



ETNOMATEMATIKA INDUSTRI RUMAH TANGGA KERUPUK BASAH DI MASYARAKAT DESA JONGKONG KIRI KECAMATAN JONGKONG KABUPATEN KAPUAS HULU

Anisa Novita Sari¹, Ahmad Yani T², Rustam³, Bistari⁴, Revi Pasaribu⁵

Universitas Tanjungpura, Pontianak, Indonesia^{1,2,3,4,5}

anisanovitasari121@gmail.com¹, ahmad.yani.t@fkip.untan.ac.id², rustam@fkip.untan.ac.id³

bistari@fkip.untan.ac.id⁴, revipasaribu@fkip.untan.ac.id⁵

Keywords :

etnomatematika;
pemahaman konsep;
kerupuk basah

ABSTRACT

This research is a study that uses mathematical concepts in the process of making wet crackers (temet). Then, this study aims to describe the variety of wet cracker products (temet) and explore the mathematical concept of wet cracker products (temet) by referring to ethnomathematics aspects, namely counting, determining location, measuring, designing and describing. This research was conducted in Jongkong Kiri Village, Jongkong District, Kapuas Hulu District. Based on the problems contained in the research, the form of this research is qualitative research. The results of this study are that there is ethnomathematics activity in the process of making wet cracker products (temet). According to Bishop (1988) everyone's activities play an important role in growing mathematical ideas. Bishop also stated that there are six basic activities that can be considered in ethnomathematics, namely counting, determining the location, measuring, designing, playing, describing. From the results of observations that have been made by researchers, there are five ethnomathematics activities in each product of making wet crackers (temet) typical food of Kapuas Hulu, namely counting, determining location, measuring, designing, describing.

PENDAHULUAN

Pada dasarnya kebudayaan dan matematika tidak dapat dipisahkan. Hubungan antara kebudayaan dan matematika disebut etnomatematika. Berdasarkan pemikiran matematikawan dari Brazil yaitu Ubiratan D'Ambrosio (2013) yang sejak tahun 1985 telah menjadi pemrakarsa gagasan untuk memanfaatkan unsur sosial budaya kedalam pembelajaran matematika, menyatakan bahwa etnomatematika merupakan matematika yang dipraktekkan oleh kelompok budaya seperti kelompok perkotaan dan perdesaan, kelompok buruh, kelompok anak-anak dari usia tertentu, atau masyarakat adat. Menurut Fajar dkk (2018):98-108 etnomatematika didefinisikan sebagai matematika yang timbul dan berkembang dalam masyarakat sesuai dengan kebutuhan sehari-hari pada kebudayaan setempat.

Kajian mengenai matematika dalam budaya perlu dikembangkan sehingga dapat gambaran pada masyarakat berbudaya mengenai peranan matematika dalam budayanya (Haran, 2019). Istilah etnomatematika diciptakan oleh D' Ambrosio (1989) untuk menggambarkan praktek matematika pada

kelompok budaya yang dapat diidentifikasi dan dianggap sebagai studi tentang ide-ide matematika yang ditemukan di setiap kebudayaan. Etnomatematika merupakan kajian yang membahas tentang hubungan matematika dan budaya (Albanese, 2015):1-11. Berbagai macam kebudayaan yang mengandung cara berpikir matematis dapat dimanfaatkan dalam pembelajaran matematika.

Namun sebelum budaya tersebut diterapkan dalam pembelajaran perlu adanya pengkajian. Selanjutnya, hasil kajian tersebut dimanfaatkan sebagai bahan perencanaan materi pembelajaran yang kemudian diterapkan dalam pembelajaran di sekolah. Menurut Rachmawati (2016) Etnomatematika didefinisikan sebagai matematika yang dipraktikkan oleh kelompok budaya seperti masyarakat perkotaan dan pedesaan, kelompok buruh, kelompok anak-anak dari kelompok usia tertentu, masyarakat adat, dan lainnya. Menurut Yusuf (2010) Etnomatematika adalah matematika yang tumbuh dan berkembang dalam kebudayaan tertentu. Etnomatematika didefinisikan sebagai cara-cara khusus yang dipakai oleh suatu kelompok budaya dan masyarakat tertentu dalam aktivitas matematika. Dimana aktivitas matematika adalah aktivitas yang didalamnya terjadi proses pengabstrakan dari pengalaman nyata dalam kehidupan sehari-hari kedalam matematika atau sebaliknya, meliputi aktivitas mengelompokkan, berhitung, mengukur, merancang bangunan atau alat, membuat pola, membilang, menentukan lokasi, bermain, menjelaskan, dan sebagainya (Rachmawati M, 2016):221-230. Etnomatematika juga dapat dijadikan suatu metode alternatif untuk seorang guru agar siswa lebih mudah memahami matematika dan dengan etnomatematika juga diharapkan siswa dapat lebih mengeksplor kemampuan metakognitif, berpikir kritis dan kemampuan pemecahan masalah mereka masing-masing. Penerapan hasil penelitian terhadap budaya dapat diterapkan pada pembelajaran matematika tingkat Sekolah Menengah Pertama (SMP) dimana merupakan salah satu jenjang dimana siswa memasuki kedewasaan awal dimana pola berpikirnya tidak lagi seperti anak-anak meskipun kedewasaan tersebut belum terbentuk dengan baik. Pada tahap ini pemikiran individu semakin logis, teratur dan abstrak.

Beberapa peneliti menunjukkan bahwa terdapat budaya yang mengandung cara berikir matematis antara lain: tradisi pernikahan (Krisnawati (2017), pola dan motif batik (Hardian, 2018), dan masih banyak lagi. Kajian atau penelitian matematika yang relevan dengan penelitian ini yaitu kajian etnomatematika dalam kerajinan tangan anyaman pandan dari masyarakat ketapang khususnya desa pesuguan kabupaten ketapang (Fadilatul, 2020:95) yang didalamnya terdapat kajian yang lebih dalam terkait konsep matematika seperti konsep bidang datar, konsep garis dan hubungan antar garis, konsep sudut dan konsep geometri transformasi.

Provinsi Kalimantan Barat merupakan salah satu provinsi di Kalimantan yang wajib dikunjungi khususnya untuk Anda yang senang berburu kuliner khas daerah yang tradisional. Mengunjungi kota Putussibau, ibu kota Kabupaten Kapuas Hulu tak lengkap rasanya jika tidak mencicipi Kerupuk Basah, kuliner khas daerah tersebut. Kuliner ini memang cukup asing ditelinga orang Indonesia namun di Kalimantan Barat sendiri merupakan cemilan yang menjadi primadona karena rasanya yang gurih dan nikmat.

Kerupuk Basah dalam bahasa Kapuas Hulu merupakan makanan olahan dari Ikan khusus yaitu ikan 'Belidak' yang hanya ditemui di sungai Kalimantan Barat. Kerupuk basah yang terkenal nikmat adalah kerupuk basah yang terbuat dari ikan belidak. Perlahan-lahan kerupuk basah mulai di minati sehingga masyarakat yang tadi bermukim di pesisir sungai dan sebagian besar kerjanya berkebun mulai beralih profesi menjadi nelayan. Dimana ikan hasil tangkapannya akan di jual ke pedagang cina dengan harga yang masih murah dan di tukar dengan sembako. Lalu kemudian peminat kerupuk basah semakin banyak kemudian pedagang cina ini mulai membuka lapangan pekerja rumahan untuk membuat kerupuk basah. serta mulai adanya kesadaran pemerintah untuk membudayakan makanan tradisional ini maka di lakukanlah penyuluhan serta pelatihan cara mengolah dan memasarkan kerupuk basah. Dari sinilah asal muasal kerupuk basah semakin di kenal eksistensinya di kapuas hulu.

Pada mulanya masyarakat masih menjadi pihak konsumsi saja lama kelamaan masyarakat mulai berpikir agar orang-orang yang datang dari luar Kapuas Hulu bisa merasa tertarik untuk mencoba makanan satu ini maka munculah lapangan pekerjaan yang mempekerjakan ibu-ibu, kemudian ibu-ibu yang sudah lama bekerja di tempat tersebut banyak yang mengundurkan diri lalu memilih untuk membuka usaha

sendiri. Hal ini Nampak bila kita berjalan ke daerah Kabupaten Kapuas Hulu khususnya di Putussibau maka disepanjang jalan yang kita lihat adalah mulai dari kios kecil, cafe-cafe hingga toko-toko menjual kerupuk basah. Hingga saat ini banyak masyarakat Kapuas Hulu dan juga masyarakat yang berada di kalimantan barat bahkan ke negara tetangga mulai mengenal dan menyukai jenis makanan satu ini. Upaya masyarakat dalam memperkenalkan kerupuk basah juga beragam ada yang menjadikan kerupuk basah sebagai oleh-oleh untuk para kerabat yang ada di luar kalimantan dan juga dijadikan makanan spesial yang disuguhkan untuk tamu bagi pemerintah daerah setempat.

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul “Etnomatematika Industri Rumah Tangga Kerupuk Basah (Temet) Di Masyarakat Desa Jongkong Kiri Kecamatan Jongkong Kabupaten Kapuas Hulu”. Harapannya dengan adanya penelitian ini dapat mendukung proses belajar mengajar matematika yang berasal dari kebudayaan sekitar.

METODE

Berdasarkan masalah yang terdapat dalam penelitan, maka bentuk penelitian ini adalah penelitian kualitatif. Menurut Purnia & Alawiyah (2020, hal. 22) metode kualitatif adalah metode riset yang sifatnya memberikan penjelasan dengan menggunakan analisis. Adapun dalam penelitian ini menggunakan pendekatan etnografis. Etnografi merupakan sebuah metode riset yang cenderung fokus pada landasan teori dan dipakai untuk melakukan pengamatan kondisi sosial budaya.

Objek penelitian yang akan diteliti dalam penelitian ini adalah kerupuk basah (temet) yaitu makanan khas daerah Kapuas Hulu yang terbuat dari ikan Belidak untuk menunjang kegiatan sehari-hari. Subjek dalam penelitian ini adalah proses produksi industri rumah tangga tentang kerupuk basah (temet) dan beberapa masyarakat setempat yang berada di kecamatan Jonkong Kabupaten Kapuas Hulu.

Terdapat 2 tahapan dalam melaksanakan penelitian ini, yaitu 1) Tahap persiapan yang meliputi; menyusun instrumen penelitian berupa observasi dan wawancara, menyusun pertanyaan wawancara yang berkaitan dengan tradisi pernikahan adat, memvalidasi instrumen penelitian, dan melakukan perizinan untuk melakukan penelitian. 2) Tahap pelaksanaan yang meliputi; mengamati dan mendokumentasikan tradisi pernikahan adat, melakukan wawancara pada subjek, dan menganalisis serta menyimpulkan hasil observasi dan wawancara.

Teknik Pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah Metode observasi yaitu melakukan pengamatan secara langsung pada produk kerupuk basah (temet) ke lokasi kegiatan yakni rumah warga yang menjadi tempat pembuatan produk kerupuk basah (temet), di Desa Jongkong Kiri Kecamatan Jongkong Kabupaten Kapuas Hulu, Sama halnya dengan observasi, wawancara juga dilakukan secara langsung di lokasi tempat penelitian yakni lokasi langsung pada produk kerupuk basah (temet) ke lokasi kegiatan yakni rumah warga yang menjadi tempat pembuatan produk kerupuk basah (temet), di Desa Jongkong Kiri Kecamatan Jongkong Kabupaten Kapuas Hulu, Data dokumentasi didapat dari observasi dan juga wawancara di lokasi pembuatan produk kerupuk basah (temet), di Desa Jongkong Kiri Kecamatan Jongkong Kabupaten Kapuas Hulu. Ada tiga tahapan yang harus dikerjakan dalam menganalisis data penelitian kualitatif, yaitu (1) reduksidata; (2) penyajian data; dan (3) penarikan kesimpulan dan verifikasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan ragam produk kerupuk basah (temet) dan mengeksplorasi konsep matematika produk kerupuk basah (temet) dengan merujuk aspek-aspek etnomatematika yaitu berhitung, menentukan lokasi, mengukur, merancang dan mendeskripsikan. Penelitian ini dilaksanakan di Desa Jongkong Kiri Kecamatan Jongkong Kabupaten Kapuas Hulu. Berikut akan dipaparkan hasil dari penelitian dan pembahasannya.

Hasil Penelitian

Setelah tahu asal-usul Kerupuk Basah, yuk kita intip resep membuat Kerupuk Basah seperti berikut ini:

Resep Kerupuk Basah

Bahan: 1,4 kg daging ikan Belidak , atau ikan air tawar lainnya tergantung selera, 1,1 kg (1 kg setara 4 canting kaleng susu) tepung tapioka, 17 siung bawang putih, 2 sdm merica bubuk, 3 sdt garam, 2 sdt penyedap rasa (micin), 250 ml air putih.

Cara Membuat: Potong daging ikan kecil-kecil pastikan tak ada kulit yang menempel. Haluskan daging ikan, bawang putih dan bumbu lainnya. Ikan juga bisa dihaluskan dengan cara ditumbuk daging ikannya. Pindahkan daging ikan yang telah dihaluskan ke wadah, masukkan tepung tapioka aduk sampai tercampur rata. Taburi sedikit tepung tapioka agar adonan tidak menempel di nampan. Bentuk adonan menjadi bulat memanjang. Lumuri minyak pada permukaan loyang, kemudian letakkan adonan yang telah dibentuk di atasnya. Rebus kerupuk basah kedalam air yang mendidih kemudian jika sudah mengapung ke atas itu tabdanya kerupuk basah sudah matang. Kukus kerupuk basah sampai matang sekitar 20 menit. Kerupuk basah siap dihidangkan, kamu juga dapat menggorengkerupuk ini.

Pembahasan

Aktivitas Etnomatematika pada Proses Pembuatan Kerupuk Basah

Kerupuk Basah dalam bahasa Kapuas Hulu merupakan makanan olahan dari Ikan khusus yaitu ikan ‘Belidak’ yang hanya ditemui di sungai Kalimantan Barat.



Gambar 4.1 Kerupuk Basah

Berikut akan dipaparkan aktivitas etnomatematika yang ada dalam proses pembuatan produk kerupuk basah (temet) adalah sebagai berikut:

Aktivitas berhitung pada bahan pembuatan kerupuk basah (temet) yaitu seberapa banyak bahan baku yang digunakan, estimasi waktu pembuatan serta harga produk kerupuk basah (temet). Hal ini dapat di lihat dari hasil wawancara dibawah:

P : Berapa banyak bahan baku yang digunakan untuk membuat produk Kerupuk Basah (temet)?

N2: Kalau untuk membuat kerupuk basah (temet) memerlukan beberapa bahan seperti ikan belidak ,tepung sagu, bawang putih, merica/ladaku, garam dan micin serta sedikit air.

		
<p>Gambar : tepung sagu/ kanji</p>	<p>Gambar : garam</p>	<p>Gambar : micin</p>

		
<p>Gambar : lada</p>	<p>Gambar : bawang putih</p>	<p>Gambar : keseluruhan</p>
		
<p>Gambar : ikan belidak</p>		

Gambar 4.2 Bahan yang digunakan

P : Untuk membuat 1,4 kg ikan belidak berapa lama waktu yang dibutuhkan untuk membuat kerupuk basah tersebut?

N2 : Untuk membuat kerupuk basah (temet) tersebut memerlukan waktu kurang lebih 1 jam lebih. Kemudian kalau harus di kukus maka memerlukan waktu 20 menit.

P : Berapa harga jual perbatang untuk kerupuk basah (temet) di Kabupaten Kapuas Hulu?

N2 : Kalau untuk harga jual perbatang kisaran harga dari Rp. 20.000.000 sampai Rp. 40.000.000.

Aktivitas mengukur pada proses pembuatan kerupuk basah (temet) yaitu seberapa panjang dan berat perbatang untuk satuan kerupuk basah. Hal ini dapat di lihat dari hasil wawancara dibawah:

P : Berapa panjang dan berat ukuran perbatang untuk satuan kerupuk basah yang biasanya dibuat ?

N2 : untuk membuat kerupuk basah (temet) dengan ukuran panjang biasanya satu jengkal emat jari atau kalau di timbang dengan timbangan kg yaitu seberat 2,5 ons dalam satu batang kerupuk basah.

Aktivitas merancang pada proses pembuatan kerupuk basah (temet) yaitu pada saat proses pengerjaan pembuatannya . Hal ini dapat di lihat dari hasil wawancara dibawah.

P : Apa saja yang harus diperhatikan dalam proses pembuatan kerupuk basah (temet)?

N2 : pada saat proses pembuatannya Ketika semua bahan sudah dimasukan dan tahap selanjutnya adalah mengadon bahan tersebut sampai ikan dan bahan tercampur semua atau terlihat mengembang. setelah adonan terlihat sudah mengembang tahap selanjutnya adalah memasukan tepung sagu/kanji secara bertahap sampai adonan kalis tahap selanjutnya adalah Ketika adonan sudah terlihat kalis yaitu kita membentuk adonan bulat memanjang.

	
<p>Proses adonan bahan-bahan dimasukan kecuali tepung sampai adonan terlihat mengembang.</p>	<p>Setelah adonan ikan terlihat mengembang maka tahap selanjutnya memasukan tepung sagu sedikit demi sedikit sampai adonan terlihat kalis.</p>

	
<p>Ketika adonan sudah terlihat kalis tahap selanjutnya yaitu proses pembentukannya hingga bual memanjang.</p>	<p>tahap terakhir yaitu proses pembentukan bulat memanjang dengan ukuran satu jengkal empat jari,</p>

Aktivitas mendeskripsikan pada proses pembuatan kerupuk basah (temet) yaitu menjelaskan bagaimana tahap atau cara pembuatan kerupuk basah (temet). Hal ini dapat di lihat dari hasil wawancara dibawah:

P : Bagaimana tahap/cara pembuatan kerupuk basah ?

N2 : Pertama , Siapkan ikan Belidak utuh. Kemudian bersihkan ikan setelah itu pilek ikan menjadi beberapa bagian. Selanjutnya kerok daging ikan dan sisihkan dari tulangnya. Sisihkan dagingnya. Disini saya menggunakan ikan belidak dengan berat 2,8 kg secara utuh, setelah disisihkan ataudipisahkan ternyata saya Cuma mendapatkan daging ikan sekitar 1,4 kg. Setelah daging ikan di pisahkan dari tulang dan sebagainya yang menyisakan daging saja, maka tahap selanjutnya yaitu proses pengadonan dengan tahap memasukan bahan-bahan lainnya seperti : 3 sendok makan garam, 2 sendok makan micin, 17 siung bawang putih, 2 sendok makan lada, 1 gelas kecil air biasa. Setelah bahan sudah dimasukan dan tahap selanjutnya adalah mengadon bahan tersebut sampai ikan dan bahan tercampur semua atau terlihat mengembang. Setelah adonan terlihat sudah mengembang tahap

selanjutnya adalah memasukan tepung sagu/kanji secara bertahap sampai adonan kalis. Disini saya menggunakan 1,1 kg tepung sagu/kanji. Jadi saya bandingkan antara ikan belidak dan tepung sagu/kanji yaitu dengan perbandingan 1,4 : 1,1. Adonan akan mudah di bentuk apabila sudah terlihat kalis seperti pada gambar disamping. Tahap selanjutnya adalah Ketika adonan sudah terlihat kalis yaitu kita membentuk adonan bulat memanjang. Dengan panjang perbatang kerupuk basah kira-kira satu jengkal empat jari. Berat perbatang kerupuk basah di perkira 2,5 ons perbatang. Maka jadi lah seperti gambar disamping setelah adonan di bentuk seperti bulat memanjang. Setelah itu siapkan air mendidih, setelah air mendidih baru lah dimasukan kerupuk basahnya. Masak beberapa saat sampai kerupuk basah terlihat mengapung keatas. Itu tandanya kerupuk basah sudah matang. Ketika kerupuk basah sudah mengapung keatas maka kerupuk basah sudah matang. Setelah itu angkat kerupuk basah dan tiriskan. Kemudian kalua mau rendam kerupuk basah kedalam air dingin supaya panasnya cepat hilang dan kemudian kalua mau teksturnya lembut maka kukus lah kerupuk basah tersebut untuk bebrapa saat. Dan tahap terakhir selesai kerupuk basah siap disajikan. Selamat mencoba.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan hasil keuntungan dari proses pembuatan kerupuk basah adalah kisaran : Rp. 307.800.000. Dengan rincian semua harga bahan-bahan pembuatannya adalah 1 kg ikan belidak yaitu Rp. 80.000.000, harga tepung sagu yaitu 1 kg Rp. 12.000.000, harga kisaran garam, micin, ladaku, dan bawang adalah Rp. 15.000.000. jadi kalua di hitung pengeluaran untuk membuatnya adalah : Berat ikan belidak yang digunakan 2,8 kg x Rp. 80.000.000 = Rp. 224.000.000. Tepung sagu yang di gunakan 1,1 kg x Rp.12.000.000 = Rp. 13.200.000. Harga garam,micin,dan ladaku kira-kira Rp. 15.000.000. Jadi total keseluruhan adalah Rp. 252.200.000. Dari bahan yang sudah di sebut kan saya mendapat kan 14 batang kerupuk basah di kali kan dengan harga jual di pasaran yaitu Rp. 40.000.000. ini untuk harga asli kerupuk basah belidak. Jadi totalnya adalah 14 xRp. 40.000.000 = Rp. 560.000.000. Rp. 560.000.000. – total modal keseluruhan Rp. 252.200.000 = Rp. 307.800.000.

Bentuk Implementasi Konsep Matematika Pada Alat Dan Proses Pembuatan Kerupuk Basah

Kerupuk basah dapat dinikmati secara langsung tanpa harus digoreng terlebih dahulu, sesuai dengan selera. Untuk makan kuliner daerah ini biasanya dipadukan dengan saus kacang memberikan perpaduan rasa yang sempurna. Dalam proses pembuatan kerupuk basah (temet) tersebut masyarakat disana satuan ukur dan hitungan tertentu yang disepakati oleh mereka (sumber: N1). Adapun hal tersebut akan dideskripsikan pada Tabel 4.1:

Tabel 4.1 Satuan Ukur Masyarakat Kecamatan Jongkong

No	Satuan Ukur	Penjelasan
1	Jengkal	Jarak antara jari jempol dengan jari telunjuk yang direntangkan
2	Segengam	Ukuran dengan menggunakan kedua tangan secara penuh
3	Sejepit	Ukuran sedikit dari ujung jari-jari tangan
4	Igik	Adalah ukur untuk pengambilan berapa siung bawang yang digunakan
5	Cawan	Adalah alat ukur berapa banyak air yang di gunakan
6	Ikuk	Adalah alat ukur berapa ekor ikan yang digunakan
7.	Tempap	Adalah alat ukur dengan 5 ruas jari anggap 1 5 ruas jari sama dengan 1 tempap.

Dari satuan ukur tersebut digunakan istilah numerik dengan bahasa khas Kabupaten Kapuas Hulu (sumber: N1). Adapun satuan ukuran tersebut dapat dilihat dalam Tabel 4.2:

Tabel 4.2 Istilah Numerik Bahasa Kapuas Hulu

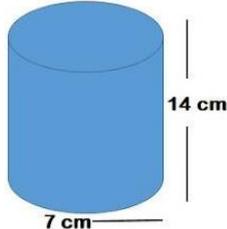
Simbol bil.	Sebutan bilangan khas Kapuas Hulu	Sebutan bilangan Dalam Bahasa Indonesia
1	Satu, Sigik, sutik, sikuk	Satu

2	Dua	Dua
3	Tiga	Tiga
4	Mpat	Empat
5	Lima	Lima
6	Nam	Enam
7	Tujuh	Tujuh
8	Lapan	Delapan
9	Semilan	Sembilan

Menurut Bishop (1988) & Prihatiningtyas, N. C., & Buyung, B. (2023) aktivitas yang dilakukan semua orang berperan penting dalam menumbuhkan ide-ide matematika. Bishop juga mengutarakan bahwa terdapat enam dasar aktivitas yang dapat dipertimbangkan dalam etnomatematika yaitu berhitung, menentukan lokasi, mengukur, merancang, bermain, mendeskripsikan. Dari hasil observasi yang sudah dilakukan peneliti, terdapat lima aktivitas etnomatematika pada setiap produk pembuatan kerupuk basah (temet) makanan khas Kapuas Hulu yaitu berhitung, menentukan lokasi, mengukur, merancang, mendeskripsikan.

Tabel 4.3 Konsep Matematika

No	Nama dan Gambar	Konsep Matematika	Pengaplikasian
1.	Baskom 	Keliling dan Luas Lingkaran Luas Permukaan dan Volume	1. Diketahui sebuah keliling lingkaran pada baskom memiliki panjang 4 jengkal yang digunakan untuk melingkari baskom tersebut. Jika satu jengkal = 15 cm tentukan: <i>a.</i> diameter baskom <i>b.</i> luas baskom
2.	Talenan Kayu 	Luas Persegi Panjang	1. Pak Abdul Hamid membuat talenan dengan lebar 3 tempap dan memiliki panjang 2 jengkal. Jika 1 tempap = 100 cm dan 1 jengkal = 24 cm maka tentukan luas dan keliling talenan? 2. Suatu talenan kayu memiliki ukuran panjang talenan 50 cm dan lebar talenan 30 cm. Tentukan luas talenan kayu tersebut.?

3.	Bentuk Kerupuk Basah	Tabung	Diketahui tabung dengan jari-jari alas 7 cm dan tingginya 14 cm. Berapakah luas keseluruhan permukaan tabung tersebut?
			

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan di bab IV, hasil penelitian ini dapat disimpulkan sebagai berikut bahwa masyarakat Kecamatan Jongkong Kiri Kabupaten Kapuas Hulu Sebagian adalah pengolah dan penjual kerupuk basah (temet). Terdapat aktivitas etnomatematika pada kerupuk basah (temet), yaitu: Aktivitas berhitung pada bahan pembuatan kerupuk basah (temet) yaitu seberapa banyak bahan baku yang digunakan, estimasi waktu pembuatan serta harga produk kerupuk basah (temet). Aktivitas menentukan lokasi pada proses pembuatan kerupuk basah (temet) yaitu dapat dilihat pada setiap bentuk perbatang hingga yang membentuk motif dari kerupuk basah tersebut. Aktivitas mengukur pada proses pembuatan kerupuk basah (temet) yaitu seberapa panjang dan berat perbatang untuk satuan kerupuk basah. Aktivitas merancang pada proses pembuatan kerupuk basah (temet) yaitu pada saat proses pengerjaan pembuatannya. Aktivitas mendeskripsikan pada proses pembuatan kerupuk basah (temet) yaitu menjelaskan bagaimana tahap atau cara pembuatan kerupuk basah (temet).

SARAN

Ada pun saran dari peneliti bagi pembaca adalah diharapkan adanya kajian etnomatematika secara mendalam agar dapat diaplikasikan kedalam pelajaran matematika, di harapkan perancang kurikulum agar dapat Menyusun kurikulum sesuai dengan kebutuhan sekolah di daerah tersebut, dan diharapkan bagi masyarakat untuk melestarikan makanan khas Kapuas Hulu tersebut sehingga menjadi makanan yang dapat dikenal oleh orang luar.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrizal. (2014). Metode Penelitian Kualitatif. Jakarta: PT Rajagrafindo Persada
- Albanese, V., & Perales, F. J. (2015). Enculturation with Ethnomathematical Microprojects : From Culture to Mathematics. *Journal of Mathematics & Culture*, 9(1), 1–11.
- Bishop, A.J. (1988). *Mathematics Enculturation: A Cultural Perspective on Mathematics Education*. Dordrecht: Kluwer
- D'Ambrosio, U. (1985). Ethnomathematics and its place in the history and pedagogy of mathematics For the Learning of Mathematic. *For The Learning Of Mathematics: FLM Publishing Association*.
- D'Ambrosio, U. On ethnomathematics. 1989. *Philosophica Mathematica* (2) 4 no.1, 3-14.
- Dewi, C. K. (2021). Kajian Etnomatematika Pada Kerajinan Anyaman Bambu Di Dusun Brajan, Sendangagung, Kecamatan Minggir, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta Dan

- Implementasinya Dalam Pembelajaran Matematika Tingkat SMP. Diperoleh dari http://repository.usd.ac.id/39777/2/17141400_full.pdf
- Dimiyati, 2002. Belajar Pembelajaran. Jakarta : Rineka Cipta
- Fajar, F.A., dkk. (2018). Etnomatematika Pembuatan Kerajinan Tangan Anyaman Bambu Masyarakat Osing Di Desa Gintangan Banyuwangi Sebagai Bahan Ajar Geometri. *Kadikma*. 9 (3): 97- 108.
- Hardian, C. D. (2018). Etnomatematika, Analisis Pola dan Motif Batik Berdasarkan Wallpaper Group serta Analisis Aktivitas Fundamental Matematis Menurut Bishop pada Industri Batik di Desa Wijirejo, Kecamatan Pandak, Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta. (Skripsi tidak diterbitkan). Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Hardiani, N & Putrawangsa, S. (2019). Etnomatematika: Tradisi Pengukuran Masyarakat Suku Sasak dan Potensi Pengintegrasikan Dalam Pembelajaran Matematika. *AKSIOMA: Jurnal Program Studi Pendidikan Matematika*. 8(1), 159-174, DOI: 10.24127/ajpm.v8i1.1814.
- Krisnawati, Y. (2017). Kajian Etnomatematika terhadap Tradisi Pernikahan Yogyakarta oleh Masyarakat di Kecamatan Minggir, Sleman, DIY, dalam Pembelajaran Matematika di SMP.(Tesis tidak diterbitkan). Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Ilimiyah, Nur Fadilatul, dkk. 2020. Analisis Motif Anyaman dan Aktivitas Fundamental Matematis dalam Seni Menganyam di Desa Plaosan Kabupaten Kediri. *Ifmatika : Jurnal Pendidikan dan Pembelajaran Matematika*. Vol 2, No. 1. <https://journal.ibrahimy.ac.id/index.php/Alifmatika/article/view/92-104/673>. Diakses pada tanggal 22 Oktober 2020.
- NCTM. (2000). Principles and Standards for School Mathematics Overview. *Journal of Equine Veterinary Science*.
- Prihatiningtyas, N. C., & Buyung, B. (2023). KEMAMPUAN LITERASI MATEMATIS SISWA MELALUI IMPLEMENTASI MODEL PROBLEM BASED LEARNING BERBASIS ETNOMATEMATIKA PADA BUDAYA TIDAYU. *AKSIOMA: Jurnal Program Studi Pendidikan Matematika*, 12(1).
- Purnia, D. S & Alawiyah, T. (2020). Metode Penelitian; Strategi Penyusunan Tugas Akhir. Yogyakarta : Graha Ilmu
- Puspawati, K. R., & Putra, I. G. N. N. (2014). Etnomatematika di Balik Kerajinan Anyaman Bali. *Jurnal Matematika*, 4(2), 80–89.
- Rakhmawati, R. (2016). Aktivitas Matematika Berbasis Budaya pada Masyarakat Lampung. *Al-Jabar : Jurnal Pendidikan Matematika*. 7. 221-230. 10.24042/ajpm.v7i2.37.
- Risdiyanti, I. & Prahmana, I. C. R. (2020). Ethnomathematics; Teori dan Implementasi; suatu pengantar. Jl. Ringroad Selatan, Tamanan, Bantul: UAD Press
- Royani, M., Winda, A. (2017). Bentuk-Bentuk Geometris Pada Pola Kerajinan Anyaman Sebagai Kearifan Lokal Di Kabupaten Barito Kuala. *Math Didactic: Jurnal Pendidikan Matematika*. 3 (2): 105-112.
- Siti Munawaroh, 2014. “Wedang Uwuh Sebagai Ikon Kuliner Khas Imogiri Bantul” dalam *Jantra*. Vol. 9, No. 1, Hal 69-79.
- Sugiyono. (2012). *Memahami Penelitian Kualitatif*. Bandung : ALFABETA.
- Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan Kombinasi (Mixed)*. Bandung: Alfabeta
- Suherman, Erman, dkk.(2001). *Strategi Pembelajaran Matematika Kontemporer*. Bandung: JICA-UPI.
- Tri, Wijayanti. 2011. Pengembangan Student Worksheet Berbahasa Inggris SMP Kelas VIII Pada Pembelajaran Aljabar Pokok Bahasan Sistem Persamaan Linear Dua Variabel dengan Pendekatan Pemecahan Masalah Berbasis Konstruktivisme. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Wardhani, IGK. (2008). *Penelitian Tindakan Kelas*. Jakarta: Universitas Terbuka.