



UIN IMAM BONJOL  
PADANG

Math Educa Journal 6(1)(2022): 1-11



Jurnal Matematika dan Pendidikan Matematika

Website: <http://ejournal.uinib.ac.id/jurnal/index.php/matheduca>

Email: [mej.uinibpadang@gmail.com](mailto:mej.uinibpadang@gmail.com)



## EKSPLORASI ETNOMATEMATIKA KONSEP BANGUN RUANG PADA KUE TRADISIONAL LAMPUNG

<sup>1</sup>Pika Merliza\*, <sup>2</sup>Henry Kurniawan, <sup>3</sup>Uke Ralmugiz

<sup>1</sup>Tadris Matematika, FTIK, IAIN Metro, Indonesia

<sup>2</sup>Prodi Ketahanan Pangan, Pascasarjana Magister Terapan Ketahanan Pangan Polinela, Indonesia

<sup>3</sup>Prodi Pendidikan Matematika, Universitas Muhammadiyah Kupang, Indonesia

E-mail: <sup>1</sup> [pikamerliza@metrouniv.ac.id](mailto:pikamerliza@metrouniv.ac.id), <sup>2</sup> [henry\\_stk@polinela.ac.id](mailto:henry_stk@polinela.ac.id), <sup>3</sup> [ukeralmugiz@unmuhkupang.ac.id](mailto:ukeralmugiz@unmuhkupang.ac.id)

Received: February 2022; Accepted: March 2022; Published: April 2022

### Abstract

Mathematics is still considered difficult by some Indonesian students. This is because mathematics is still considered meaningless and culture-free. Indonesia is a rich country in term of culture. Various cultural objects can be integrated in the mathematics learning process. Therefore, the purpose of this study is to explore mathematical concepts that are integrated in cultural elements, traditional cakes from Lampung, Indonesia. This research was a qualitative descriptive study with an ethnographic approach. Data collection techniques were by observation, interviews, documentation and literature study. The results of this study indicated that traditional Lampung cakes such as selimpok, enggak, sekubal, bebai maghing, and buak tat contain mathematical concepts of 3D-Shape such as quadrilateral pyramids, cylinder, polygons, cubes and cuboids both in form and how to make them. The concept of volume has actually been applied since preparing the cake ingredients to the making process. This involves the concept of traditional estimation using "irus" (vegetable spoon) or glass and "rantang" (bowl) in estimating the number of ingredients that will be used as cake dough. Thus, this cultural object in the form of traditional Lampung cakes can be used as a source of learning both in terms of form and which making process can facilitate students in understanding mathematical concepts. It is hoped that cultural objects in the form of traditional Lampung cakes can be used as learning resources to facilitate mathematics learning.

**Keywords:** Ethnomathematics, Traditional Cake, 3D-Shape

### Abstrak

Matematika masih dianggap sulit oleh sebagian peserta didik Indonesia. Hal ini dikarenakan matematika masih dianggap tak bermakna dan terbebas dari unsur budaya. Indonesia adalah Negara yang kaya akan budaya. Beragam objek budaya dapat diintegrasikan dalam proses pembelajaran matematika. Oleh karena itu, tujuan dari penelitian ini yakni mengeksplorasi konsep-konsep matematika yang terintegrasi dalam unsur budaya, kue tradisional Lampung. Penelitian ini adalah penelitian deskriptif kualitatif dengan pendekatan etnografi. Teknik pengumpulan data yakni dengan observasi, wawancara, dokumentasi serta studi pustaka. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa kue tradisional Lampung seperti Selimpok, Enggak, Sekubal, Bebai maghing, dan Buak tat mengandung konsep-konsep matematika bangun ruang seperti limas segiempat, tabung, bangun ruang segibanyak, kubus dan balok baik dalam bentuk maupun cara pembuatannya. Konsep volume sesungguhnya telah diterapkan sejak mempersiapkan bahan-bahan kue hingga proses pembuatan. Dimana melibatkan konsep taksiran tradisional menggunakan irus sayur ataupun gelas dan rantang dalam memperkirakan jumlah bahan yang akan dijadikan adonan kue. Jadi, objek budaya berupa kue tradisional

\*Corresponding author.

Peer review under responsibility UIN Imam Bonjol Padang.

© 2022 UIN Imam Bonjol Padang. All rights reserved.

p-ISSN: 2580-6726

e-ISSN: 2598-2133

Lampung ini dapat dijadikan sumber belajar baik dari segi bentuk hingga proses pembuatan yang mana dapat memfasilitasi peserta didik dalam pemahaman konsep matematika.

**Kata kunci:** Etnomatematika, kue tradisional, bangun ruang

## PENDAHULUAN

Peserta didik merasa bahwa matematika merupakan pembelajaran yang tidak menarik dan tidak menyenangkan (Nuraida & Putri, 2020). Menurut Rosa dan Orey, pembelajaran matematika masih dianggap menjadi materi pembelajaran yang terpisah dari kehidupan sehari-hari bahkan terbebas dari unsur budaya (Pathuddin et al., 2021). Padahal, pendidikan dan kebudayaan adalah sesuatu yang tidak dapat dipisahkan (Simanjuntak & Sihombing, 2020).

Sardjiyo dan Panen (dalam Simanjuntak & Sihombing, 2020) menyatakan matematika sebagai produk budaya, yang mana perkembangannya tidak terlepas dari nilai-nilai budaya yang ada. Pada zaman dahulu para pelaku budaya dalam mempraktikkan nilai-nilai matematika dalam bagian tradisi budaya (Pathuddin et al., 2021) misalnya membangun rumah adat dengan ragam bentuk bangun datar dan bangun ruang. Sehingga memfasilitasi pembelajaran matematika berarti membelajarkan nilai-nilai budaya yang ada dalam masyarakat, yang dikenal dengan istilah “etnomatematika”.

Etnomatematika diartikan sebuah cara untuk mengidentifikasi bagaimana matematika di praktekkan dalam suatu kelompok budaya (Ambrosio, 1985). Etnomatematika adalah

suatu cara untuk memahami bagaimana konsep matematika terdapat pada suatu budaya (Merliza, 2021; Supriyono et al., 2021). Fitriza et al., (2018) menyatakan bahwa etnomatematika adalah disiplin ilmu yang mengkaitkan antara matematika dan budaya.

Indonesia adalah Negara yang kaya dengan budaya yang terbentang dari Sabang hingga Merauke. Salah satu permasalahan kontekstual berbasis budaya lokal dapat dijadikan sebagai sumber belajar (Pathuddin et al., 2021). Salah satunya budaya yang berasal dari provinsi Lampung. Berbagai penelitian terkait etnomatematika pada budaya lampung telah dilakukan oleh beberapa peneliti. Loviana et al., (2020) mengeksplorasi kain tapis dan rumah adat lampung. Rakhmawati (2016) mengkaji budaya lampung termasuk didalamnya rumah adat, kain tradisional serta aksara lampung. Merliza (2021) mengkaji permainan tradisional lampung. Indriyani (2017) eksplorasi aksara lampung. Julia Dwi Safitri, (2020) mengeksplorasi adat pernikahan suku Lampung. Berdasarkan rujukan hasil penelitian sebelumnya, diketahui bahwa belum ditemukan penelitian yang mencoba melakukan eksplorasi nilai-nilai matematika pada kue tradisional suku lampung yang dapat dijadikan sumber belajar pada pembelajaran matematika sekolah. Untuk itu, penulis tertarik

untuk mengeksplorasi nilai-nilai matematika pada kue tradisional suku Lampung yang diharapkan dapat dijadikan sebagai sumber belajar matematika sekolah khususnya pada materi bangun ruang. Penggunaan permasalahan kontekstual dalam pembelajaran matematika membuat peserta didik dapat memaknai kebermanfaatan matematika dalam kehidupan sehari-hari (Ralmugiz et al., 2021; Zulkardi et al., 2020; Charitas et al., 2020) sehingga berdampak positif pada pencapaian pembelajaran.

## **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif kualitatif dengan pendekatan etnografi. Jenis penelitian deskriptif kualitatif digunakan untuk memperoleh informasi yang komprehensif.

Teknik pengumpulan data yakni dengan observasi, wawancara, dokumentasi dan studi pustaka untuk menjelaskan nilai-nilai matematika pada kue tradisional Lampung. Observasi dilakukan untuk mengetahui kue tradisional apa saja yang khas dari provinsi Lampung. Sementara wawancara dilakukan terhadap informan yang memiliki pemahaman terkait kue tradisional baik proses pembuatan, bahan dasar kue, hingga filosofi dibalik kue tradisional tersebut. Informan pertama adalah warga suku Lampung yang juga merupakan pembuat dan pedagang kue tradisional selama puluhan tahun, kue-kue yang dibuat untuk

acara-acara adat suku Lampung. Informan kedua adalah warga suku Lampung yang konsern terhadap sejarah Lampung, salah satunya makanan tradisional orang Lampung.

Dokumentasi digunakan untuk memperoleh data sekunder kue tradisional yang tidak dapat dilihat prosesnya karena keterbatasan waktu dan biaya. Data sekunder di peroleh terlebih dahulu berdasarkan paparan dari para informan, selanjutnya temuan data dicocokkan dengan data primer yang ada. Keseluruhan data yang telah diperoleh dianalisis dengan metode triangulasi untuk mengetahui keterkaitan antara kue-kue tradisional Lampung dengan konsep matematika hingga diperoleh kesimpulan yang menjadi tujuan penelitian.

## **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

Pada penelitian ini, etnomatematika difokuskan untuk mengeksplorasi konsep matematika pada kue-kue tradisional Lampung yang terdiri dari selimpok, sekubal, enggak, buak tat dan bebai maghing. Konsep matematika yang ditemukan pada makanan tradisional Lampung yakni sebagai berikut.

### **Kue Selimpok**

Kue khas Lampung satu ini berbahan dasar ketan dan campuran pisang. Kue khas yang biasa disajikan dalam upacara adat dan hajatan masyarakat setempat. Selimpok dibedakan menjadi selimpok lunak dan selimpok bungkung. Perbedaan kedua berdasarkan cara

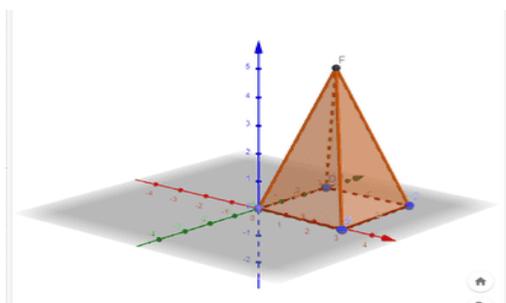
pembuatan. Selimpok lunak dibuat dengan mencampur ketan dan pisang, dimana ketan terlebih dahulu dihancurkan hingga menjadi tepung setelah itu baru dapat dicampur dengan pisang. Sementara itu, selimpok bungking terbuat dengan langsung membungkus campuran ketan dan pisang.

Pada cara pembungkusan kue selimpok, daun pisang dibentuk seperti bangun limas segiempat dengan volume berupa isian ketan, pisang, dan gula yang terlihat pada gambar 1.



Sumber: <https://dispar.lampungngtengahkab.go.id/tourism/kuliner-selimpok.html>  
<https://cookpad.com/id/resep/10667366-1-selimpok-ketan-pisang>

**Gambar 1. Kue Selimpok**



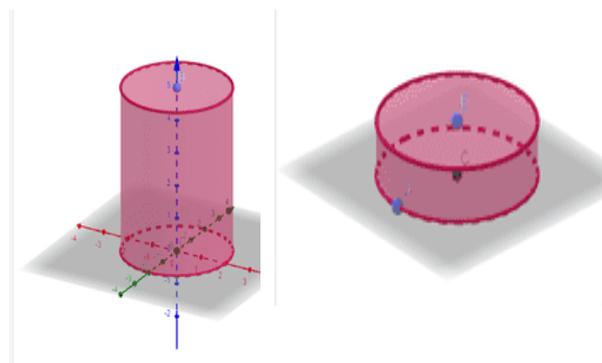
**Gambar 2. Etnomatematika pada Kue Selimpok**

## Sekubal

Sekubal atau segubal adalah makanan khas Lampung yang biasa muncul pada bulan Ramadhan, saat hari Raya serta acara adat suku Lampung. Sekubal terbuat dari santan dan ketan yang dibungkus dengan daun pisang. Makanan ini mirip seperti lemang dari Sumatera Barat.



**Gambar 3. Kue Sekubal**



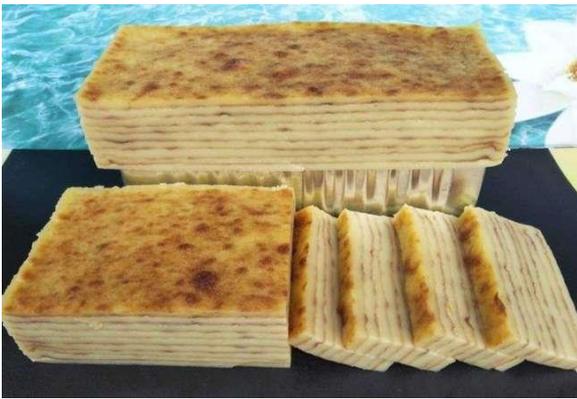
**Gambar 4. Etnomatematika pada Kue Sekubal**

## Kue Engkak

Kue engkak asal Lampung ini mirip kue engkak asal Palembang. Dahulu Lampung dan Palembang merupakan satu wilayah sebelum akhirnya memisahkan diri menjadi provinsi. Kue engkak berbentuk balok dan kadang berbentuk kubus tergantung Loyang yang digunakan. Kue engkak diisi dengan campuran telur, gula, susu,

dan sedikit tepung yang di panggang selapis-selapis.

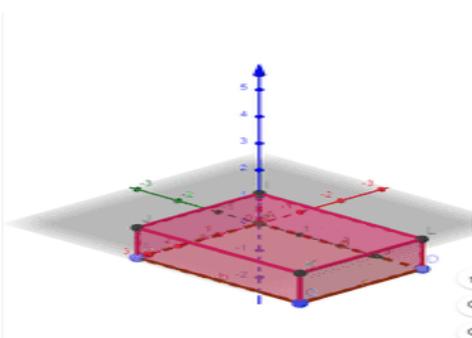
Proses pemanggangan kue berlapis menggunakan ukuran irus sayur ataupun gelas. Dengan ukuran yang tidak pasti hanya dengan taksiran atau perkiraan sang pembuat kue. Pembuatan kue enggak membutuhkan waktu seharian untuk mengisi penuh loyangnya.



**Gambar 5. Kue Engkak**

Sumber:

<https://www.idntimes.com/food/recipe/amir-rosadi/resep-kue-engkak-khas-lampung-c1c2>



**Gambar 6. Etnomatematika pada Kue Engkak**

### Kue Buak Tat

Kue Buak Tat adalah kue tradisional khas kabupaten Lampung Barat dan Pesisir Barat. Konon Tat berasal dari kata “klapertart” asal Belanda, karena dahulu daerah ini menjadi

bagian dari penjajahan Belanda di wilayah pesisir barat Lampung hingga Bengkulu.

Kue ini memiliki ciri persis seperti kue nastar versi besar karena isian dalam kue berisi selai nanas. Kue tat memiliki kekhasan motif pada tampilannya.

Kue ini biasa dibuat oleh kaum wanita suku Lampung pada acara “manjau” atau acara pernikahan. Kue ini dapat berbentuk kotak ataupun bulat, dapat pula disajikan dalam bentuk tertentu seperti bentuk burung, ikan, kupu-kupu, dll.



Sumber:

<https://www.olx.co.id/item/kue-buak-tat-nanas-khas-pesibar-kruilampung-aka-nastar-jumbo-500-gr-iid-824491069>



Sumber:

<https://www.tokopedia.com/medisunglass/buak-tat-kruilampung-barat-dan-pesisir-barat-manis>

**Gambar 7. Kue Buak Tat**

### Bebai Maghing

Kudapan bebai maghing atau dikenal dengan sebutan biak injak. Bebai maghing diartikan sebagai wanita malas, sementara biak injak diartikan sebagai berat atau susah bangun. Kue ini terbuat dari ketan yang direndam sebentar lalu dicampurkan dengan pisang raja, gula secukupnya serta kelapa

parut. Selanjutnya dibentuk seperti tabung dan dikukus seperti mengukus ketupat.



**Gambar 8. Kue Bebai Maghing**

Sumber: <https://www.rmollampung.id/bebai-maghing-nikmatnya-sampai-ke-hati>

Hasil wawancara bersama informan:

- Peneliti : “Sepemahaman Bapak/Ibu, apa saja makanan khas Lampung?”  
Informan 1 : “khasnya nyeruit”  
Informan 2 : “Ikan di seruit, sekubal pake rendang”  
Peneliti : “Kalau kue yang khas?”  
Informan 2 : “Enggak, legit”  
Informan 1 : “Selimpok krui, buak tat”  
Peneliti : “Enggak bukannya dari Palembang bu?”  
Informan 1 : “iyah mungkin sama, karekan dulu lampung dan Palembang satu daerah sebelum berpisah menjadi provinsi masing-masing”

### **Enggak**

- Peneliti : “Bagaimana bu cara pembuatan Enggak?”  
Informan 2 : “bahannya tepung ketan, telur, gula pasir, santan kelapa, susu dan mentega. Setelah dicapur rata, adonan dipanggang selapis-selapis, butuh ketelitian dan kesabaran untuk membuatnya”.  
Peneliti : “untuk takaran bahannya seberapa banyak bu?”  
Informan 2 : “Kalau sekarang pake timbangan, tapi ibu lebih suka pake gelas aja misal telurnya serantang berarti gula pasirnya serantang juga. Kalau dulu kan belum ada

timbangan jadi dikira-kira bisa pake gelas, rantang dll”

- Peneliti : “Apakah lama bu agar bisa menghasilkan kue enggak?”  
Informan 2 : “Untuk menghasilkan 1 loyang penuh membutuhkan waktu seharian, subuh ngadonin biasanya baru selesai asharan gitu”.  
Peneliti : “Apakah Loyang yang digunakan selalu berbentuk (balok) seperti itu bu?”  
Informan 2 : “Iya, memang biasanya yang seperti itu, yang uk 20x 20, 10 x 20, 30 x 30.

Berdasarkan hasil wawancara bersama informan diketahui bahwa kue enggak mengandung konsep balok serta kubus baik dari bentuk hingga cara pembuatan. Bentuk kue enggak menggunakan Loyang berbentuk balok yang nantinya dapat dibentuk kubus.

### **Kue Selimpok**

- Peneliti : “Kue selimpok berasal dari daerah mana pak?”  
Informan 1 : “Selimpok khas dari daerah lampung barat, pesisir barat khas makanan masyarakat krui”  
Peneliti : “Saya jarang lihat kue ini di pasar tradisional di kota Bandar Lampung pak?”  
Informan 1 : “Iya tidak ada yang jual kalau di kota, biasanya masyarakat buat kalau ada acara begawian (upacara adat), kalau sekarang paling masyarakat buat sendiri untuk makanan bareng keluarga.”  
Peneliti : “Bahan untuk membuat selimpok apa saja bu?”  
Informan 2 : “Bahannya ketan, pisang sama gula, untuk wadahnya menggunakan daun pisang. Cara membuatnya dicampur aja semua bahan jangan lupa dikasih garam sedikit, setelah itu masukan kedalam daun pisang yang sudah

dibentuk, jika sudah siap dikukus dengan api sedang”

Peneliti : “Apa bentuknya harus seperti ini bu, muncung seperti ini?”

Informan 2 : “khasnya kayak pyramid gini, lebih enak tapi ada juga yang dibuat seperti membuah kue lempet”.

Berdasarkan hasil wawancara bersama informan diketahui bahwa selimpok mengandung konsep limas segiempat dari bentuknya. Isian dari selimpok menunjukkan volume dari bangun tersebut.

### **Kue Buah Tat**

Peneliti : “Kue ini berasal dari kabupaten mana bu?”

Informan 2 : “khas pesisir barat ya.”

Peneliti : “Apa semua kue berbentuk bulat seperti ini bu?”

Informan 2 : “Sekarang sudah berkembang ya ada bentuk-bentuk lain sesuai loyangnya.”

Peneliti : “Bagaimana cara membuat kue ini bu?”

Informan 2 : “Kue ini seperti kue nastar, tapi dibuat bentuk besar isiannya selai nanas dan gula.”

Peneliti : “Apa setiap permukaan kue ada motif/gambar bu? Apa ada makna tertentu bu?”

Informan 2 : “Khasnya seperti itu mbak ada motif-motif diatasnya. Saya juga tidak mengetahui apa makna gambar tersebut.

Berdasarkan hasil wawancara bersama informan diketahui bahwa mengandung konsep bangun balok ataupun bangun ruang segibanyak baik yang beraturan maupun yang tidak beraturan.

### **Sekubal**

Peneliti : “Sekubal ini ciri khas dari wilayah lampung bagian mana bu?”

Informan 2 : “kurang tau ya, cuma di wilayah Tanggamus biasa dikenal dengan lepot tapai, hampir sama ketan dan santan cuma kalau sekubal

dibungkus daun pisang tapi kalau lepot tapai pakai daun aren, ya mungkin pas ada daun apa gitu ya.”

Peneliti : “Mirip lempet ya bu?”

Informan 2 : “Iya lempet dari Padang, ktan dikukus gitu, yang biasa dimakan pake rendang. Kalau kita bisa pake iwak (ikan), tapai manis, rendang apa aj bisa cocok.”

Informan 2 : “Bentuknya mirip lempet/lontong. Setelah daun pisang diisi digulung seperti lontong.”

### **Bebai Maghing**

Peneliti : “Jika Bebai maghing, kenapa artinya wanita malas ya bu?”

Informan 1 : “Mungkin karena pembuatannya simple/mudah kan tidak ribet semua bisa.”

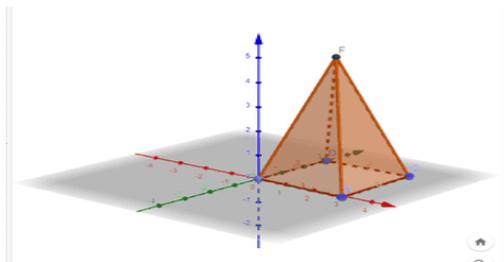
Informan 2 : “Mirip kue selimpok bahan dan cara pembuatannya. Cuma kadang ditambahkan parutan kelapa diadonan ataupun saat penyajian, tergantung selera”.

Berdasarkan hasil wawancara bersama informan diketahui bahwa sekubal dan bebai maghing memiliki bentuk yang sama berbentuk seperti tabung dengan isiannya.

Berdasarkan hasil eksplorasi diketahui bahwa kue Selimpok, Sekubal, Engkak, Bebai Maghing dan buah Tat merupakan makanan tradisional khas lampung yang mengandung konsep matematika baik melalui bentuk maupun proses pembuatannya. Bentuk dan pembuatan kue tradisional dapat dijadikan sebagai sumber belajar (Busrah & Pathuddin, 2021). Sementara dari proses pembuatan, masyarakat masih banyak yang menggunakan taksiran terhadap bahan-bahan yang

digunakan dibandingkan takaran timbangan. Konsep taksiran/perkiraan menggunakan irus sayur ataupun ukuran gelas dan rantang. Konsep-konsep matematika ini selanjutnya dapat dijadikan konteks dalam pemahaman konsep matematika.

### Konsep Limas pada Kue Selimpok



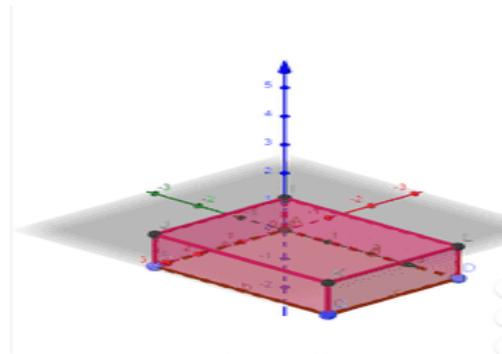
**Gambar 9. Konsep Matematika pada Kue Selimpok**

Selimpok terbuat dari daun pisang yang diisi dengan ketan dan gula dan dibentuk seperti limas segiempat.

$$V_{Limas} = \frac{1}{3} \times Luas\ alas \times tinggi$$

Konteks kue ini dapat dijadikan sumber belajar salah satunya pemberian permasalahan kontekstual seperti contoh berikut: “Jika tinggi dari kue tersebut 3,25 cm dan sisi alas kue 4 cm. Perkirakan isian ketan dan gula yang memenuhi kue selimpok?” Dari soal tersebut peserta didik dapat memahami konsep volume sebuah limas.

### Konsep Kubus dan Balok pada Kue Engkak dan Buah Tat



**Gambar 10. Konsep Matematika pada Kue Engkak dan Kue Buah Tat**

Kue Engkak dan buah tat dibuat menggunakan wadah berupa Loyang yang harus diisi menggunakan isian yang membentuk volume kue tersebut.

Proses pembuatan engkak dilakukan selapis-selapis hingga membentuk kue yang bervolume dengan ukuran balok. Proses penglapisan (per 1 lapisan) kue Engkak membutuhkan waktu ± 10-15 menit dan terus berulang hingga Loyang terisi penuh.

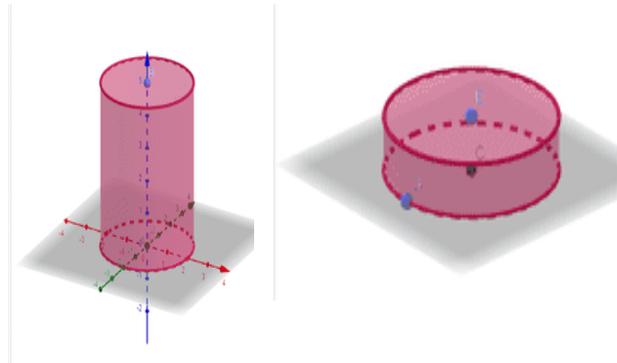
Sementara, Buah Tat jenis kue seperti nastar besar yang diisi oleh lapisan selai nanas dengan beragam bentuk salah satunya berbentuk balok yang biasa dihidangkan dalam bentuk kubus-kubus kecil.

Konteks kue ini dapat dijadikan sumber belajar salah satunya pemberian permasalahan kontekstual seperti contoh berikut:

“Setiap lebaran bu Ani menerima orderan pembuatan engkak. Harga 1 loyang uk 20 x 30 adalah Rp. 250.000,- Loyang uk 20 x 20 seharga Rp. 175.000,-. Bantulah Ibu Ani untuk menyesuaikan harga kue perloyang agar bu Ani tidak merasa rugi.”

### Konsep Tabung pada Sekubal dan Bebai Maghing

Sekubal dan bebai maghing berbahan dasar tapai, dimana sekubal memiliki rasa asin dan gurih sementara bebai maghing. Sekubal dan bebai maghing dibentuk didalam daun pisang yang berbentuk seperti tabung.



**Gambar 11. Konsep Mstematika pada Kue Sekubal**

Konteks kue ini dapat dijadikan sumber belajar salah satunya pemberian permasalahan kontekstual seperti contoh berikut: Bu Galih akan memasak sekubal untuk disantap hari raya esok. Ibu Ani membeli 2 kg ketan dan 1 buah kelapa. Jika daun pisang dibentuk ukuran persegi panjang uk  $1,25 \times 4$  dapat diisi dengan 2,5 sendok makan ketan. Berapa lebar daun pisang uk  $1,25 \times 4$  yang harus digunakan bu Galih untuk menghabiskan 2 kg ketan?.

$$V_{tabung} = \text{Luas alas} \times \text{tinggi tabung} \\ = \pi r^2 t$$

Konteks sekubal dan bebai maghing dapat dijadikan permasalahan kontekstual bagi siswa dalam pemahaman konsep volume tabung.

Berdasarkan temuan penelitian diketahui bahwa selimpok, engkak, sekubal, bebai maghing dan Buak Tat memiliki konsep

bangun ruang diantaranya balok, kubus, limas, bangun segibanyak serta tabung. Kue tradisional adalah objek budaya. Proses pembuatan kue tradisional dapat memfasilitasi peserta didik dalam proses berfikir kritis dan meningkatkan motivasi peserta didik dalam kelas matematika (Pathuddin et al., 2021). Tidak hanya itu, pembelajaran matematika dengan menggunakan konteks budaya memberikan banyak manfaat bagi siswa yakni meningkatkan kecerdasan intelektual, sosial, dan emosional serta kesadaran budaya (Busrah & Pathuddin, 2021). Rusmayanti & Sutirna (2021) menjelaskan bahwa penggunaan konteks budaya kue tradisional dapat menstimulus peserta didik memahami konsep materi dasar matematika seperti halnya sifat-sifat bangun ruang sisi lengkung, serta menghitung luas dan volume dari bangun ruang sisi lengkung. Konsep kontekstual budaya yang dapat meningkatkan pemahaman matematika peserta didik.

Rosa & Orey (2011) menyatakan bahwa salah satu penyebab rendahnya pencapaian hasil belajar siswa dalam pembelajaran matematika disebabkan rendahnya nilai-nilai budaya dalam kurikulum. Terbukti bahwa pemanfaatan budaya dalam pembelajaran matematika mendapatkan perspektif positif bagi siswa di Indonesia (Busrah & Pathuddin, 2021: Nuraida & Putri, 2020). Berbagai penelitian terkait etnomatematika menemukan keektifitasan etnomatematika dalam memfasilitasi pemahaman konsep matematis

peserta didik diantaranya penelitian Sarwoedi et al., (2018) menemukan keefektifitasan etnomatematika dalam meningkatkan pemahaman matematis peserta didik; penelitian Melisa et al., (2019) memanfaatkan matematika realistik berbasis budaya Bengkulu untuk meningkatkan kognisi matematis peserta didik; pembelajaran matematika berbasis etnomatematika untuk meningkatkan komunikasi matematis siswa (Heryan, 2018).

Penggunaan konteks dalam pembelajaran membuat pembelajaran menjadi lebih bermakna. Penggunaan konteks budaya memfasilitasi siswa untuk meningkatkan kemampuan matematis siswa melalui hubungan antara konsep matematika dan konteks budaya dalam waktu yang bersamaan (Fitriza et al., 2018).

## SIMPULAN DAN SARAN

### Simpulan

Kue tradisional lampung diantaranya Selimpok, Engkak, Sekubal, Buak tat, dan Bebai maghing yang mengandung konsep matematika baik dari bentuk maupun cara pembuatannya. Konsep bangun ruang yang ditemukan yakni konsep balok dan kubus pada kue engkak dan buak tat, konsep tabung pada sekubal dan bebai maghing, serta konsep limas pada selimpok. Untuk menghasilkan kue-kue tersebut masyarakat masih mempertahankan cara tradisional dengan teknik menaksirkan menggunakan gelas atau sejenis

rantang/mangkuk untuk menaksirkan bahan-bahan yang digunakan dibandingkan menggunakan timbangan. Selama proses pembuatan pembuat kue khususnya Engkak, juga lebih sering menggunakan teknik taksiran selama proses penglapisan kue. Kue tradisional adalah salah satu objek budaya yang dekat dengan kehidupan sehari-hari peserta didik. Dengan begitu, kue tradisional dapat digunakan sebagai objek kontekstual untuk memfasilitasi peserta didik dalam pemahaman konsep matematika.

### Saran

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan motivasi dan inspirasi bagi guru-guru matematika untuk dapat menjadikan objek budaya sebagai permasalahan kontekstual dalam pembelajaran matematika. Selain itu, penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi penelitian etnomatematika selanjutnya khususnya eksplorasi kue tradisional.

## REFERENSI

- Ambrosio, U. D. (1985). *Ethnomathematics and its Place in the History and Pedagogy of Mathematics*. 1(February), 44-47.
- Busrah, Z., & Pathuddin, H. (2021). Ethnomathematics : Modelling the volume of solid of revolution at Buginese and Makassarese traditional foods. *Journal of Research and Advances in Mathematics Education*, 6(4), 331-351. <https://doi.org/10.23917/jramathedu.v6i4.15050>
- Charitas, R., Prahmana, I., Sagita, L., Hidayat, W., & Utami, N. W. (2020). *Two Decades of*

- Realistic Mathematics Education Research In Indonesia: A Survey*. 9(2), 223–246.
- Fitriza, R., Afriyani, D., Matematika, T., & Batusangkar, I. (2018). *The Exploration of Ethno-Mathematics Embedded on Traditional Architecture of Rumah Gadang Minangkabau*. 160(Incomed 2017), 270–276.
- Heryan, U. (2018). Meningkatkan kemampuan komunikasi matematis siswa SMA melalui pendekatan pembelajaran matematika realistik berbasis etnomatematika. *Jurnal Pendidikan Matematika Raflesia*, 3(2), 94–106.
- Indriyani, S. (2017). *Eksplorasi Etnomatematika Pada Aksara Lampung*. Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung.
- Julia Dwi Safitri. (2020). *Eksplorasi Etnomatematika Pada Upacara Adat Pernikahan Suku Lampung, Jawa dan Bali*. UIN Raden Intan Lampung.
- Loviana, S., Islamuddin, A. M., Damayanti, A., Mahfud, M. K., & Merliza, P. (2020). Etnomatematika pada kain tapis dan rumah adat lampung. *Tapis: Jurnal Penelitian Ilmiah*, 04(1), 94–110.
- Melisa, Widada, W., & Zamzaili. (2019). Pembelajaran Matematika Realistik Berbasis Etnomatematika Bengkulu untuk Meningkatkan Kognisi Matematis. *Jurnal Pendidikan Matematika Raflesia*, 04(02), 103–110.
- Merliza, P. (2021). Studi Etnomatematika: Eksplorasi Konsep Matematika pada Permainan Tradisional Provinsi Lampung. *Suska Journal of Mathematics Education*, 7(1), 21–30.
- Nuraida, E. M., & Putri, R. I. I. (2020). The Context of Archipelago Traditional Cake to Explore Students' Understanding in Integers Division Class VII. *Jurnal Pendidikan Matematika*, 14(1), 91–100.
- Pathuddin, H., Kamariah, & Nawawi, M. I. (2021). Buginese Etnomathematics: Barongko Cake Explorations as Mathematics Learning Resources. *Journal on Mathematics Education*, 12(2), 295–312.
- Rakhmawati, R. (2016). Aktivitas Matematika Berbasis Budaya Pada Masyarakat Lampung. *Al-Jabar: Jurnal Pendidikan Matematika*, 7(2), 221–230.
- Ralmugiz, U., Merliza, P., Sari, D. K., Yusuf, S. M., & Zulfikar, R. N. (2021). Developing Mathematics Learning Kits Using the RME Approach for Students of Marine Vocational Developing Mathematics Learning Kits Using the RME Approach for Students of Marine Vocational High School. *Journal of Physics: Conference Series*, 1720. <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1720/1/012016>
- Rosa, M., & Orey, D. C. (2011). Ethnomathematics: the cultural aspects of mathematics. *Revista Latinoamericana de Etnomatemática*, 4(2), 32–54.
- Rusmayanti, & Sutirna. (2021). Eksplorasi etnomatematika pada kue tradisional semprong khas dari Karawang. *MAJU*, 8(2), 76–83.
- Sarwoedi, Marinka, D. O., Febriani, P., & Wirne, I. (2018). Efektifitas Etnomatematika dalam Meningkatkan Kemampuan Pemahaman Matematika Siswa. *Jurnal Pendidikan Matematika Raflesia*, 03(02), 171–176.
- Simanjuntak, R. M., & Sihombing, D. I. (2020). *Eksplorasi Etnomatematika pada Kue Tradisional Suku Batak*. 2005, 25–32.
- Supriyono, Purwaningsih, W. I., & Saputra, A. F. (2021). Etnomatematika pada alat musik gamelan jawa. *Math Educa*, 5(2), 135–142.
- Zulkardi, Z., Putri, R. I. I., & Wijaya, A. (2020). *Two Decades of Realistic Mathematics Education in Indonesia* (pp. 325–340). Springer International Publishing. <https://doi.org/10.1007/978-3-030-20223-1>