

---

## STUDI ETNOMATEMATIKA PADA KUE TRADISIONAL SUKU BUGIS

**Auli Irfah**

Universitas Negeri Gorontalo

Email: [irfah.auli@gmail.com](mailto:irfah.auli@gmail.com)

---

### ABSTRAK

Indonesia terdiri atas beragam suku bangsa dengan budaya dan tradisinya masing-masing, salah satunya adalah suku Bugis. Suku Bugis memiliki warisan kue tradisional yang tidak hanya mengandung nilai-nilai kuliner, tetapi juga mengandung nilai matematis diantaranya yaitu pola geometri yang terkandung dalam desainnya. Oleh karenanya, peneliti tertarik untuk melakukan studi etnomatematika yang bertujuan untuk mengkaji dari aspek matematis khususnya pada bentuk geometri dari bentuk kue tradisional suku Bugis. Penelitian ini merupakan jenis penelitian kualitatif eksploratif dengan pendekatan etnografi. Data diperoleh dari penelusuran literatur. Kue tradisional yang dimaksud yaitu kue bolu peca, kue barongko, kue cangkone, kue onde-onde, kue bolu cukke, dan kue bannang-bannang. Diperoleh hasil bahwa kue tradisional suku Bugis mengandung nilai matematis. Bentuk geometris dari kue bolu peca berupa bentuk bangun ruang sisi datar yaitu balok. Kue barongko berbentuk prisma segitiga. Serta kue cangkone yang berbentuk limas segiempat. Selanjutnya, pada kue onde-onde berbentuk bangun ruang sisi lengkung yaitu bola. Kue bolu cukke berbentuk setengah bola. Terakhir, kue bannang-bannang berbentuk tabung. Jadi, kue tradisional suku Bugis ini dapat dijadikan sebagai contoh benda konkrit dalam pembelajaran geometri khususnya pada materi bangun ruang. Selain mengajarkan mengenai konsep geometri pada pembelajaran matematika, juga dapat menambah wawasan siswa mengenai kue tradisional suku Bugis.

**Kata kunci:** Etnomatematika, Geometri, Makanan Tradisional

### ABSTRACT

*Indonesia consists of various ethnic groups with their own cultures and traditions, one of which is the Bugis tribe. The Bugis tribe has a heritage of traditional cakes that not only hold culinary significance but also possess mathematical values, particularly through the geometric patterns in their designs. Therefore, researchers are interested in conducting an ethnomathematics study aimed at examining the mathematical aspects, especially the geometric shapes, of traditional Bugis cakes. This research is exploratory qualitative research with an ethnographic approach, gathering data from literature searches. The traditional cakes under scrutiny include bolu peca cake, barongko cake, cangkone cake, onde-onde cake, bolu cukke cake, and bannang-bannang cake. The findings reveal that these traditional Bugis cakes indeed embody mathematical values. For instance, bolu peca cake is a flat-sided geometric shape such as a block-shaped. While barongko cake resembles a triangular prism. Cangkone cake*

*takes the form of a rectangular pyramid. Additionally, onde-onde cake is spherical with curved sides, bolu cukke cake is shaped like a hemisphere, and bannang-bannang cake is tube-shaped. Thus, these traditional cakes from the Bugis tribe can serve as concrete examples in teaching geometry, particularly spatial figures. In addition to enhancing understanding of geometric concepts in mathematics education, they also broaden students' appreciation of traditional Bugis culinary arts.*

**Keywords:** *Ethnomathematics, Geometry, Traditional Food*

## A. PENDAHULUAN

Matematika adalah pelajaran yang menggunakan logika mengenai susunan, bentuk, juga besaran dan hubungan antar konsep satu dengan yang lainnya (Suherman, 2003). Salah satu cabang matematika yang mempelajari mengenai bentuk adalah geometri. Dengan matematika, khususnya geometri, kita dapat mengeksplorasi bentuk dari suatu benda atau objek yang ada di sekitar kita. Pada kurikulum merdeka pula, kita dituntut untuk menghadirkan pembelajaran yang relevan dan dekat dengan kehidupan nyata siswa. Berbicara tentang kebiasaan dalam kehidupan kita sebagai masyarakat di Indonesia, negara kita terkenal dengan kekayaan budaya dan tradisinya. Indonesia yang terdiri atas 38 Provinsi yang tersebar dari mulai Sabang sampai Merauke dengan beragam suku bangsa (Badan Pusat Statistik Indonesia, 2024: 5). Setiap daerah dan suku bangsa ini memiliki budaya dan tradisinya masing-masing. Oleh karena itu, budaya dapat dijadikan sebagai suatu sumber belajar matematika yang dekat dengan kehidupan siswa

Ilmu yang dapat menghubungkan antara aspek budaya dengan matematika, baik secara teori maupun aplikasinya yaitu etnomatematika (Nurkhafifah, et. al., 2021). Istilah etnomatematika (*ethnomathematics*), berasal dari kata *ethno*, *mathema*, dan *tics*. *Ethno* yang berarti kelompok budaya yang diketahui, *mathema* yang berarti kegiatan mengukur, menghitung, mengurutkan, mengelompokkan, serta memodelkan suatu pola yang berada di suatu lingkungan guna memahami, menjelaskan serta mengelola hal yang *real* secara spesifik, dan yang terakhir *tics* yang berarti seni dalam teknik. Jadi, etnomatematika dapat diartikan sebagai penerapan matematika yang ada dalam kelompok budaya (D' Ambrosio, 1985).

Salah satu suku bangsa di Indonesia yang kaya akan budaya dan tradisi adalah suku Bugis. Suku bangsa ini tersebar di beberapa daerah di Provinsi Sulawesi Selatan, seperti Kabupaten Bulukumba, Sinjai, Bone, Soppeng, Wajo, Sidenreng-Rappang, Pinrang, Enrekang, Pare-pare, Barru, Maros, dan beberapa daerah lainnya di Pulau Sulawesi (Hidayah, 2015: 88). Suku Bugis yang kaya akan budaya dan tradisi, memiliki warisan kue tradisional yang tidak hanya mengandung nilai-nilai kuliner, tetapi juga mengandung nilai matematis yang terinternalisasi secara turun-temurun. Pada pembuatan kue tradisional suku Bugis ini melibatkan penggunaan proporsi bahan yang tepat untuk mencapai tekstur, rasa, dan bentuk yang diinginkan. Penggunaan bahan harus dipertimbangkan dengan cermat untuk menciptakan kue

yang konsisten secara kualitas. Proses pengukuran menjadi bagian penting dalam memastikan bahwa proporsi bahan-bahan tersebut sesuai dengan resep yang diturunkan dari generasi ke generasi. Selain aspek praktis matematika dalam pengukuran proporsi bahan kue, juga dapat dianalisis terhadap pola-pola geometri yang terkandung dalam desain kue tradisional suku Bugis ini. Berdasarkan hal ini, sehingga peneliti tertarik untuk melakukan studi etnomatematika yang bertujuan untuk mengkaji dari aspek matematis khususnya pada bentuk geometri dari beberapa kue tradisional suku Bugis.

## B. METODE

Penelitian ini merupakan jenis penelitian kualitatif eksploratif dengan pendekatan etnografi. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini adalah dengan melakukan penelusuran literatur terkait kue tradisional Bugis. Adapun kue tradisional yang akan dikaji dengan studi etnomatematika pada penelitian ini yaitu kue bolu peca, kue barongko, kue cangkone, kue onde-onde, kue bolu cukke, dan kue bannang-bannang serta keterkaitannya dengan matematika khususnya geometri. Untuk teknik analisis data dilakukan dengan melalui tiga tahapan yakni tahap mereduksi data, kemudian menyajikan data, dan yang terakhir berupa penarikan kesimpulan atau verifikasi data.

## C. HASIL DAN DISKUSI

### 1. Kue Bolu Peca

Kue bolu peca merupakan kue tradisional suku Bugis yang berbahan dasar tepung beras, telur, serta gula merah. Kue ini sering disajikan dalam upacara adat seperti pesta pernikahan sebagai simbol pengharapan agar kehidupan rumah tangga pengantin senantiasa berkembang seperti kue bolu peca yang ketika dikukus akan mengembang, kemudian disiram dengan gula merah yang sudah dicairkan yang bermakna harapan kehidupan yang manis (Asis et al, 2019: 106). Adapun bentuk dari kue bolu peca ini dapat di lihat pada gambar 1.



Gambar 1. Kue Bolupeca  
(Sumber: cookpad.com)



Gambar 2. Bentuk Geometris Bolu peca

Sebagaimana yang terlihat pada gambar 1 bahwa kue bolu peca berbentuk bangun ruang yaitu balok. Hal ini dapat kita identifikasi berdasarkan unsur-unsur pada bangun ruang balok yang ada pada bentuk kue bolu peca yaitu: 1) sisinya berbentuk persegi panjang berjumlah enam yang terdiri atas 3 pasang sisi yang kongruen; 2) mempunyai 8 titik sudut; serta 3) mempunyai 12 rusuk (Diniyati et al, 2022). Jadi, kue bolu peca ini memenuhi unsur-unsur bangun ruang sisi datar yaitu balok. Bentuk geometris dari kue bolu peca dapat di lihat pada gambar 2.

## 2. Kue Barongko

Kue barongko adalah kue tradisional suku Bugis yang berbahan dasar pisang dan dibungkus dengan daun pisang. Istilah barongko adalah sigkatan dari "*BARang natONGji naroko*" yang dalam Bahasa Bugis berarti barangnya sendiri yang dia bungkus. Hal ini karena kue barongko ini menggunakan daun pisang sebagai pembungkus dari isinya yang juga berbahan dasar buah pisang (Pradiati, et al, 2023). Menurut Asis, dkk (2019: 104) bahwa makna filosofis dari daun pisang sebagai pembungkus kue ini yaitu apa yang tampak haruslah sama, baik yang di luar maupun di dalam. Dalam pepatah Bugis disebut *barakkumua udoko* yang berarti hal baik akan terlihat lewat tindakan yang juga baik. Kue tradisional barongko ini telah ditetapkan menjadi warisan budaya tak benda Indonesia berdasarkan Surat Keputusan Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Nomor 60128/MPK.E/KB/2017. Adapun bentuk dari kue barongko ini dapat di lihat pada gambar 3.



Gambar 3. Kue Barongko  
(Sumber: kulinier.hops.id)



Gambar 4. Bentuk Geometris Barongko

Sebagaimana yang terlihat pada gambar 3 bahwa kue barongko berbentuk prisma segitiga. Filosofi dari alas barongko yang berbentuk persegi panjang yaitu bahwa didalam kehidupan ini terdiri atas 4 unsur yakni angin, air, api, dan tanah (Pradiati, 2023). Bentuk geometris dari kue barongko sebagaimana terlihat pada gambar 4, dapat kita identifikasi berdasarkan unsur-unsur pada bangun ruang prisma segitiga yang ada pada bentuk kue barongko yaitu: 1) mempunyai lima sisi (dua sisi berbentuk segitiga yang kongruen, tiga sisi berbentuk persegi

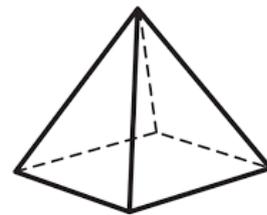
panjang yang kongruen); dan 2) rusuknya berjumlah sembilan (Pathuddin et al, 2019). Jadi, kue barongko ini memenuhi unsur-unsur bangun ruang sisi datar yaitu prisma segitiga. Hal ini juga sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Pathuddin et al (2019) yang menyatakan bahwa kue barongko memiliki bentuk geometris yaitu prisma segitiga.

### 3. Kue Cangkone

Kue cangkone atau oleh suku Bugis biasa juga dikenal dengan nama kue cangkuling atau kue doko-doko, adalah kue tradisional suku Bugis yang terbuat dari tepung beras sebagai bahan dasarnya kemudian di isi dengan kelapa parut bercampur gula merah. Isian ini secara filosofis bermakna harapan bahwa hal-hal baik di dalam hidup semoga senantiasa terjadi secara berkesinambungan. Kue ini wajib disajikan di acara pernikahan pada ritual *mappanre temme*. Kue ini juga biasa disajikan dalam acara aqiqah, dengan filosofi dari rasa manis kue ini yaitu sebagai doa atau harapan agar anak memiliki sikap yang terpuji dalam kehidupannya dan memperoleh berkah (Anisa, 2022). Adapun bentuk dari kue cangkone ini dapat di lihat pada gambar 5.



Gambar 5. Kue Cangkone  
(Sumber: orami.co.id)



Gambar 6. Bentuk Geometris Cangkone

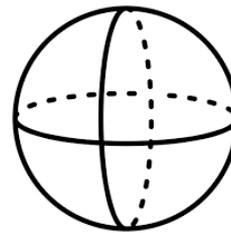
Sebagaimana yang terlihat pada gambar 5 bahwa kue cangkone berbentuk limas segiempat. Hal ini dapat kita identifikasi berdasarkan unsur-unsur pada bangun ruang limas segiempat yang ada pada bentuk geometris dari kue cangkone sebagaimana gambar 6 yaitu: 1) memiliki 5 sisi, yang terdiri atas 4 sisi tegak dan 1 sisi alas; 2) alasnya berbentuk persegi; 3) sisi tegak berupa bentuk segitiga; 4) memiliki 5 sudut; serta 5) memiliki 8 rusuk (Asma et al, 2022). Jadi, kue cangkone ini memenuhi unsur-unsur bangun ruang sisi datar yaitu limas segiempat. Bentuk geometris kue cangkone dapat terlihat pada gambar 12. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Asma et al (2022) dan Nisa et al (2022) yang menyatakan bahwa bentuk geometris dari kue cangkone ini yaitu bangun ruang limas segiempat.

#### 4. Kue Onde-onde

Kue onde-onde adalah kue tradisional suku Bugis yang berbahan dasar beras ketan dengan gula merah sebagai isinya, kemudian dibaluri kelapa parut di bagian luarnya (Pathuddin et al, 2019). Kue ini disajikan dalam upacara adat pesta pernikahan dengan filosofi beras ketan bermakna sebagai perekat, gula merah dan kelapa parut yang bermakna kenikmatan, ketiga bahan dasar onde-onde ini sebagai simbol pengharapan agar mempelai senantiasa bersatu, seiya sekata, sehingga dalam menjalani kehidupan senantiasa diberikan kesejahteraan (Asis et al, 2019: 99). Adapun bentuk dari kue onde-onde ini dapat di lihat pada gambar 7.



Gambar 7. Kue Onde-onde  
(Sumber: inipasti.com)



Gambar 8. Bentuk Geometris Onde-onde

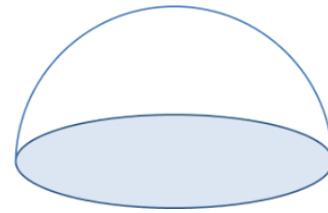
Sebagaimana yang terlihat pada gambar 7 bahwa kue onde-onde berbentuk bola. Hal ini dapat kita identifikasi berdasarkan unsur-unsur pada bangun bola yang ada pada bentuk kue onde-onde yaitu: 1) memiliki 1 sisi; 2) tidak memiliki titik sudut; 3) tidak terdapat bidang datar; serta 4) hanya terdiri atas satu bidang lengkung tertutup (Pathuddin, 2019). Jadi, kue onde-onde ini memenuhi unsur-unsur bangun ruang sisi lengkung yaitu bola. Hal ini juga sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Pathuddin et al (2019) dan Nisa et al (2022) yang menyatakan bahwa kue onde-onde memiliki bentuk geometris yaitu bola. Bentuk geometris kue onde-onde ini dapat di lihat pada gambar 8.

#### 5. Kue Bolu Cukke

Bolu cukke adalah kue tradisional suku Bugis yang terbuat dari tepung terigu, gula, telur, kayu manis, mentega, serta gula merah (Firman et al, 2018). Penamaan bolu cukke berasal dari bahasa Bugis, *cukke* yang berarti dicungkil. Jadi bolu cukke adalah kue bolu yang dalam proses pembuatannya, ketika kue sudah matang kue dikeluarkan dari cetakan dengan cara dicungkil. Adapun bentuk dari kue bolu cukke ini dapat di lihat pada gambar 9.



Gambar 9. Kue Bolu Cukke  
(Sumber: cookpad.com)



Gambar 10. Bentuk Geometris Bolu cukke

Sebagaimana yang terlihat pada gambar 9 bahwa kue bolu cukke berbentuk bangun ruang setengah bola. Hal ini dapat kita identifikasi berdasarkan bentuk dari bolu cukke yang kalau 2 kue bolu cukke kita gabungkan akan membentuk sebuah bola. Jadi, untuk 1 kue bolu cukke ini berbentuk bangun ruang sisi lengkung yaitu setengah bola. Bentuk geometris kue bolu cukke dapat di lihat pada gambar 10.

## 6. Kue Bannang-bannang

Kue bannang-bannang atau biasa juga dikenal dengan nama kue nenu-nenu adalah kue tradisional suku Bugis. Kue bannang-bannang, ini dalam bahasa Indonesia juga dikenal dengan nama kue benang kusut. Penamaan ini diambil dari bentuk kue bannang-bannang yang berbentuk seperti benang kusut (Nur et al, 2022). Bannang-bannang atau dalam Bahasa Indonesia berarti benang-benang, memiliki makna kehidupan yang mendalam. Sebagaimana penuturan dalam Bahasa Bugis "*angtu bannang-bannanga nak, kanrejawa karaeng, kasaba tani asseng pokokna, tani asseng cappana, rellaki tani asseng manna mamo te'ne naerang...*" yang artinya seorang karaeng (sebutan untuk bangsawan) tidak begitu mempermasalahkan apakah orang mengenal ataupun tidak tentang siapa dirinya, ia ikhlas tentang itu, meskipun yang ia bawa kepada masyarakat adalah sesuatu yang sudah jelas manis, ini bagaikan kue benang kusut, mungkin kebanyakan orang akan mempertanyakan tentang asal-usulnya, tetapi kepada dirinya ia mengetahui bahwasanya Sang Pencipta mengetahui tentang dirinya yang sebenarnya (Rimang et al, 2015). Kue ini disajikan dalam acara adat seperti pesta pernikahan sebagai simbol ketekunan dalam merangkai kehidupan berumah tangga, seperti untaian benang yang saling terkait bermakna adanya kerja sama dalam rumah tangga kedua mempelai yang tidak putus hingga akhir hayat (Asis et al, 2019: 109). Adapun bentuk dari kue bannang-bannang ini dapat di lihat pada gambar 11.



Gambar 11. Kue Bannang-bannang  
(Sumber: Lyra Momfee & Shutterstock)



Gambar 12. Bentuk Geometris Kue  
Bannang-bannang

Sebagaimana yang terlihat pada gambar 11 bahwa kue bannang-bannang berbentuk bangun ruang sisi lengkung yaitu tabung. Hal ini dapat kita identifikasi berdasarkan unsur-unsur pada bangun ruang tabung yang ada pada bentuk kue bannang-bannang yaitu: 1) alas dan tutupnya berupa bentuk geometris lingkaran yang kongruen; 2) mempunyai tiga buah sisi yaitu alas, tutup serta selimut; 3) tidak mempunyai titik sudut; dan 4) mempunyai dua buah rusuk (Pathuddin et al, 2019). Jadi, kue bannang-bannang ini memenuhi unsur-unsur bangun ruang sisi lengkung yaitu tabung. Bentuk geometris kue bannang-bannang dapat di lihat pada gambar 12.

Berdasarkan pembahasan di atas, diperoleh bahwa kue tradisional suku Bugis ini dapat dijadikan sebagai contoh benda konkrit dalam pembelajaran matematika yaitu geometri, khususnya pada materi bangun ruang. Selain mengajarkan mengenai konsep geometri pada pembelajaran matematika, juga dapat menambah wawasan siswa mengenai kue tradisional suku Bugis. Ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Nurkhaifah, et al (2021) yang menyatakan bahwa peran penting dari etnomatematika adalah menghubungkan antara budaya dengan matematika, baik secara teori maupun pengaplikasiannya. Hal ini didukung pula dengan penelitian yang dilakukan oleh Rudyanto et al (2019) yang menjelaskan bahwa pengaplikasian etnomatematika pada pembelajaran matematika baik di dalam materi maupun dalam masalah yang diberikan yang dihubungkan dengan latar belakang budaya dan lingkungan siswa maka akan menghadirkan pembelajaran matematika yang lebih bermakna.

Kue yang dibahas dalam penelitian ini merupakan kue tradisional suku Bugis yang rasanya manis. Berdasarkan hasil wawancara dengan Andi Rennu di Liputan6.com, Makassar, beliau menerangkan bahwa para tetua pada zaman dahulu senantiasa menghadirkan kue-kue manis dalam suatu acara pernikahan. Filosofi dari kue yang manis yang dihadirkan ini yaitu dimaknai agar kehidupan kedua mempelai terasa manis dan damai serta dapat pula membagikan kebahagiaan yang dirasakan kepada orang-orang disekitarnya (Hakim, 2018).

## D. KESIMPULAN

Kue tradisional suku Bugis mengandung nilai matematis. Bentuk geometris dari kue bolu peca berupa bentuk bangun ruang sisi datar yaitu balok. Kue barongko berbentuk prisma segitiga. Serta kue cangkone yang berbentuk limas segiempat. Selanjutnya, pada kue onde-onde berbentuk bangun ruang sisi lengkung yaitu bola. Kue bolu cukke berbentuk setengah bola. Terakhir, kue bannang-bannang berbentuk tabung. Jadi, kue tradisional suku Bugis ini dapat dijadikan sebagai contoh benda konkrit dan dekat dengan kehidupan sehari-hari siswa dalam pembelajaran geometri khususnya pada materi bangun ruang. Selain mengajarkan mengenai konsep geometri pada pembelajaran matematika, juga dapat menambah wawasan siswa mengenai kue tradisional suku Bugis.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anisa, Andriani, D., Achmadi, N. S. (2022). Pengenalan Kue Basah Tradisional Suku Bugis Berbungkus Daun Pisang sebagai Sajian Kebudayaan Kabupaten Soppeng Sulawesi Selatan. *Hospitality and Gastronomy Research Journal*, 5(1), 238-258.
- Asis, A., Raodah, Suryaningsih, T. (2019). *Kuliner Tradisional pada Upacara Adat di Sulawesi Selatan*. Makassar: UPT UNHAS Press.
- Asma, A., Kadir. (2022). Eksplorasi Etnomatematika Proses Pembuatan Kue Tradisional Cangkuning sebagai Sumber Belajar Matematika. *Aksioma: Jurnal Pendidikan Studi Pendidikan Matematika*, 11(4), 3168-3178.
- Badan Pusat Statistik Indonesia. (2024). *Statistik Indonesia 2024: Statical Yearbook of Indonesia 2024*. Indonesia: Badan Pusat Statistik.
- D' Ambrosio, U. (1985). Ethnomathematics and Its Place in the History and Pedagogy of Mathematics. *For the Learning of Mathematics*, 5(1), 44-48.
- 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.
- Hakim, E. <https://www.liputan6.com/regional/read/3350469/bolu-peca-di-hajatan-suku-bugis-agar-rumah-tangga-berjalan-manis?page=2>. 7 Maret 2018.
- Firman, S., Widodo, S., Haerani. (2018). Tanggapan Masyarakat terhadap Bolu Cukke' dengan Substitusi Tepung Tempe. *Prosiding Seminar Nasional: Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan dan Teknologi*, 1, 97-103.

- Hidayah, Z. (2015). *Ensiklopedi Suku Bangsa di Indonesia*. Jakarta: Yayasan Pustaka Obor Indonesia.
- Nisa, K., Halifah, S. (2022). Temu Baur Budaya dan Matematika: Kue Tradisional Konjo pada Pengenalan Bentuk Geometri Anak Usia Dini. *Jurnal Obsesi: Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini*, 6(1), 445-456.
- Nur, A. M., Djirong, A., Arifin, I. (2022). Design Book Illustration Introduction Typical Traditional Snack South Sulawesi. *Pratiwi: Jurnal Seni Rupa dan Desain*, 1(2), 98-107.
- Nurkhafifah, S., Pailokol, N. S., & Megawanti, P. (2021). Eksplorasi Etnomatematika terhadap Konsep Geometri pada Struktur Bangunan Rumah Joglo Semar Tinandhu. *Himpunan: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Matematika*, 1(2), 92-105.
- Pathuddin, H., Raehana, S. (2019). Etnomatematika: Makanan Tradisional Bugis sebagai Sumber Belajar Matematika. *MaPan: Jurnal Matematika dan Pembelajaran*, 7(2), 307-327.
- Pradiati, S., Armielia, A. A., Triutama, O. P. (2023). Sejarah Gastronomi Kue Barongko dari Makassar. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(1), 3794-3799.
- Rimang, S. S., Soadiq, S. (2015). Pengembangan Sistem dan Teknologi Home Industri Kanrejawa Bannang-bannang melalui KKN-PPM di Desa Maccinibaji Kecamatan Batang Kabupaten Jeneponto Sulawesi Selatan. *Jurnal Inovasi dan Kewirausahaan*, 4(2), 71-77.
- Rudyanto, H. E., HS, A. K., Pratiwi, D. (2019). Etnomatematika Budaya Jawa: Inovasi Pembelajaran Matematika di Sekolah Dasar. *Jurnal Bidang Pendidikan Dasar*, 3(2), 25-32.
- Suherman, Erman dkk. (2003). *Strategi Pembelajaran Matematika Kontemporer*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.