelai

### ***Proses penyimpanan***

Proses ini juga dikenal dengan proses fermentasi, kacang kedelai yang telah dibungkus kemudian disimpan di dalam ruangan, penyimpanan dilakukan dalam dua tahapan, yaitu pertama disimpan dengan disusun di atas papan selama 18 jam, tahap kedua yaitu penyimpanan tempe dengan cara digantung selama 24 jam hingga jamur tumbuh merata pada permukaan tempe. Etnomatematika yang dapat ditemukan dalam proses ini yaitu sebagai berikut:

1. Konsep kesebangunan dan kekongruenan, tempe yang telah dibungkus disusun dengan cara dua tempe berada dibawah dan satu tempe berada di tengah atas menjadi bentuk segitiga, semua tempe disusun sebangun membentuk bangun ruang segitiga. Konsep matematika tersebut dapat kita temukan pada materi kelas IX.



Gambar 4. Penyusunan Tempe

2. Konsep pola bilangan, tempe-tempe yang sebelumnya disusun pada papan kemudian digantung dengan pola yang berbeda tergantung banyaknya tempe dan cuaca. Konsep matematika tersebut dapat kita temukan pada materi kelas XI.



Gambar 5. Penggantungan Tempe

Selain dari proses tersebut, terdapat juga konsep matematika yang muncul yaitu konsep peluang, konsep matematika tersebut dapat kita temukan pada materi kelas VIII. kacang kedelai yang sudah melewati tahapan-tahapan dalam proses tersebut bisa saja ada yang gagal menjadi tempe, misal jamur tidak muncul, jamur tidak merata, warna dan aroma tempe kurang enak dan lain sebagainya. Jadi dari 180 tempe, jika tidak ada kendala peluang tempe berhasil yaitu  $\frac{180}{180} = 1$ . Namun, jika mengalami kendala yang fatal maka peluang tempe berhasil yaitu 0, jika kendala ringan biasa peluang tempe berhasil paling banyak yaitu  $\frac{170}{180} = 0,94$  dan paling sedikit yaitu  $\frac{50}{180} = 0,28$

## KESIMPULAN

Etnomatematika yang terdapat dalam proses pembuatan tempe dikelompokkan dalam enam tahapan yaitu proses perendaman, proses penggilingan dan pencucian, proses memasak, proses pendinginan dan peragian, proses pembungkusan, serta proses penyimpanan. Adapun konsep-konsep matematika dalam keenam proses tersebut yaitu konsep operasi bilangan, konsep aritmetika sosial, konsep berhitung, konsep perbandingan, konsep geometri ruang, konsep debit air, volume dan waktu, konsep pengukuran, konsep kesebangunan dan kekongruenan, konsep pola bilangan, serta konsep peluang.

Berdasarkan konsep-konsep matematika yang ditemukan sebagai sebuah aktivitas manusia yaitu dalam proses pembuatan tempe, terlihat bahwa konsep-konsep matematika tersebut merupakan pengaplikasian dari matematika yang dipelajari di sekolah secara teori. Sehingga melalui konsep matematika yang diperoleh dari proses pembuatan tempe ini bisa menunjukkan hubungan yang nyata antara matematika secara teori dan praktik. Konsep matematika yang ditemukan dapat dimanfaatkan sebagai materi dan bahan ajar materi matematika, atau juga dapat dijadikan sebagai salah satu pendekatan dalam kegiatan pembelajaran matematika.

## REFRENSI

Abi, A. M. (2017). Integrasi Etnomatematika Dalam Kurikulum Matematika Sekolah. *JPMI (Jurnal*

- Pendidikan Matematika Indonesia*), 1(1), 1. <https://doi.org/10.26737/jpmi.v1i1.75>
- Aini, I. N. (2018). ETNOMATEMATIKA : Matematika dalam Kehidupan Petani di Kabupaten Karawang. *Teorema*, 2(2), 101. <https://doi.org/10.25157/.v2i2.1072>
- Arif, W., Pambudi, S., Kharisudin, I., Dasar, P., & Semarang, U. N. (2021). Siswa Dengan Model Pembelajaran Mic Berbasis Etnomatematika Stude Nts ' Mathematical Reasoning And Representation Ability With Ethnomatematics-Based Mic Learning Model. 8(November), 87–100. <https://doi.org/10.25134/pedagogi.v8i2.4968>
- Choeriyah, L., Nusantara, T., Qohar, A., & Subanji. (2020). Studi Etnomatematika pada Makanan Tradisional Cilacap. *AKSIOMA : Jurnal Matematika Dan Pendidikan Matematika*, 11(2), 210–218. <http://journal.upgris.ac.id/index.php/aksioma/article/view/5980/3690>
- Dr. Muhammad Ramdhan, S. P. M. M. (n.d.). *Metode Penelitian*. Cipta Media Nusantara. [https://books.google.co.id/books?id=Ntw\\_EAAAQBAJ](https://books.google.co.id/books?id=Ntw_EAAAQBAJ)
- Fadilla, Z., Hapsari, L. K., & Limbong, P. F. (2021). *Tafsir Antikolonialisme Abdul Latif Syakur Pajak Pendapatan dalam Naskah Peraturan Pajak Pendapatan Ternate*. 11(1).
- Febriyanti, C., Kencanawaty, G., & Irawan, A. (2019). Etnomatematika Permainan Kelereng. *MaPan*, 7(1), 32–40. <https://doi.org/10.24252/mapan.2019v7n1a3>
- Fitriatien, S. R. (2016). Pembelajaran berbasis etnomatematika. *Conference Paper. December, December 2016*. [https://www.researchgate.net/profile/Sri-Fitriatien/publication/317318097\\_Pembelajaran\\_Berbasis\\_Etnomatematika/links/5931a4b2a6fdcc89e7a37493/Pembelajaran-Berbasis-Etnomatematika.pdf](https://www.researchgate.net/profile/Sri-Fitriatien/publication/317318097_Pembelajaran_Berbasis_Etnomatematika/links/5931a4b2a6fdcc89e7a37493/Pembelajaran-Berbasis-Etnomatematika.pdf)
- Junaedi, I. (2020). *Eksplorasi Etnomatematika Budaya Suku Sasak Kajian Makanan Tradisional*. 3, 521–526.
- Mulyadi. (2020). Eksplorasi Etnomatematika Pada Proses. *Histogram : Jurnal Pendidikan Matematika*, 4(1), 428–447. <http://fkip-unswagati.ac.id/ejournal/index.php/snpm/article/download/850/399>
- Nirmalasari, D., Sampoerno, P. D., & Makmuri, M. (2021). Studi Etnomatematika: Eksplorasi Konsep-Konsep Teorema Pythagoras Pada Budaya Banten. *Teorema: Teori Dan Riset Matematika*, 6(2), 161–172. <https://doi.org/10.25157/teorema.v6i2.5472>
- Redi Aryanta, I. wayan. (2020). Manfaat Tempe Untuk Kesehatan. *Widya Kesehatan*, 2(1), 44–50. <https://doi.org/10.32795/widyakesehatan.v2i1.609>
- Safitri, A. H. I., Novaldin, I. D., & Supiarmo, M. G. (2021). Eksplorasi Etnomatematika pada Bangunan Tradisional Uma Lengge. *Jurnal Cendekia : Jurnal Pendidikan Matematika*, 5(3), 3311–3321. <https://doi.org/10.31004/cendekia.v5i3.851>
- Setialesmana, D., Nurhayati, E., & Miftahudin, Z. (2020). Eksplorasi etnomatematika dalam merancang kebaya dilihat dari filosofi dan pelajaran matematika. *JP3M (Jurnal Penelitian Pendidikan Dan Pengajaran Matematika)*, 6(1), 43–52. <https://doi.org/10.37058/jp3m.v6i1.1174>
- Sudianto, S., & Santoso, E. (2021). Eksplorasi Etnomatematika pada Pembuatan Motif Batik

- Kabupaten Majalengka. *Jurnal Cendekia : Jurnal Pendidikan Matematika*, 5(3), 2941–2949. <https://doi.org/10.31004/cendekia.v5i3.967>
- Turmuzi, M., Sudiarta, I. G. P., & Suharta, I. G. P. (2022). Systematic Literature Review: Etnomatematika Kearifan Lokal Budaya Sasak. *Jurnal Cendekia : Jurnal Pendidikan Matematika*, 6(1), 397–413. <https://doi.org/10.31004/cendekia.v6i1.1183>
- Ulya, H., & Rahayu, R. (2020). Kemampuan Representasi Matematis Field Intermediate Dalam Menyelesaikan Soal Etnomatematika. *AKSIOMA: Jurnal Program Studi Pendidikan Matematika*, 9(2), 451–466. <https://doi.org/10.24127/ajpm.v9i2.2695>
- Wahyuni, A., Aji, A., Tias, W., & Sani, B. (2013). 18454275. November.
- Zayyadi, M., & Halim, D. (2020). *Etnomatematika Budaya Madura (Budaya Madura dan Matematika)*.