

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, A. A. (2016, November). Peran guru dalam mentransformasi pembelajaran Matematika berbasis budaya. In *Prosiding Seminar Matematika Dan Pendidikan Matematika* (Vol. 641).
- Andriono, R. (2021). Analisis Peran Etnomatematika dalam Pembelajaran Matematika. *Anargya: Jurnal Ilmiah Pendidikan Matematika*, 4(2). <https://doi.org/10.24176/anargya.v4i2.6370>
- Arseto, D. D., Mardayanti, I., Haratikka, H., Alang Khairunnizar, M., Arfah, Y., Syahputra, A., & Gunawan, D. (2024). Pendampingan Pengemasan dan Pemberian Label Merek pada UMKM Gula Merah di Desa Paya Lombang. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 288–294. <https://doi.org/10.31949/jb.v5i1.7446>.
- Dalimunthe, R. R., Sasongko, D. F., Rofiki, I., & Matematika, T. (2022). Galois : Jurnal Penelitian Pendidikan Matematika. *Galois: Jurnal Penelitian Pendidikan Matematika*, 1(1), 17–26.
- Fitriza, R. (2018). Ethnomathematics pada ornamen rumah gadang minangkabau. *Math Educa Journal*, 2(2).
- Fitroh, W. (2020). Analisis Tradisi Melemang dalam Kajian Etnomatematika Dan Penerapannya dalam Pembelajaran Matematika. *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi*, 20(2), 596-605.
- Hasanah, I. N. (2019). Profil Pemahaman Konsep Teori Pirie dan Kieren Pada Penyelesaian Masalah Ditinjau dari Pemahaman Konsep Geometri di SMP Berbasis Boarding School. Surabaya: Universitas Islam Negeri Sunan Ampel. *Universitas Islam Negeri Sunan Ampel Surabaya*, 1-136.
- Heriyati, H., & Handayani, S. (2022). Ketupat Makanan Tradisional Betawi sebagai Media Pembelajaran Berbasis Etnomatika. *Jurnal peka (Pendidikan Matematika)*, 5(2), 105-111.
- Ii, B. A. B., & Pustaka, T. (2015). *Unikom\_Dhika Mega Pratama\_Bab Ii*. 14–52.
- Jumri, R., & Murdiana, M. (2019). Eksplorasi Etnomatematika Di Bumi Sekundang Setungguan (Manna-Bengkulu Selatan). *Jurnal Pendidikan Matematika Raflesia*, 4(2), 86-92.
- Moleong, L. J. (2017). *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT. Remaja, 19(4), 317-330.
- Mulyadi, M. (2019). Identifikasi Etnomatematika: Studi Kasus Penggunaan Konsep Matematika Pada Proses Produksi Gula Kelapa. In *Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian Dan Abdimas Tahun*, 5(2), 381-388.
- Novitasari, V. D., Anggapuspa, M. L., Desain, J., Bahasa, F., & Surabaya, U. N. (2021). *Makanan tradisional khas kota surabaya untuk anak usia 9-12 tahun*. 3(1), 111–121.

- Pathuddin, H., & Raehana, S. (2019). Etnomatematika: Makanan Tradisional Bugis Sebagai Sumber Belajar Matematika. *MaPan*, 7(2), 307–327. <https://doi.org/10.24252/mapan.2019v7n2a10>
- Refisrul, N. F. N. (2019). Fungsi Lemang dalam Upacara Perkawinan Suku Besemah di Kabupaten Kaur Provinsi Bengkulu. *Jurnal penelitian sejarah dan budaya*, 5(2), 235-256.
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif* . Cetakan ke-24. Bandung: Alfabeta.
- Sipahutar, W., & Reflina, R. (2023). Etnomatematika: Pengenalan Bangun Ruang Melalui Konteks Museum Negeri Sumatera Utara. *Jurnal Program Studi Pendidikan Matematika*, 12(1), 10.
- Siregar, E. N., & Asrul, A. (2024). Etnomatematika pada Pembuatan Alame dan Lemang Sebagai Makanan Khas Padang Lawas. *Indiktika: Jurnal Inovasi Pendidikan Matematika*, 6 (2), 199-209.
- Syafrida Ha, & Fni Sahir (2022). *Metode Penelitian* (Yogyakarta: Penerbit Kbm Indonesia 1-83.
- Yasser, (2020). ”Pengembangan Produk Olahan Gula Merah Air nira dengan Pemanfaatan Ekstrak Herbal di Desa Latellang Kabupaten Bone”, *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 4(1), 42-51.
- Zuchri Abdussamad (2021). *Metode Penelitian Kualitatif*. makassar : CV. Syakir Media Press, 3(6), 1-4.

**L**

**A**

**M**

**P**

**I**

**R**

**A**

**N**



# UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH BENGKULU

## FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN

● Kampus I, Jl. Bali, Kampung Bali, Teluk Segara, Kota Bengkulu, 38119  
● fkip.umb.ac.id  
22765  
● fkip@umb.ac.id  
26161

☎ (0736)

☎ (0736)

### SURAT REKOMENDASI

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : 1. Selvi Riwayati, S. Si, M.Pd  
2. Dra. Nyayu Masyita Ariani, M.Pd

Sebagai Pembimbing atas nama :

Nama : Ragilvi Piusta Ningsih  
NPM : 2184202006  
Judul Skripsi : Etnomatematika Pada Lemang dan Gula Merah di Kecamatan Kelam Tengah Kabupaten Kaur

Mengharapkan Kesediaan Bapak/Ibu :

1. Nama : Rahmat Jumri, M.Pd
2. Pekerjaan : Dosen Prodi Pendidikan Matematika FKIP UMB
3. Nama : Drs. Masri, M.Si
4. Pekerjaan : Dosen Prodi Pendidikan Matematika FKIP UMB

Untuk memvalidasi perangkat penelitian (Skripsi) mahasiswa tersebut. Adapun perangkat yang divalidasi adalah **PEDOMAN OBSERVASI DAN PEDOMAN WAWANCARA**.

Demikian surat ini dibuat untuk dipergunakan seperlunya, atas kesediaan Bapak/Ibu diucapkan terimakasih.

Bengkulu, 04 Februari 2025

**Dosen Pembimbing I**

**Selvi Riwayati, S. Si, M. Pd**  
NIDN: 0226068404

**Dosen Pembimbing II**

**Dra. Nyayu Masvita Ariani, M. Pd**  
NIP. 196709201993022002

umb.ac.id  
humas@umb.ac.id  
0822-3546-1991

um bengkulu  
um bengkulu  
um bengkulu

um bengkulu  
umb tv  
Radio Jazirah FM 104,3 M.Hz

## LEMBAR VALIDASI

### PEDOMAN OBSERVASI DAN PEDOMAN WAWANCARA

Nama Validator : Rahmat Jumri, M.Pd

Pekerjaan : Dosen Prodi Pendidikan Matematika FKIP UMB

Petunjuk:

1. Berdasarkan pendapat Bapak/Ibu, mohon checklist (√) pada kolom yang sesuai dengan kriteria penilaian.
2. Mohon menulis kesimpulan pada tempat yang tersedia dengan memilih salah satu kategori yang sesuai.
3. Mohon berikan saran atau komentar, tuliskan pada tempat yang telah tersedia.

No	Komponen yang di nilai	Deskripsi Penilaian	Nilai (√)	Saran/Komentar
1.	Kelengkapan Isi	Pedoman mencakup semua aspek penting dalam observasi dan wawancara	<input checked="" type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak	
2.	Kejelasan Bahasa	Instruksi mudah dipahami dan tidak menimbulkan ambiguitas	<input checked="" type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak	
3.	Ketepatan Format	Format pedoman terstruktur dengan baik dan sistematis	<input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak	
4.	Kesesuaian dengan Tujuan	Pedoman sesuai dengan kebutuhan penelitian	<input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak	
5.	Kelayakan Penggunaan	Pedoman dapat digunakan dalam penelitian tanpa kendala	<input checked="" type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak	

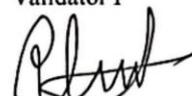
Untuk kesimpulan layak digunakan lembar observasi dan wawancara

Keterangan:

Ya = Jika yang dinilai sudah sesuai, jelas, lengkap, dan tidak memerlukan revisi.

Tidak = Jika yang dinilai masih kurang, tidak jelas, atau perlu perbaikan sebelum digunakan.

Bengkulu, Februari 2025  
Validator I



Rahmat Jumri, M. Pd  
NIDN. 0220109401

**LEMBAR VALIDASI**  
**PEDOMAN OBSERVASI DAN PEDOMAN WAWANCARA**

Nama Validator : Drs. Masri, M.Si  
Pekerjaan : Dosen Prodi Pendidikan Matematika FKIP UMB  
Petunjuk:

1. Berdasarkan pendapat Bapak/Ibu, mohon checlist (√) pada kolom yang sesuai dengan kriteria penilaian.
2. Mohon tuliskan kesimpulan pada tempat yang tersedia dengan memilih salah satu kategori yang sesuai.
3. Mohon berikan saran atau komentar, tuliskan pada tempat yang telah tersedia.

No	Komponen yang di nilai	Deskripsi Penilaian	Nilai (√)	Saran/Komentar
1.	Kelengkapan Isi	Pedoman mencakup semua aspek penting dalam observasi dan wawancara	<input checked="" type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak	
2.	Kejelasan Bahasa	Instruksi mudah dipahami dan tidak menimbulkan ambiguitas	<input checked="" type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak	
3.	Ketepatan Format	Format pedoman terstruktur dengan baik dan sistematis	<input checked="" type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak	
4.	Kesesuaian dengan Tujuan	Pedoman sesuai dengan kebutuhan penelitian	<input checked="" type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak	
5.	Kelayakan Penggunaan	Pedoman dapat digunakan dalam penelitian tanpa kendala	<input checked="" type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak	

Untuk Kesimpulan layak digunakan lembar observasi dan wawancara

Keterangan:

Ya = Jika yang dinilai sudah sesuai, jelas, lengkap, dan tidak memerlukan revisi.

Tidak = Jika yang dinilai masih kurang, tidak jelas, atau perlu perbaikan sebelum digunakan.

Bengkulu, Februari 2025  
Validator II



Drs. Masri, M. Si  
NIDN. 0005016801



**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH BENGKULU**  
**FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN**

● Kampus I, Jl. Bali, Kampung Bali, Teluk Segara, Kota Bengkulu, 38119  
● fkip.umb.ac.id  
● fkip@umb.ac.id

☎ (0736) 22765  
☎ (0736) 26161

Nomor : 121 /SI/DF.01/11.3.AU/C/2025  
Lampiran : 1 (satu) Berkas  
Prihal : Izin Penelitian

Kepada Yth.  
Bapak/Ibu Kepala Desa Sukarami Kec. Kelam Tengah  
Di  
Kab. Kaur

*Assalamualaikum Wr. Wb*

Dalam rangka memperoleh data untuk penyusunan skripsi, kami mohon kiranya bapak/ibu dapat memberikan izin penelitian kepada mahasiswa kami sebagai berikut :

Nama : Ragilvi Piusta Ningsih  
NPM : 2184202006  
Program Studi : Pendidikan Matematika  
Fakultas : Keguruan dan Ilmu Pendidikan

Untuk melakukan penelitian dengan judul skripsi:  
"Etnomatematika pada Lemang dan Gula Merah di Kecamatan Kelam Tengah Kabupaten Kaur".

Tempat Penelitian : Desa Sukarami Kec. Kelam Tengah Kab. Kaur  
Objek Penelitian : Masyarakat Pembuat Lemang dan Gula Merah  
Lama Penelitian : 10 Februari 2025 s/d 10 Maret 2025

Sebagai bahan pertimbangan kami lampirkan proposal skripsi yang telah disetujui oleh pembimbing.

Demikianlah surat ini kami sampaikan, atas bantuan dan kerjasama yang baik, kami ucapkan terimakasih.

*Wassalamu'alaikumWr. Wb*

Bengkulu, 03 Februari 2025

a.n Dekan  
Wakil Dekan I,

Dr. Tomi Hidavat, M.Pd  
NBK. 1501089141

umb.ac.id  
humas@umb.ac.id  
0822-3546-1991

um bengkulu  
um bengkulu  
um bengkulu

um bengkulu  
umb tv  
Radio Jazirah FM 104,3 M.Hz



**PEMERINTAH KABUPATEN KAUR  
KECAMATAN KELAM TENGAH  
DESA SUKARAMI I**  
Jln. Sukarami I Kec. Kelam Tengah Kab. kaur kode pos 38954

**SURAT KETERANGAN SUDAH MELAKUKAN PENELITIAN**  
Nomor : 470/22/ SKR/ KLT/ KK/ 2025

Desa Sukarami I Kecamatan Kelam Tengah Kabupaten Kaur menerangkan bahwa :

Nama : Ragilvi Piusta Ningsih  
NPM : 2184202006  
Jurusan : Pendidikan Matematika  
Fakultas : FKIP Universitas Muhammadiyah Bengkulu  
Judul Skripsi : Etnomatematika Pada Lemang dan Gula Merah di Kecamatan Kelam Tengah Kabupaten Kaur

Dengan ini dinyatakan bahwa saudara yang tertera di atas telah melakukan penelitian di Desa Sukarami Kecamatan Kelam Tengah Kabupaten Kaur, dengan judul skripsi :  
**Etnomatematika Pada Lemang Dan Gula Merah Di Kecamatan Kelam Tengah Kabupaten Kaur.**

Demikian surat keterangan ini di buat agar dapat dipergunakan sebagai mestinya.

Kepala Desa Sukarami I



## Lampiran 1

Nama informan : Ibu Bunsu  
Jabatan : Masyarakat pembuat lemang  
Hari/Tanggal : 19 Februari 2025  
Waktu : 10.00 – 12.00 WIB

1. Peneliti : *Tape saje bahan nga alat ye di gunekah dalam pembuatan lemang? (Apa saja bahan dan alat yang di gunakan dalam pembuatan lemang?).*

Informan : *Bahan : beghas ketan, santan, garam, nga daun pisang. Sedangkan alat : buluh dan bara api. (Bahan : beras ketan, santan, garam, dan daun pisang. Sedangkan alat: bambu dan bara api.)*

2. Peneliti : *Luk mane care nentukah jumlah beghas ketan, santan, dan garam ye digunekah ndak mbuat lemang? (Bagaimana cara menentukan jumlah beras ketan, santan, dan garam yang digunakan untuk membuat lemang?).*

Informan : *Misal tige mangkuk beghas ketan, due mangkuk santan, dan garam secukupnye (Misal tiga gelas beras ketan, dua gelas santan, dan garam secukupnya).*

3. Peneliti : *Luk mane care milih buluh ye sesuai ndak masak lemang? (Bagaimana cara memilih bambu yang sesuai untuk memasak lemang).*

Informan : *Buluhnye harus lughus. Ndik telalu tue/mude nga milih diameternye ye cukup ndk di isi beghas (Bambunya harus lurus. Tidak terlalu tua/mudah dan memiliki diameter yang cukup untuk di isi beras).*

4. Peneliti : *Luk mane care ngatur posisi buluh saat proses mbakar?*  
(Bagaimana cara mengatur posisi bambu saat proses pembakaran?).

Informan : *Buluh disusun miring, jangan tegak benae atau datange, mangke panas merate nga mudah diputar.* (Bambu disusun miring, jangan terlalu tegak atau datar, supaya panas merata dan mudah diputar).

5. Peneliti : *Luk mane care nentukah suhu panas nga lame waktu masak lemang?* (Bagaimana cara menentukan suhu panas dan lama waktu pemasakan lemang?).

Informan : *Suhu panas ndik ditentuke pakai alat, anye dikinaki njak bara api, apinye ndik terlalu besak nga ndik terlalu kecil. Waktunye biasenye sekitar 3 sampai 4 jam.* (

6. Peneliti : *Luk mane care ngetahui bawe lemang lh masak?*  
(Bagaimana cara mengetahui bahwa lemang sudah matang?).

Informan : *Care ngetahuinye biasenye di tandei nga aroma khas, buluh ye sedikit tebakar, nga tekstur lemang ye kenyal* (Cara mengetahuinya biasanya ditandai dengan aroma khas, bambu yang sedikit terbakar, dan tekstur lemang kenyal)

7. Peneliti : *Apekah ade pola tetentu dalam penyajian nga pemotongan lemang?*(Apakah ada pola tertentu dalam penyajian dan pemotongan lemang?).

Informan : *Biasenye lemang dipotong seragam bebentuk tabung mangke tampilannye menarik* (Biasanya lemang dipotong seragam berbentuk tabung agar tampilannya menarik).

## Lampiran 2

Nama informan : Bapak Miko dan Ibu Dimut

Jabatan : Masyarakat pembuat gula merah

Hari/Tanggal : 21 Februari 2025

Waktu : 08.00 – 10.00 WIB

1. Peneliti : *Bahan tape saja ye di gunekah ndak buat gule abang? (Bahan apa saja yang di gunakan untuk membuat gula merah?)*

Informan : *Ayik nira, penampung ayik, pisau sadap, wajan, pengaduk, puntung, bulu ndak cetakan, nga timbangan (Air nira, penampung air, pisau sadap, wajan, pengaduk, kayu bakar, bambu buat cetakan, dan timbangan).*

2. Peneliti : *Luk mane care milih bahan baku ye baik mangke menghasikah gule abang berkualitas? (Bagaimana cara memilih bahan baku yang baik untuk menghasilkan gula merah berkualitas?)*

Informan : *Batang enau ye sehat, juge manggar ye besak (Pohon aren yang sehat, juga manggar yang besar).*

3. Peneliti : *Luk mane care ngukur jumlah bahan ye dibutuhkah dalam sekali pembuatan gule abang? (Bagaimana cara mengukur jumlah bahan yang dibutuhkan dalam satu kali pembuatan gula merah?)*

Informan : *40 liter ayik nira ngasilkah 20 buah gule abang (40 liter air nira menghasilkan 20 buah gula merah).*

4. Peneliti : *Tape saja alat ye digunekah dalam proses pembuatan gule abang? (Apa saja alat yang digunakan dalam proses pembuatan gula merah?)*

Informan : *Wajan ukuran besak, pengaduk, nga puntung (wajan ukuran besar, pengaduk, dan kayu bakar).*

5. Peneliti : *Luk mane care bentuk nga ukuran alat masak seperti wajan nga pengaduk?*(Bagaimana bentuk dan ukuran alat memasak seperti wajan dan pengaduk?)

Informan : *Bentuk setengah lingkaran*(Bentuk setengah lingkaran).

6. Peneliti : *Luk mane care nentukah ukuran nga kapasitas alat masak agar sesuai nga jumlah bahan ye digunekah?* (Bagaimana cara menentukan ukuran dan kapasitas alat memasak agar sesuai dengan jumlah bahan yang digunakan?)

Informan : *Makai wajan nomor 30 pacak ngasilkah 20 buah gule abang* (Memakai kualiti nomor 30 dapat menghasilkan 20 buah gula merah).

7. Peneliti : *Luk mane bentuk nga ukuran cetakan gule abang ye digunekah?* (Bagaimana bentuk dan ukuran cetakan gula merah yang digunakan?)

Informan : *Bentuk lingkaran nga ukuran 30 cm*(Bentuk lingkaran dengan ukuran 30 cm).

8. Peneliti : *Luk mane bentuk nga ukuran gule abang ye dihasilkah?* (Bagaimana bentuk dan ukuran gula merah yang dihasilkan?)

Informan : *Bentuknye lingkaran*(Berbentuk lingkaran).

9. Peneliti : *Luk mane care ngitung volume nga berat gule merah ye dihasilkah njak satu kali proses?*(Bagaimana cara menghitung volume dan berat gula merah yang dihasilkan dari satu kali proses?)

Informan : *Jumlah ayik nira 2,5 kg ngasilkah sutik gule abang seberat 4 ons*(Jumlah air nira 2,5 kg menghasilkan 1 buah gula merah seberat 4 ons).

10. Peneliti: *Luk mane care memastikah gule abang ye dihasilkah memiliki bentuk nga ukuran same?*(Bagaimana cara memastikan gula merah yang dihasilkan memiliki bentuk dan ukuran seragam?)

Informan : *Makai ukuran lingkaran ye same nga makai timbangan*(Memakai ukuran lingkaran yang sama dan memakai timbangan).

## RIWAYAT HIDUP



**RAGILVI PIUSTA NINGSIH**, dilahirkan di sukarami pada tanggal 12 february 2003. Penulis merupakan anak kedua dari tiga bersaudara oleh pasangan Bapak Hertawan Tohadi dan Ibu Lubaya Tema. Penulis menyelesaikan jenjang pendidikan sekolah dasar di SD Negeri 03 Kelam Tengah pada tahun 2015. Selanjtnya penulis menyelesaikan jenjang pendidikan Sekolah Menengah Pertama di SMP Negeri 2 Kaur pada tahun 2018 dan menyelesaikan pendidikan Sekolah Menengah Kejuruan pada tahun 2021 di SMK Negeri 3 Kaur. Pada tahun 2021, penulis melanjtkan pendidikan di Universitas Muhammadiyah Bengkulu dengan program studi Pendidikan Matematika pada Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan.

Segala puji Allah SWT yang telah memberikan daya kepada penulis, serta motivasi dari orang tua dan dukungan dari orang terdekat sehingga penulis mampu menuntut ilmu dan terus berproses untuk menyelesaikan studi di Universitas Muhammadiyah Bengkulu. Akhirnya skripsi ini dapat diselesaikan, semoga dapat bermanfaat bagi sesama.

Sebagai penutup, penulis mengucapkan rasa syukur atas selesainya skripsi ini dengan judul “Etnomatematika pada Lemang Dan Gula Merah Di Kecamatan Kelam Tengah Kabupaten Kaur”.