

**EKSPLORASI ETNOMATEMATIKA PADA JAJANAN TRADISIONAL KHAS BETAWI****Rahma Mutia<sup>1)</sup>, Diah Amalia Prawanti<sup>2)</sup>, Fauzi Mulyatna<sup>3\*)</sup>**<sup>1), 2), 3)</sup>Program Studi Pendidikan Matematika, Universitas Indraprasta PGRI.E-mail: [rahmamutia333@gmail.com](mailto:rahmamutia333@gmail.com), [diah.amaliaa1902@gmail.com](mailto:diah.amaliaa1902@gmail.com), [fauzimulyatna@gmail.com](mailto:fauzimulyatna@gmail.com)**Abstrak**

*Etnomatematika adalah studi yang mengaitkan ilmu matematika dengan berbagai aspek budaya untuk memahami hubungan di antara keduanya. Dalam artikel ini penyusun mengaitkan dengan jajanan tradisional khas betawi yaitu jajanan pasar seperti kue rangi, kue lupis, dan kerak telur. Penelitian ini dilakukan di Kawasan Perkampungan Budaya Betawi Setu Babakan yang terletak di Jagakarsa, Jakarta Selatan. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah kualitatif dan teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Teknik analisis data untuk mengolah penelitian ini dengan reduksi data, penyajian data, dan menarik kesimpulan. Objek pada penelitian ini merupakan para pedagang di Kawasan Perkampungan Budaya Betawi dimana sample yang diambil yaitu pedagang yang pada barang dagangannya ada menjual seperti kue rangi, kue lupis, dan kerak telur. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada jajanan tradisional betawi tersebut melakukan penerapan konsep aritmatika dalam mendapatkan perhitungan nilai untung dan rugi. Konsep aritmatika meliputi sebagai berikut yaitu operasi penjumlahan, pengurangan, perkalian, dan pembagian. Dan kemudian terbentuklah sebuah harga atau nilai baru dari kumpulan bahan – bahan dasar sebelum diolah menjadi bentuk jajanan tersebut diatas, dimana didalam kehidupan social dan berbudaya kita disebut dengan harga kue lupis, kue rangi, maupun kerak telur..*

**Kata kunci:** *Etnomatematika, Betawi, Aritmatika.***Pendahuluan**

Matematika didefinisikan sebagai disiplin ilmu yang berfokus pada pemahaman konsep yang muncul dari hasil pemikiran manusia, terkait dengan ide-ide, proses, dan penalaran. Dalam pembelajarannya, matematika menitikberatkan pada angka, bentuk, struktur, dan pola. Matematika sering dianggap sulit oleh siswa, kesulitan yang dimaksud di sini mengacu pada ketidakmampuan siswa dalam mengikuti pembelajaran, khususnya pada mata pelajaran seperti matematika (Ego & Mulyatna, 2020; Mahira et al., 2023; Mulyatna et al., 2023). Kesulitan belajar dalam matematika sering dianggap sebagai sesuatu yang umum terjadi, karena mata pelajaran ini sering dianggap sulit dan menakutkan untuk dipahami (Amalia et al., 2022).

Etnomatematika adalah cabang ilmu yang mempelajari hubungan antara matematika dan budaya, dengan fokus pada bagaimana masyarakat dari berbagai latar belakang budaya menggunakan konsep-konsep matematika dalam kehidupan sehari-hari (Pathuddin & Raehana, 2019). Studi ini mencakup berbagai aspek, seperti pola geometris dalam seni dan kerajinan, perhitungan dalam perdagangan, pengukuran dalam arsitektur tradisional, hingga praktik pengelompokan atau simbolisasi dalam ritual adat.

Dengan memadukan unsur budaya dan matematika, etnomatematika berupaya mengungkap pola pikir matematis yang sering kali tersirat dalam aktivitas budaya tertentu. Selain itu, etnomatematika juga bertujuan untuk memperluas cara pandang terhadap matematika, menjadikannya lebih inklusif dan relevan dengan konteks sosial budaya masyarakat (Sumarno & Suparman, 2024). Dalam dunia pendidikan, pendekatan ini membantu siswa memahami bahwa matematika tidak hanya abstrak atau universal, tetapi juga kaya akan variasi yang dipengaruhi oleh budaya. Dengan demikian, etnomatematika

tidak hanya berperan dalam melestarikan warisan budaya, tetapi juga dalam mengembangkan pembelajaran matematika yang lebih kontekstual dan menghargai keberagaman.

Pendidikan dan budaya merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari kehidupan sehari-hari karena budaya mencakup seluruh aspek yang ada dalam masyarakat, sedangkan pendidikan adalah kebutuhan mendasar bagi setiap individu. Budaya sendiri merupakan kumpulan nilai dan gagasan yang dianut oleh sekelompok orang dalam lingkungan dan waktu tertentu. Seiring dengan perkembangan pola pikir masyarakat, budaya dapat berubah. Kemajuan peradaban sangat dipengaruhi oleh tingkat intelektualitas dan kemampuan berpikir kritis masyarakatnya, sehingga budaya bersifat dinamis, mengikuti perkembangan zaman dan kebutuhan suatu kelompok masyarakat, termasuk dalam konteks pembelajaran di sekolah.

Memasukkan pembelajaran matematika dengan budaya akan memudahkan proses pembelajaran matematika, sehingga siswa lebih mudah memahami materi yang dipelajari karena relevan dengan kehidupan mereka sehari-hari (Hutauruk, 2020). Pembelajaran berbasis budaya adalah strategi yang menciptakan lingkungan dan merancang pengalaman belajar dengan memasukkan budaya sebagai bagian dari prosesnya. Pendekatan ini didasarkan pada pemahaman bahwa budaya adalah elemen penting dan mendasar dalam pendidikan, karena budaya berfungsi untuk mengekspresikan dan menyampaikan ide serta perkembangan pengetahuan. Matematika sebagai bagian dari budaya, diterapkan dan digunakan untuk menganalisis berbagai hal dengan cara yang inovatif.

Matematika adalah ilmu pengetahuan yang diperoleh melalui penalaran, menggunakan definisi secara cermat, jelas, dan akurat. Selain itu, matematika berperan dalam menyelesaikan berbagai masalah kehidupan dengan menggunakan logika. Penalaran matematis berkaitan dengan proses berpikir untuk memecahkan masalah matematika guna menemukan solusinya. Karena itu, matematika memiliki peranan penting dalam kehidupan sehari-hari (Yusdiana & Hidayat, 2018).

Matematika merupakan bagian dari budaya, diterapkan dan digunakan untuk menganalisis berbagai hal secara inovatif. Dalam hal ini, matematika dipandang sebagai keterampilan berpikir dan alat untuk mengembangkan budaya unggul (Agusta, 2020). Pembelajaran matematika selalu terkait dengan proses pendidikan, di mana konsep dan keterampilan matematika biasanya diperoleh melalui pendidikan formal di sekolah. Namun, ide-ide matematika juga diterapkan dalam konteks sosial budaya yang unik, mengacu pada penggunaan konsep dan prosedur matematika yang diperoleh di luar sekolah serta keterampilan matematika yang dikuasai di luar lingkungan sekolah. Berdasarkan hal ini, kreativitas siswa dapat dikembangkan melalui integrasi antara pendidikan matematika dan budaya yang bermakna, untuk membantu siswa mengembangkan warisan budaya sesuai dengan konteks masa kini (Shavira, 2021).

## **Metode**

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Oktober 2024 di Perkampungan Budaya Betawi Setu Babakan, Kecamatan Jagakarsa, Jakarta Selatan. Metode yang digunakan adalah penelitian kualitatif deskriptif, dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Penelitian ini melibatkan 4 narasumber yang merupakan pedagang di lingkungan perkampungan budaya Betawi untuk memperoleh informasi dan dokumentasi. Proses analisis data meliputi reduksi data, penyajian data, dan penarikan

kesimpulan. Hasil data yang dikumpulkan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi mengenai jajanan tradisional Betawi kemudian direduksi dengan memilih informasi yang relevan untuk penelitian ini.

### **Hasil dan Diskusi**

Penelitian terkait makanan tradisional, khususnya jajanan tradisional, sudah banyak dilakukan sebelumnya (Mulyatna et al., 2022; Fitriani & Putra, 2022; Sustriani & Nst, 2022). Pada penelitian-penelitian sebelumnya, lebih fokus atau menekankan pada keterkaitan konsep matematika dalam hal bentuk jajanan tradisional itu sendiri. Bentuk jajanan tradisional, khususnya kue kemudian diabstraksikan ke dalam konsep geometri. Bentuk-bentuk dalam perwujudan konkret kue tradisional kemudian merepresentasikan bentuk-bentuk geometri yang mendekatinya. Semisal bentuk geometri dalam hal geometri datar maupun geometri bidang tiganya. Pada penelitian ini, tidak hanya berfokus pada konsep geometri yang dapat direpresentasikan dalam jajanan tradisional saja, namun pada aspek bahan baku beserta takarannya, dapat menjadi alternatif konsep matematika yang dapat disajikan sebagai konteks pembelajaran.

Berdasarkan hasil eksplorasi diketahui bahwa makanan tradisional khas Betawi diantaranya kue rangi dan kerak telur dieksplorasi ditemukan konsep-konsep matematika, dijelaskan sebagai berikut:

#### **1. Kue Rangi**

Nama kue rangi memiliki latar belakang yang erat kaitannya dengan bahan dasar dan cara penyajiannya. Kata "rangi" berasal dari istilah Betawi yang berarti harum, merujuk pada aroma khas dari kelapa parut yang dipanggang. Kue ini juga mencerminkan keunikan budaya Betawi dalam memadukan bahan sederhana menjadi sajian lezat. Kue rangi berbentuk setengah oval (elips) berdiameter masing-masing 7 cm dan 2 cm, luasnya didapat 22 cm dan keliling kue rangi adalah 14,13 cm. Untuk membuat kue rangi dibutuhkan cetakan berbentuk setengah silinder. Kue rangi dibuat dari campuran kelapa parut dan tepung sagu, yang dicetak tipis pada cetakan khusus dan dipanggang hingga matang. Setelah matang, kue ini disajikan dengan siraman gula merah yang dicairkan hingga kental, memberikan rasa manis khas yang berpadu dengan gurihnya kelapa.



**Gambar 1. Kue Rangi**



**Gambar 2. Kue Rangi Bentuk Elips**

Sumber: <https://sajiansedap.grid.id/read/103685102/resep-kue-rangi-klasik-kue-tradisional-bercita-rasa-manis-dan-gurih-favorit-semua-orang?page=all>

Gambar 2. nampak adanya proses abstraksi, kebendaan konkret yaitu penampakan dari kue rangi, dapat dijadikan pencontohan mengenalkan konsep ellips. Secara konkret, konsep yang mendekati bentuk kue rangi adalah bentuk setengah ellips. Merujuk pada penelitian sebelumnya, penting untuk memberi penekanan, bahwa, konsep setengah ellips yang terjadi adalah bentuk yang ditandai warna merah (Mulyatna et al., 2022). Ketika sudah menunjukkan warna biru, itu merupakan daerah ellips. Daerah ellips, itu menekankan pada konsep luasan daerah.

Adapun bahan-bahan dalam membuat kue rangi (4 loyang) disajikan dalam Tabel 1.

**Tabel 1. Bahan Baku Kue Rangi**

Nama Bahan	Takaran
Tepung sagu	250 gram
Telur ayam	2 butir
Santan kental	400 ml liter
Santan encer	600 ml liter
Kelapa sedang (tidak terlalu tua)	240 gram
Gula pasir	50 gram
Minyak goreng/margarin	Secukupnya
Garam	Secukupnya

Jika kita kelompokkan kembali ke dalam nilai ekonomis bahan-bahan tersebut dapat disajikan kembali dalam Tabel 2.

**Tabel 2. Harga Bahan Kue Rangi**

Bahan Baku	Takaran	Harga
Tepung sagu	250 gram	Rp500
Telur ayam	2 butir	Rp3.000
Santan kental	400 ml liter	Rp3.600
Santan encer	600 ml liter	-
Kelapa sedang (tidak terlalu tua)	240 gram	Rp3.500
Gula pasir	50 gram	Rp900
Minyak goreng/margarin	Secukupnya	-
Garam	Secukupnya	-

Merujuk pada Tabel 2., total nilai ekonomis bahan - bahan dasar sebelum menjadi kue rangi = Rp18.500. Setelah diolah menjadi kue rangi maka nilai ekonomis bahan - bahan tersebut menjadi harga kue rangi per loyangnya yaitu Rp10.000, dalam satu kali pembuatan dapat menjadi 4 loyang sehingga keuntungagn yang didapatkan senilai (4 × Rp10.000) -

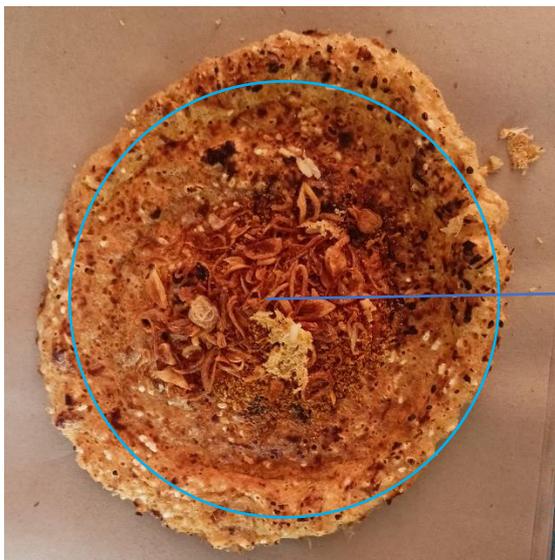
Rp18.500 = Rp21.500. Tentunya untung tersebut dipotong lagi untuk bahan lain yang sifatnya massive seperti bahan bakar, minyak, dan lainnya. Sedangkan untuk minyak goreng dan garam bisa kita abaikan karena pemakaiannya hanya sedikit dalam setiap kali pembuatan kue rangi.

## 2. Kerak Telor

Kerak Telor merupakan makanan khas Betawi yang menggambarkan kekayaan rasa dan budaya Indonesia melalui sajian yang menggugah selera (Saputra, 2024). Dalam proses memasak, bagian bawahnya akan membentuk lapisan yang menyerupai kerak akibat dimasak tanpa minyak di atas wajan panas. Kata "telor" diambil dari salah satu bahan utama yang digunakan, yaitu telur ayam atau telur bebek. Hidangan ini merupakan simbol warisan budaya kuliner Betawi, yang erat kaitannya dengan acara-acara adat dan pesta rakyat seperti Pekan Raya Jakarta. Kerak telur memiliki bentuk bulat (lingkaran) yang berdiameter 14cm. Sehingga luas kerak telornya adalah 154cm dan kelilingnya 44cm.



**Gambar 3. Proses Pembuatan Kerak Telor**



**Gambar 4. Abstraksi Kerak Telor untuk Konsep Lingkaran**

Adapun bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan kerak telur diantaranya disajikan dalam Tabel 3.

**Tabel 3. Bahan Kerak Telor**

Bahan Baku	Takaran
Beras Ketan	6 sdm / 90 gram
Telur Bebek	2 butir
Udang Kering atau Ebi	2 sdt
Kelapa sedang (tidak terlalu tua)	250 gram
Bawang Merah	2 butir
Cabe Merah	500 gram
Garam	Secukupnya

Jika kita kelompokkan kembali ke dalam nilai ekonomis bahan-bahan tersebut disajikan dalam Tabel 4.

**Tabel 4. Harga Pembuatan Kerak Telor**

Bahan Baku	Takaran	Harga
Beras Ketan	6 sdm	Rp3.510
Telur Bebek	2 butir	Rp6.000
Udang Kering atau Ebi	2 sdt	Rp2.000
Kelapa sedang (tidak terlalu tua)	250 gram	Rp6.000
Bawang Merah	2 Siung	Rp288
Bawang Putih	2 Siung	Rp1.000
Cabe Merah	4 buah	Rp240
Garam	Secukupnya	-

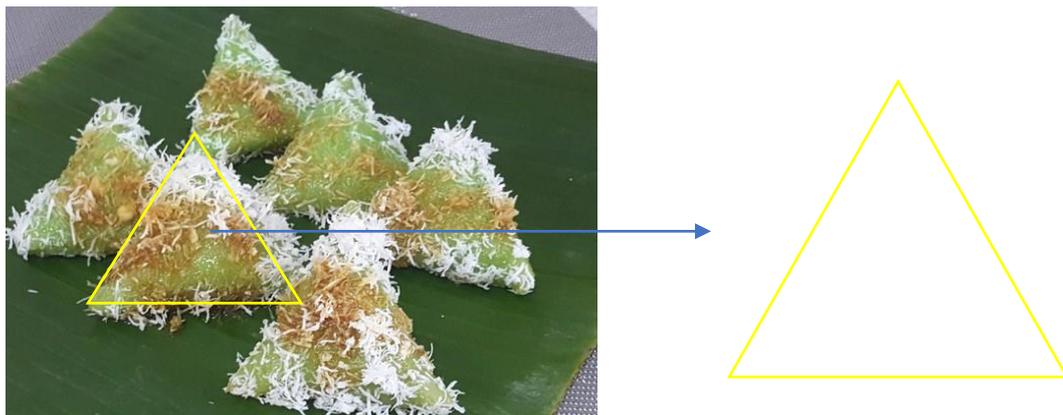
Total nilai ekonomis bahan - bahan dasar sebelum menjadi kerak telur Betawi = Rp19.038. Setelah diolah menjadi kerak telur maka nilai ekonomis bahan-bahan tersebut menjadi harga kerak telur per pcs nya yaitu Rp32.000, sehingga keuntunagn yang didapatkan senilai  $Rp32.000 - Rp19.038 = Rp12.962$  dalam satu kali pembuatan.

Kerak telur terbuat dari campuran beras ketan putih, telur, ebi (udang kering), kelapa parut sangrai, serta aneka bumbu seperti bawang merah, bawang putih, cabai, jahe, merica, dan garam. Campuran ini dimasak di wajan kecil tanpa minyak hingga bagian bawahnya mengering seperti kerak, lalu dihidangkan dengan taburan serundeng kelapa dan bawang goreng. Sebagai makanan tradisional, kerak telur memiliki rasa gurih dan sedikit manis dari kelapa dan ebi. Teksturnya yang renyah berpadu dengan lembutnya ketan dan telur,

menciptakan pengalaman kuliner yang khas dan autentik. Hingga kini, kerak telur menjadi simbol budaya Betawi yang tak lekang oleh waktu.

### 3. Kue Lupis

Kue Lupis merupakan salah satu makanan khas Betawi yang terbuat dari ketan yang dibungkus daun pisang dan dimasak hingga matang. Biasanya, kue ini disajikan dengan taburan kelapa parut dan gula merah cair, menciptakan kombinasi rasa manis dan gurih yang khas. Kue lupis sendiri memiliki kesan tersendiri bagi masyarakat khas Jawa khususnya suku Betawi, biasanya kue lupis ini di sajikan dengan lauk pauk seperti kinca (larutan gula merah), oncom, atau hanya kelapa parut. Kue lupis ini memiliki tekstur yang lengket dan legit yang mengartikan tali persaudaraan yang erat dan saling melekat.



**Gambar 5. Abstraksi Kue Lupis untuk Konsep Segitiga**

Sumber: <https://food.detik.com/kue/d-5537652/resep-kue-lupis-yang-kenyal-legitnya-bikin-kangen>

Adapun bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan kue lupis sebanyak 20pcs diantaranya disajikan dalam Tabel 5.

**Tabel 5. Bahan Kue Lupis**

Bahan Baku	Takaran
Beras Ketan Putih	1 Liter
Kelapa sedang (tidak terlalu tua)	100 gr
Garam	½ sdt
Gula merah	250 gram
Gula pasir	50 gram
Air mineral	150 mili liter
Daun pandan	1 lembar

Jika kita kelompokkan kembali ke dalam nilai ekonomis bahan-bahan tersebut disajikan dalam

**Tabel 6. Harga Pembuatan Kerak Telor**

Bahan Baku	Takaran	Harga
Beras Ketan Putih	2 Liter	Rp29.250
Kelapa sedang (tidak terlalu tua)	100 gr	Rp2.400
Garam	½ sdt	Rp22
Gula merah	250 gram	Rp5.000
Gula pasir	50 gram	Rp900
Air	150 mili liter	-
Daun pandan	1 lembar	Rp200

Total nilai ekonomis bahan-bahan dasar sebelum menjadi 20 pcs kue Lupis = Rp37.772. Setelah diolah menjadi kerak telur maka nilai ekonomis bahan-bahan tersebut menjadi harga kue Lupis per pcs nya yaitu Rp3.000, dalam dua kali pembuatan menjadi 20 pcs kue Lupis, sehingga keuntungan yang didapatkan senilai  $(20 \times \text{Rp}3.000) - \text{Rp} 37.772 = \text{Rp}22.228$  atau sebesar 58.8. Namun dari besarnya keuntungan tersebut masih akan terpotong lagi semisal untuk packaging dan transportasi.

Berdasarkan hasil eksplorasi pada makanan khas betawi dapat diketahui bahwa ada keterkaitan konsep-konsep matematika dalam makanan tradisional khas Betawi seperti persegi panjang, lingkaran, dan segitiga. Pada penelitian ini akan mengeksplor dan fokus pada makanan tradisional kue rangi, kerak telur, dan kue Lupis. Secara bentuk dan dimensi, makanan-makanan tersebut mencerminkan sifat geometris pada matematika seperti lingkaran, setengah lingkaran, balok dan lainnya. Namun, pembahasan difokuskan kepada bagaimana kue - kue tersebut dalam nilai ekonomisnya yang mencerminkan salah satu konsep tertuai di dalam matematika yaitu aritmatika yang terdiri dari penjumlahan, pengurangan, dan perkalian sehingga menimbulkan munculnya nilai ekonomis baru dari bahan bahan dasar kue tersebut yang telah berubah bentuk dan sifatnya. Secara detail, konsep aritmatika yang digunakan yang bersinergi dengan etnomatematika adalah perhitungan persentase laba dalam setiap pembuatan dan penjualan yang dilakukan.

Pada proses pembuatan kue kue tersebut, kita pasti membeli bahan-bahan dasarnya seperti yang sudah dibahas sebelumnya. Dan ketika kita kumpulan menjadi satu maka setiap bahan tersebut akan memiliki nilai ekonomis baik secara bagian maupu keseluruhan. Proses yang dilakukan dalam pembuatan, akan membuat nilai ekonomis dari bahan-bahan tersebut mengalami kenaikan karena memang ada perubahan bentuk, rasa, dan sifat. Di sinilah konsep aritmatika melebur dengan nilai ekonomis suatu bahan, yang terbilang dalam untung dan rugi. Untuk mendapat nilai untung dan rugi, konsep aritmatika yang akan memegang peran yaitu operasi penjumlahan, pengurangan, perkalian, dan pembagian. Dan kemudian terbentuklah sebuah harga atau nilai baru yang didalam kehidupan sosial kita sebut dengan harga kue lupis, kue rangi, maupun kerak telur.

### **Kesimpulan**

Penelitian ini mengungkapkan bahwa makanan tradisional khas Betawi, seperti kue rangi, kerak telur, dan kue lupis, tidak hanya merepresentasikan konsep geometris dalam matematika melalui bentuk-bentuk seperti lingkaran, setengah lingkaran, dan balok, tetapi juga mencerminkan penerapan konsep aritmatika dalam nilai ekonomisnya. Proses pembuatan makanan-makanan ini melibatkan perhitungan matematika seperti penjumlahan, pengurangan, perkalian, dan pembagian, yang berperan dalam menentukan nilai ekonomis bahan dasar setelah mengalami perubahan bentuk, rasa, dan sifat selama proses pengolahan. Perubahan ini menyebabkan kenaikan nilai ekonomis, yang kemudian dihitung untuk menentukan harga jual, sehingga menghasilkan keuntungan atau kerugian. Dalam konteks etnomatematika, perpaduan antara konsep aritmatika dan nilai ekonomis ini memberikan gambaran bagaimana matematika dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-hari, khususnya dalam proses produksi dan penjualan makanan tradisional, yang sekaligus memperlihatkan keterkaitan erat antara budaya, sosial, dan ilmu matematika.

### Referensi

- Agusta, E. S. (2020). Peningkatan kemampuan matematis siswa melalui pendekatan pendidikan matematika realistik. *Algoritma: Journal of Mathematics Education*, 2(2), 145–165.
- Amalia, D. R., Chan, F., & Sholeh, M. (2022). Analisis kesulitan siswa belajar operasi hitung perkalian pada pembelajaran matematika di kelas IV. *Jurnal Pendidikan Dan Konseling (JPDK)*, 4(3), 945–957. <https://doi.org/10.31004/jpdk.v4i3.4549>
- Ego, I. D., & Mulyatna, F. (2020). Pengaruh kebiasaan berpikir terhadap kemampuan berpikir tingkat tinggi. *Diskusi Panel Nasional Pendidikan Matematika*, 6(1), 197–202. <https://doi.org/https://proceeding.unindra.ac.id/index.php/DPNPMunindra/article/view/4715>
- Fitriani, D., & Putra, A. (2022). Systematic Literature Review (SLR): Eksplorasi Etnomatematika pada Makanan Tradisional. *Journal of Mathematics Education and Learning*, 2(1), 18.
- Hutauruk, A. J. (2020). Karakteristik etnomatematika dalam pembelajaran sekolah. *Prosiding Webinar Ethnomathematics*, 1(1), 58–62.
- Mahira, T., Salsabila, A., Alia, H., Harwiya, T. A., Suhendri, H., & Mulyatna, F. (2023). Analisis Kesalahan Siswa Kelas VIII Dalam Menyelesaikan Soal Operasi Hitung Bilangan. *Diskusi Panel Nasional Pendidikan Matematika*, 9, 321–328. <https://doi.org/https://proceeding.unindra.ac.id/index.php/DPNPMunindra/article/view/6495>
- Mulyatna, F., Jinan, A. Z., Amalina, C. N., Widyawati, E. P., Aprilita, G. A., & Suhendri, H. (2023). DESKRIPSI PEMAHAMAN KONSEP MATEMATIKA PADA MATERI BANGUN RUANG MENGGUNAKAN METODE DISKUSI KELOMPOK. *Transformasi: Jurnal Pendidikan Matematika Dan Matematika*, 7(1), 107–118. <https://doi.org/10.36526/tr.v7i1.2854>
- Mulyatna, F., Karim, A., & Wiratomo, Y. (2022). EKSPLORASI KEMBALI ETNOMATEMATIKA PADA JAJANAN PASAR DI DAERAH CILEUNGSI. *Cartesian: Jurnal Pendidikan Matematika*, 1(2), 76–84. <https://doi.org/10.33752/cartesian.v1i2.2477>
- Pathuddin, H., & Raehana, S. (2019). Etnomatematika: makanan tradisional Bugis sebagai sumber belajar matematika. *MaPan: Jurnal Matematika Dan Pembelajaran*, 7(2), 307–

328. <https://doi.org/10.24252/mapan.2019v7n2a10>
- Saputra, F. A. (2024). NILAI-NILAI BUDAYA PADA MASYARAKAT BETAWI DILIHAT DARI MAKANAN KHAS TRADISONAL. *Sajaratun: Jurnal Sejarah Dan Pembelajaran Sejarah*, 9(1), 94–109. <https://doi.org/10.37478/sajaratun.v9i1.4340>
- Shavira, L. E. (2021). Penggunaan alat peraga ABD Ajaib dalam pembelajaran matematika realistik berbasis budaya. *AKSIOMA: Jurnal Matematika Dan Pendidikan Matematika*, 12(2), 225–235. <https://doi.org/10.26877/aks.v12i2.8850>
- Sumarno, F. F., & Suparman, S. (2024). Tren Riset Ethnomatematics Dalam Dunia Pendidikan Menggunakan Bibliometrics Analysis dari tahun 2000-2023. *JIPM (Jurnal Ilmiah Pendidikan Matematika)*, 13(1).
- Sustriani, N., & Nst, A. S. (2022). Etnomatematika Bentuk Jajanan Pasar Tradisional Di Kota Medan. *Center of Knowledge: Jurnal Pendidikan Dan Pengabdian Masyarakat*, 82–96.
- Yusdiana, B. I., & Hidayat, W. (2018). Analisis kemampuan penalaran matematis siswa SMA pada materi limit fungsi. *JPMI (Jurnal Pembelajaran Matematika Inovatif)*, 1(3), 409–414. <https://doi.org/10.22460/jpmi.v1i3.p409-414>