
EXPLORING ETHNOMATHEMATICS IN THE ALU-MAKING PROCESS IN THE TAYANDO ISLANDS AS A CONTEXTUAL MATHEMATICS LEARNING RESOURCE

EKSPLORASI ETNOMATEMATIKA PADA PROSES PEMBUATAN ALU DI KEPULAUAN TAYANDO SEBAGAI SUMBER BELAJAR MATEMATIKA KONTEKSTUAL

Sadam Rado¹⁾, Mariana^{2)*}, Dinar Riaddin³⁾

¹⁾ Tadris Matematika, Universitas Islam Negeri Abdul Muthalib Sangadji Ambon, Ambon, 97128, Indonesia

¹⁾ Matematika, SMP Negeri 1 Tual, Tual, 97613, Indonesia

^{2,3)} Statistika, Universitas Islam Negeri Abdul Muthalib Sangadji Ambon, Ambon, 97128, Indonesia

Email : mariana@uinambon.ac.id

Submitted: (23 Mei 2026); Accepted: (26 Agustus 2026);

Published: (27 Agustus 2026)

Abstract. *This study aims to explore the ethnomathematics concepts embedded in the process of making Alu, a traditional culinary heritage of the Tayando Islands community in Tual City, Maluku, and its potential as a contextual learning resource. This research employed a qualitative method with an ethnographic approach. Data were collected through participatory observation, in-depth interviews, and visual documentation, and analyzed using a descriptive qualitative technique consisting of data reduction, data display, and conclusion drawing. The findings reveal that the process of making Alu contains mathematical concepts, for instance the ratio concept shown in the flour-to-water measurement, the geometry and symmetry concept shown in the shape of Alu, and the pattern concept shown in the arrangement of Alu in the container, in addition to fractions, as well as length, weight, and volume measurement. Moreover, cultural values such as togetherness and mutual cooperation are strongly embedded in this tradition. These findings confirm that local traditions can be utilized as learning resources that connect mathematics with everyday life while fostering character education and cultural preservation. This study contributes to the development of ethnomathematics-based learning and is expected to serve as a foundation for designing contextual teaching materials in schools.*

Keywords : Alu, Contextual Learning, Ethnomathematics, Local Culture, Mathematics

Abstrak. Penelitian ini bertujuan mengungkap konsep-konsep etnomatematika yang terdapat dalam proses pembuatan Alu sebagai kuliner tradisional masyarakat Kepulauan Tayando, Kota Tual, Maluku, serta potensinya sebagai sumber belajar kontekstual. Penelitian menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan etnografi. Data dikumpulkan melalui observasi partisipatif, wawancara mendalam, dan dokumentasi visual, kemudian dianalisis secara deskriptif kualitatif dengan langkah reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pembuatan Alu mengandung konsep matematis, misalnya konsep perbandingan yang tampak pada takaran tepung dan air, konsep geometri dan simetri yang tampak pada bentuk Alu, serta konsep pola yang tampak pada penyusunan Alu dalam wadah, di samping konsep pecahan dan pengukuran panjang, berat, serta volume. Selain itu, nilai-nilai budaya seperti kebersamaan dan gotong royong juga melekat dalam proses pembuatannya. Temuan ini menegaskan bahwa tradisi lokal dapat dimanfaatkan sebagai sumber belajar yang menghubungkan matematika dengan kehidupan sehari-hari, sekaligus mendukung penguatan karakter dan pelestarian budaya. Penelitian ini berkontribusi pada pengembangan pembelajaran berbasis etnomatematika dan diharapkan menjadi dasar pengembangan bahan ajar kontekstual di sekolah.

Kata Kunci : Alu, Budaya lokal, Etnomatematika, Matematika, Pembelajaran kontekstual

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang kaya akan keragaman budaya, bahasa, tradisi, dan kuliner yang menjadi identitas bangsa. Setiap daerah memiliki ciri khas kuliner yang tidak hanya menyajikan cita rasa, tetapi juga menyimpan makna filosofis dan kearifan lokal yang diwariskan dari generasi ke generasi. Kekayaan kuliner ini mencerminkan bagaimana masyarakat Indonesia menjaga hubungan harmonis dengan alam, budaya, serta nilai-nilai kehidupan yang dianut. Di antara berbagai kuliner tradisional tersebut, terdapat makanan khas dari Kepulauan Tayando, Kota Tual, yang dikenal dengan nama Alu. Perlu ditegaskan sejak awal bahwa istilah Alu yang dimaksud dalam artikel ini berbeda dengan alu dalam pengertian umum bahasa Indonesia sebagai alat penumbuk. Dalam konteks masyarakat Tayando, Alu merujuk pada kuliner tradisional berbahan dasar tepung sagu atau singkong yang diolah menjadi adonan, dibentuk menyerupai pita atau oval, kemudian direbus hingga matang. Alu biasanya disajikan dalam kegiatan adat, perayaan keagamaan, serta pertemuan kebersamaan keluarga. Alu tidak sekadar makanan, tetapi juga simbol kebersamaan, penghormatan terhadap tradisi, serta sarana memperkuat ikatan sosial dalam masyarakat setempat.

Alu merupakan salah satu kuliner tradisional yang masih bertahan hingga kini karena keterikatannya dengan tradisi dan adat istiadat masyarakat Tayando. Dalam berbagai kegiatan adat, perayaan keagamaan, maupun acara kebersamaan keluarga, Alu hadir sebagai hidangan utama yang mempersatukan orang-orang dalam satu meja kebersamaan. Nilai yang terkandung dalam Alu tidak hanya terletak pada cita rasanya yang khas, tetapi juga pada proses pembuatannya yang penuh makna. Proses pembuatan Alu dilakukan dengan gotong royong, melibatkan anggota keluarga maupun masyarakat sekitar, sehingga selain melestarikan tradisi, juga mengajarkan nilai solidaritas sosial.

Kekayaan budaya lokal seperti pembuatan Alu memiliki keterkaitan erat dengan dunia pendidikan, khususnya dalam pembelajaran kontekstual. Pendidikan yang mengaitkan budaya lokal dengan materi

pelajaran mampu menghadirkan pengalaman belajar yang bermakna bagi peserta didik. Salah satu pendekatan yang dapat digunakan adalah etnomatematika, yakni cabang kajian yang menghubungkan praktik budaya dengan konsep-konsep matematika. Etnomatematika membantu siswa memahami bahwa matematika tidak hanya sebatas angka dan simbol di dalam buku, tetapi juga hadir dalam kehidupan sehari-hari melalui aktivitas budaya masyarakat.

Penerapan etnomatematika dalam pembelajaran matematika sangat relevan untuk memperkaya pengalaman belajar siswa di sekolah. Dengan mengangkat kearifan lokal sebagai sumber belajar, siswa dapat lebih mudah memahami konsep abstrak matematika karena disajikan dalam konteks yang dekat dengan kehidupan mereka. Proses pembuatan Alu, misalnya, menyimpan berbagai aspek matematika seperti pola, bentuk, ukuran, perbandingan, serta pengukuran. Hal ini dapat dijadikan jembatan antara budaya lokal dengan materi pembelajaran, sehingga peserta didik mampu mengaitkan teori dengan praktik nyata.

Penelitian terdahulu mendukung pentingnya pendekatan ini. D'Ambrosio (2001) menyatakan bahwa etnomatematika adalah jembatan antara tradisi dan modernitas yang menghadirkan matematika dalam konteks budaya. Rosa & Orey (2011) menegaskan bahwa etnomatematika dapat meningkatkan keterkaitan antara pembelajaran matematika dan kehidupan nyata siswa. Marsigit (2016) menemukan bahwa pendekatan etnomatematika mampu menumbuhkan sikap positif dan motivasi belajar matematika. Penelitian lokal seperti Siregar & Asrul (2023) tentang pembuatan Alame dan Lemang di Padang Lawas mengungkap adanya konsep perbandingan, pengukuran, dan geometri dalam kuliner tradisional. Junianti & Annisa (2024) mengembangkan bahan ajar geometri berbasis kue Wajik dan menunjukkan peningkatan pemahaman segi empat pada siswa. Heriyati & Handayani (2022) menemukan bentuk-bentuk segi empat, layang-layang, dan bangun ruang pada Ketupat Betawi yang dapat dimanfaatkan sebagai media pembelajaran.

Penelitian lain seperti Werdiningsih (2022) pada pembuatan Lepet Ketan menemukan konsep pengukuran dan pola.

Sausanti et al. (2024) mengkaji makanan tradisional di Malang untuk pengajaran bangun ruang balok dan kubus. Indriana & Ichwan (2024) menemukan berbagai bentuk geometri pada kuliner khas Surabaya dan Malang. Herayanti et al. (2023) mengeksplorasi makanan tradisional Majalengka dan menemukan aktivitas menghitung, mengukur, dan merancang bentuk makanan. Diniyati et al. (2022) meneliti kue lebaran dan menemukan konsep geometri datar, simetri, dan pengukuran.

Mahendra & Hasanah (2023) mengidentifikasi perbandingan, pecahan, dan pengukuran pada pembuatan Kue Lapis Pelangi. Huda (2018) meneliti jajanan pasar Yogyakarta dan menemukan berbagai bentuk bangun datar dan ruang. Hasanah et al. (2021) menemukan konsep bilangan bulat, pecahan, dan transformasi pada jajanan tradisional Suku Osing. (Wattimena et al., 2023) meneliti Halua Kenari di Maluku Tengah dan menemukan konsep pengukuran dan geometri. Pathuddin & Raehana (2019) mengeksplorasi makanan tradisional Bugis dan menemukan bangun datar, bangun ruang, dan simetri sebagai bahan ajar matematika.

Dengan merujuk pada penelitian-penelitian tersebut, tampak bahwa kajian etnomatematika pada kuliner tradisional umumnya masih berfokus pada bentuk geometris makanan, sedangkan praktik pengukuran lokal, pengaturan pola, dan nilai kebersamaan dalam proses pembuatannya belum banyak diungkap secara bersamaan. Kebaruan penelitian ini terletak pada tiga hal: (1) Alu merupakan kuliner khas Kepulauan Tayando yang belum banyak dikaji dalam pendidikan matematika; (2) proses pembuatannya tidak hanya memuat bentuk geometri, tetapi juga praktik pengukuran lokal, pengaturan pola, dan nilai kebersamaan; serta (3) penelitian ini menunjukkan potensi Alu sebagai sumber belajar matematika yang berbasis budaya kepulauan Maluku Tenggara, wilayah yang belum banyak disentuh kajian etnomatematika. Dengan demikian, kajian ini diharapkan dapat mengisi celah penelitian

tersebut, sekaligus memperkuat bukti bahwa budaya lokal dapat dijadikan sumber belajar matematika yang relevan dan berkontribusi pada upaya pelestarian budaya.

Di sisi lain, pendidikan saat ini dituntut untuk menghadirkan inovasi yang mampu menjawab tantangan zaman tanpa mengabaikan akar budaya bangsa. Globalisasi dan perkembangan teknologi sering kali membuat generasi muda lebih mengenal budaya asing dibandingkan dengan budaya lokal mereka sendiri. Jika hal ini dibiarkan, maka warisan budaya berharga seperti pembuatan Alu akan tergerus oleh modernisasi. Oleh karena itu, penting bagi dunia pendidikan untuk berperan aktif dalam melestarikan budaya lokal melalui integrasi dalam kurikulum pembelajaran, termasuk pada mata pelajaran matematika.

Etnomatematika menjadi sarana strategis untuk menghubungkan dunia pendidikan dengan pelestarian budaya. Dengan memanfaatkan pembuatan Alu sebagai objek kajian, siswa tidak hanya belajar matematika tetapi juga memperoleh pemahaman tentang tradisi masyarakat mereka. Hal ini akan menciptakan pembelajaran yang bermakna karena siswa merasa dekat dengan materi yang dipelajari sekaligus mendapatkan nilai karakter berupa kecintaan terhadap budaya. Maka, pendidikan tidak lagi hanya berfungsi sebagai transfer ilmu, tetapi juga sebagai media pewarisan nilai dan identitas bangsa. Dengan demikian, penelitian mengenai pembuatan Alu dalam perspektif etnomatematika diharapkan mampu memberikan kontribusi positif bagi pengembangan pembelajaran matematika di sekolah sekaligus memperkaya literatur etnomatematika di Indonesia.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode etnografi, karena bertujuan menggali dan mendeskripsikan secara mendalam praktik budaya pembuatan Alu di Kepulauan Tayando serta mengaitkannya dengan konsep-konsep matematika. Pendekatan ini relevan dengan pandangan D'Ambrosio (2001) dan Rosa & Orey (2011) yang

menekankan pentingnya keterlibatan langsung peneliti dalam memahami makna matematis yang hidup dalam praktik budaya.

Lokasi penelitian berada di Kepulauan Tayando, Kota Tual, Maluku, dengan fokus pengamatan pada dusun-dusun yang masyarakatnya masih aktif mempraktikkan pembuatan Alu. Subjek penelitian berjumlah 12 informan yang terdiri atas ibu-ibu rumah tangga, tokoh adat, tokoh agama, serta generasi muda yang masih aktif mempraktikkan pembuatan Alu. Pemilihan informan dilakukan secara purposive dengan kriteria: (1) memiliki pengalaman langsung dalam proses pembuatan Alu, (2) berdomisili dan aktif dalam kegiatan adat di Kepulauan Tayando, serta (3) bersedia diwawancarai dan didokumentasikan, sehingga data yang diperoleh kaya informasi dan sesuai dengan kebutuhan penelitian, bukan representatif dalam pengertian kuantitatif.

Observasi partisipatif dilaksanakan selama kurang lebih satu bulan, dengan peneliti terlibat langsung mengikuti seluruh tahapan pembuatan Alu bersama masyarakat, mulai dari persiapan adonan hingga penyajian. Sebelum pengambilan data, peneliti memperoleh persetujuan lisan (*informed consent*) dari setiap informan serta izin untuk melakukan dokumentasi foto dan video.

Data dikumpulkan melalui tiga teknik utama: (1) observasi partisipatif untuk mencatat tahapan pembuatan, pola kerja sama, dan keteraturan proses; (2) dokumentasi visual berupa foto dan video untuk memperkuat bukti observasi; serta (3) wawancara mendalam semi-terstruktur untuk menggali makna budaya, aturan adat, dan pengetahuan lokal terkait Alu, dengan contoh pertanyaan seperti "Bagaimana Bapak/Ibu menentukan takaran tepung dan air saat membuat adonan Alu?" dan "Mengapa Alu disusun dengan pola tertentu di dalam wadah?". Data hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi selanjutnya dibaca berulang dan dikategorikan ke dalam konsep-konsep matematika yang relevan, seperti perbandingan, geometri, simetri, pola, dan pengukuran, berdasarkan kemunculannya pada setiap tahapan pembuatan Alu. Validitas data

diperkuat melalui triangulasi sumber, dengan membandingkan keterangan antarinforman, triangulasi teknik dengan membandingkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi, serta *member checking* dan konfirmasi ulang kepada tokoh adat dan pembuat Alu untuk memastikan ketepatan interpretasi peneliti, sejalan dengan anjuran Marsigit (2016) dalam penelitian etnomatematika.

Analisis data dilakukan secara deskriptif kualitatif mengikuti model Miles & Huberman (1994) yang mencakup reduksi data, penyajian data dalam bentuk narasi, dan penarikan kesimpulan. Analisis difokuskan pada identifikasi konsep matematika seperti pola, perbandingan, simetri, pengukuran, dan bangun ruang yang muncul dalam proses pembuatan Alu.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian ini diperoleh dari observasi, wawancara, serta dokumentasi pada masyarakat Kepulauan Tayando yang masih melestarikan tradisi pembuatan Alu. Penelitian menemukan bahwa dalam setiap tahapan pembuatan Alu terkandung konsep-konsep matematika yang dapat dijadikan sebagai sumber belajar kontekstual bagi siswa. Berikut uraian hasil penelitian berdasarkan tahapan pembuatan Alu:

1. Tahap Persiapan Adonan

Pada tahap awal, bahan dasar berupa tepung sagu atau singkong diolah hingga menjadi adonan elastis dengan campuran air. Proses pencampuran ini memperlihatkan adanya penggunaan konsep perbandingan, seperti rasio 2:1 antara tepung dan air. Rasio ini diperoleh dari hasil wawancara dengan ibu-ibu pembuat Alu serta diperkuat melalui observasi langsung peneliti saat proses pencampuran adonan berlangsung, dan merupakan kebiasaan yang diwariskan secara turun-temurun tanpa menggunakan alat takar formal, melainkan diperkirakan berdasarkan pengalaman. Perbandingan ini dijaga agar adonan tidak terlalu encer maupun terlalu keras. Hal ini menunjukkan bahwa masyarakat secara tidak

langsung telah menggunakan prinsip pecahan dan perbandingan dalam keseharian mereka.



Gambar 1. Tahap Persiapan Adonan

2. Tahap Pembentukan Pola Adonan

Setelah adonan siap, masyarakat membentuk adonan menjadi pola lonjong yang menyerupai elips, dengan kedua ujung yang disatukan sehingga menyerupai pita. Bentuk ini menunjukkan adanya keterkaitan dengan konsep geometri, khususnya bangun datar yang menyerupai elips, serta simetri lipat dengan satu sumbu simetri yang membelah bentuk elips tersebut menjadi dua bagian yang sebangun. Anak-anak di Tayando sering dilibatkan dalam proses ini, sehingga mereka dapat mengenali bentuk, mengamati panjang adonan yang sama, dan memahami simetri dari pola yang terbentuk.



Gambar 2. Tahapan Pembentukan Pola

3. Tahap Pengaturan Pola pada Wadah

Adonan yang sudah dibentuk kemudian disusun rapi di dalam wadah, dengan pola pengulangan bentuk yang tersusun melingkar mengikuti tepi wadah serta jarak antar-Alu yang relatif teratur pada setiap lapisan. Dari pengaturan ini tampak adanya konsep barisan dan pola dalam matematika. Jumlah Alu dalam satu lingkaran atau lapisan dapat dihitung, dan keteraturan pengulangan serta jarak antar-Alu tersebut dapat dijadikan dasar untuk menemukan rumus sederhana. Dengan demikian, kegiatan sederhana ini

mencerminkan penerapan pola matematis secara nyata.



Gambar 3. Pola pada Wadah

4. Tahap Konsep Volume dan Pengukuran

Sebelum direbus, setiap adonan Alu diperiksa ukurannya agar seragam. Proses pengukuran ini menunjukkan penerapan konsep panjang dan berat, serta berpotensi menunjukkan konsep volume apabila masyarakat menggunakan takaran wadah atau ukuran adonan tertentu, meskipun dalam penelitian ini belum dilakukan pengukuran volume secara langsung. Keseragaman ukuran tidak hanya memengaruhi penampilan Alu, tetapi juga memastikan bahwa adonan matang secara merata saat direbus. Hal ini memperlihatkan bagaimana konsep pengukuran diterapkan secara praktis dalam kehidupan sehari-hari.



Gambar 4. Proses Perebusan Alu

Selain nilai matematis, tradisi pembuatan Alu juga sarat dengan nilai filosofis. Bentuk lingkaran yang dihasilkan dari penyusunan Alu melambangkan kebersamaan, kekompakan, serta ikatan kekeluargaan. Simbol ini selaras dengan prinsip etnomatematika, yaitu menghubungkan antara konsep matematika dengan nilai budaya dan kehidupan sosial masyarakat.

Secara keseluruhan, proses pembuatan Alu mencerminkan konsep-konsep matematika seperti bilangan, pecahan, perbandingan, geometri, pola, simetri, dan pengukuran. Temuan ini mendukung penelitian Marsigit (2016) yang menyatakan bahwa integrasi

etnomatematika dalam pembelajaran dapat meningkatkan motivasi dan pemahaman konsep matematika siswa.

Secara lebih spesifik, konteks pembuatan Alu berpotensi digunakan untuk mengenalkan konsep perbandingan dan pecahan secara konkret, misalnya melalui aktivitas mengukur dan membandingkan takaran tepung dan air sebagaimana dipraktikkan masyarakat Tayando, sehingga siswa dapat memahami makna rasio bukan sekadar sebagai simbol angka. Bentuk Alu yang menyerupai elips dapat digunakan untuk memperkenalkan konsep simetri lipat dan bangun datar, sementara aktivitas menyusun Alu dalam wadah dapat dijadikan konteks untuk membahas barisan dan pola bilangan. Dengan demikian, konteks Alu berpotensi diintegrasikan pada materi perbandingan dan pecahan di jenjang sekolah dasar kelas tinggi hingga sekolah menengah pertama, serta materi geometri, simetri, dan pola bilangan di jenjang sekolah menengah pertama, sesuai dengan kurikulum matematika sekolah.

Hasil penelitian ini memperkuat pandangan bahwa budaya lokal dapat menjadi sumber belajar matematika yang kontekstual dan bermakna. Proses pembuatan Alu bukan hanya aktivitas kuliner, tetapi juga mengandung konsep matematis yang sesuai dengan kurikulum sekolah. Temuan ini selaras dengan penelitian Junianti & Annisa (2024) yang berhasil meningkatkan pemahaman geometri siswa melalui bahan ajar berbasis kue Wajik, dan penelitian Mahendra & Hasanah (2023) yang menunjukkan konsep perbandingan dan pecahan pada kue lapis pelangi dapat membantu siswa memahami konsep matematika dengan lebih mudah.

Selain itu, keterlibatan masyarakat dalam proses pembuatan Alu memungkinkan terjadinya pembelajaran berbasis pengalaman (*experiential learning*), yang diyakini dapat meningkatkan minat belajar sebagaimana disampaikan oleh Rosa & Orey (2011). Integrasi etnomatematika seperti ini juga menjadi sarana pelestarian budaya, sehingga

selaras dengan tujuan pendidikan karakter yang ditekankan dalam kurikulum nasional.

Dengan demikian, penelitian ini tidak hanya memberikan kontribusi bagi pengembangan bahan ajar berbasis etnomatematika, tetapi juga membantu mempertahankan tradisi lokal agar tetap relevan di era modern. Penerapan temuan ini dalam pembelajaran matematika di sekolah berpotensi membantu siswa mengaitkan konsep abstrak dengan pengalaman sehari-hari serta menumbuhkan rasa bangga terhadap budaya sendiri, meskipun pengujian efektivitasnya secara empiris di kelas masih memerlukan penelitian lanjutan.

SIMPULAN

Penelitian ini mengungkap bahwa proses pembuatan Alu di Kepulauan Tayando mengandung konsep-konsep etnomatematika seperti pecahan, perbandingan, geometri, pola, simetri, dan pengukuran. Temuan ini memperkuat bahwa aktivitas budaya dapat menjadi sumber belajar kontekstual yang berpotensi dikembangkan pada materi perbandingan, geometri, pola, dan pengukuran, sekaligus menumbuhkan kecintaan siswa terhadap budaya lokal.

REKOMENDASI

1. Guru dapat memanfaatkan pembuatan Alu sebagai media pembelajaran kontekstual pada materi pecahan, perbandingan, geometri, dan pengukuran.
2. Penelitian lanjutan disarankan mengembangkan bahan ajar atau LKPD berbasis etnomatematika dari pembuatan Alu.
3. Pemerintah daerah dan masyarakat diharapkan terus melestarikan tradisi Alu agar dapat dimanfaatkan sebagai sumber belajar dan sarana pendidikan karakter.

DAFTAR PUSTAKA

D'Ambrosio, U. (2001). *Etnomatemática: Elo Entre as Tradições e a Modernidade*. Autêntica Editora.

- Diniyati, I. A., Ekadiarsi, A. N., Salsabila, Herdianti, I. A. H., Amelia, T., & Wahidin. (2022). Etnomatematika: Konsep Matematika pada Kue Lebaran. *Mosharafa: Jurnal Pendidikan Matematika*, 11(2), 247–256. <https://doi.org/10.31980/mosharafa.v11i2.703>
- Hasanah, A., Susanto, S., & Trapsilasiwi, D. (2021). Etnomatematika pada Bentuk Jajanan Tradisional di Desa Kemiren Banyuwangi Khas Suku Osing sebagai Bahan Pembelajaran Matematika. *Jurnal Pendidikan Matematika Dan Sains*, 9(2), 99–106. <https://doi.org/10.21831/jpms.v9i2.29893>
- Herayanti, Suhendra, S., & Juandi, D. (2023). Eksplorasi Etnomatematika Makanan Tradisional Masyarakat Majalengka Sebagai Sumber Belajar Matematika. *JUMLAHKU Jurnal Matematika Ilmiah STKIP Muhammadiyah Kuningan*, 9(1), 163–174. <https://doi.org/10.33222/jumlahku.v9i1.2650>
- Heriyati, H., & Handayani, S. (2022). Analisis Bentuk dan Konsep Matematika pada Ketupat Betawi sebagai Media Pembelajaran. *Jurnal PEKA (Pendidikan Matematika)*, 5(2), 105–111. <https://doi.org/10.37150/jp.v5i2.1415>
- Huda, N. T. (2018). Etnomatematika Jajanan Pasar di Yogyakarta: Potensi dalam Pembelajaran Matematika. *JNPM (Jurnal Nasional Pendidikan Matematika)*, 2(2), 217–232. <https://doi.org/10.33603/jnpm.v2i2.870>
- Indriana, A., & Ichwan, M. (2024). Penerapan Etnomatematika dalam Kuliner Daerah Surabaya dan Malang. *LAPLACE: Jurnal Pendidikan Matematika*, 7(2), 712–721. <https://doi.org/10.31537/laplace.v7i2.2089>
- Junianti, I. W., & Annisa, C. (2024). Pengembangan Bahan Ajar Geometri Berbasis Etnomatematika Menggunakan Wajik sebagai Konteks Pembelajaran. *Jurnal Riset Pembelajaran Matematika*, 6(1), 1–10. <https://doi.org/10.55719/jrpm.v6i1.834>
- Mahendra, M. Y., & Hasanah, R. U. (2023). Etnomatematika terhadap Proses Pembuatan Kue Lapis Pelangi. *Euclid*, 10(2), 406–420. <https://doi.org/10.33603/e.v10i2.8576>
- Marsigit, M. (2016). Pembelajaran matematika dalam perspektif kekinian. *Math Didactic Jurnal Pendidikan Matematika*, 2(3), 132–141. <https://doi.org/10.33654/math.v2i3.40>
- Miles, M. B., & Huberman, A. M. (1994). *Qualitative Data Analysis: An Expanded Sourcebook (2nd ed.)* (Second Ed). Sage Publication.
- Pathuddin, H., & Raehana, S. (2019). Etnomatematika: Makanan Tradisional Bugis sebagai Sumber Belajar Matematika. *MaPan : Jurnal Matematika Dan Pembelajaran*, 7(2), 307–327. <https://doi.org/10.24252/mapan.2019v7n2a10>
- Rosa, M., & Orey, D. C. (2011). Ethnomathematics: The Cultural Aspects of Mathematics. *Revista Latinoamericana de Etnomatemática Perspectivas Socioculturales de La Educación Matemática*, 4(2), 32–54. <https://www.revista.etnomatematica.org/index.php/RevLatEm/article/view/32>
- Sausanti, S., Anggraini, A. E., & Saadah, H. (2024). Implementasi Etnomatematika melalui Makanan Tradisional Berbasis Pendekatan Culturally Responsive Teaching Materi Balok dan Kubus Kelas IV SDN Ciptomulyo 1 Malang. *Jurnal Pembelajaran, Bimbingan, Dan*

- Pengelolaan Pendidikan*, 4(8), 1–6.
<https://doi.org/10.17977/um065.v4.i8.2024.6>
- Siregar, E. N., & Asrul, A. (2023). Etnomatematika pada Pembuatan Alame dan Lemang Sebagai Makanan Khas Padang Lawas. *Indiktika Jurnal Inovasi Pendidikan Matematika*, 6(2), 199–209. <https://doi.org/10.31851/indiktika.v6i2.15426>
- Wattimena, A. W., Hayoto, S. S., Kadir, E., Lessy, D., & Hastuti, Y. (2023). Etnomatematika pada Bentuk Kue Tradisional Halua Kenari di Negeri Telutih Baru Kabupaten Maluku Tengah. *Adjoint Journal*, 1(1), 1–6. <https://jurnal.iainambon.ac.id/index.php/AJ/article/view/5429>
- Werdiningsih, C. E. (2022). Kajian Etnomatematika pada Makanan Tradisional (Studi Kasus pada Lepet Ketan). *Jurnal PEKA (Pendidikan Matematika)*, 5(2), 112–121. <https://doi.org/10.37150/jp.v5i2.1433>