

Identifikasi Mengenai Etnomatematika Kampung Tahu Di Kabupaten Pekalongan

Nirma Ilmiyah¹, Fitri Kurniasih², Nurul Hidayah³, Nila Safitri⁴, Alimatus Solihah⁵

UIN K.H. Abdurrahman Wahid Pekalongan Indonesia

e-mail: ilmiyahnirma@gmail.com¹

Abstract

Many people do not know that with the development of the times, the existence of mathematics is needed as a tool in every field of life. The study of ethnomathematics is the study of mathematical concepts that live and are inherent in society. Babalan Lor village, Bojong sub-district, Pekalongan district is a tourist village that has the nickname Kampung tahu. The typically processed tofu village created by the Babalan Lor community is proven to be able to improve the community's economy through the UMKM program. Moreover, the typically processed tofu village can also be used as an interesting form of ethnomathematics to be explored. This preparation has the potential to be applied as realistic and concrete mathematics learning media so that the objectives of learning mathematics are more meaningful. This study aims to explore activities that involve mathematical concepts contained in processed tofu in the tofu village of the Babalan area, Bojong sub-district. The research method used is descriptive qualitative research. Data collection techniques used are interviews, documentation, and observation. This study shows that the typical preparation of Kampung Tahu, Babalan Lor Village, Bojong District, Pekalongan Regency contains several mathematical concepts in it, namely geometric concepts in the form of flat shapes (squares, rectangles, and triangles) and spatial shapes (beams, cubes, and half spheres), the comparison of which is equal to, comparisons and divisions that can be used as learning resources in the contextual, realistic, and innovative mathematics learning process. This study shows that the mathematical concept is applied in the activity of making processed typical village tofu which is in line with the cultural values in it so it is useful as a medium for learning mathematics based on local wisdom.

Keywords: *mathematical concepts, ethnomathematics, tahu village*

Abstrak

Banyak masyarakat yang tidak mengetahui bahwa semakin berkembangnya zaman, keberadaan ilmu matematika sangat dibutuhkan sebagai alat bantu di setiap bidang kehidupan. Studi etnomatematika adalah kajian tentang konsep matematika yang hidup dan melekat dimasyarakat. Desa Babalan lor kecamatan Bojong kabupaten Pekalongan merupakan desa wisata yang memiliki julukan Kampung tahu. Olahan khas kampung tahu yang diciptakan masyarakat Babalan lor terbukti mampu meningkatkan perekonomian masyarakat melalui program UMKM. Lebih dari itu olahan khas kampung tahu juga dapat dijadikan salah satu bentuk etnomatematika yang menarik untuk dieksplorasi. Olahan ini memiliki potensi yang bisa diaplikasikan sebagai media pembelajaran matematika realistik dan konkrit agar tujuan belajar matematika lebih bermakna. Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi aktivitas yang melibatkan konsep-konsep matematika yang terdapat dalam olahan tahu di kampung tahu daerah Babalan kecamatan bojong. Metode penelitian yang digunakan adalah penelitian kualitatif deskriptif. Teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu wawancara, dokumentasi, dan observasi. Penelitian ini menunjukkan bahwa olahan khas Kampung Tahu Desa Babalan Lor Kecamatan Bojong Kabupaten Pekalongan mengandung beberapa konsep matematika didalamnya yaitu konsep geometri berupa bangun datar (persegi, persegi panjang, dan segitiga) dan bangun ruang (balok, kubus, dan setengah bola), perbandingan senilai, kesebandingan dan pembagian yang dapat dijadikan sumber belajar pada proses pembelajaran matematika yang kontekstual, realistik, dan inovatif. Penelitian ini menunjukkan bahwa konsep matematika diterapkan dalam aktivitas

pembuatan olahan khas kampung tahu yang sejalan dengan nilai-nilai budaya didalamnya sehingga berguna sebagai media pembelajaran matematika berbasis kearifan lokal.

Kata kunci: konsep matematika, etnomatematika, kampung tahu

PENDAHULUAN

Ragam budaya yang melekat di masyarakat sebagai salah satu implementasi ilmu matematika. Matematika merupakan bagian dari kebudayaan setiap kelompok masyarakat. Pendekatan Pembelajaran matematika berbasis budaya disebut etnomatematika. Penerapan etnomatematika sebagai suatu pendekatan pembelajaran merupakan strategi menyampaikan matematika dari sudut pandang yang lebih variatif dan nyata serta mengatasi kejenuhan belajar.

Etnomatematika adalah keterkaitan antara matematika dengan latar belakang sosial kebudayaan masyarakat. Inovasi kegiatan Pembelajaran matematika berbasis budaya merupakan Solusi yang mendorong tercapainya pembelajaran bermakna secara kontekstual. Penelitian pada etnomatematika sudah merambat di berbagai sektor. Terkhusus di daerah Babalan lor, Bojong yang mana sebagai salah satu desa penghasil tahu terbesar di kabupaten Pekalongan hingga mendapat julukan desa wisata kampung tahu. Kampung Tahu Babalan lor ini menjadi role model penataan permukiman secara tuntas serta menjadi prakarsa masyarakat dalam menggerakkan potensi sentral pengrajin tahu sebagai pendongkrak ekonomi masyarakat. Terlebih adanya program wisata edukasi kampung tahu sebagai wadah siswa/i dalam bereksplorasi tentang pengolahan tahu. Sehingga, tahu sudah menjadi hal familiar di wilayah Kecamatan Bojong Kabupaten Pekalongan. Dalam praktiknya, pengolahan dan hasil olahan tahu memiliki kekhasan tersendiri dan nyaris tidak berganti dari dulu hingga sekarang.

Unsur etnomatematika merupakan unsur budaya yang mengandung konsep matematika. Terkait dengan studi etnomatematika, penelitian ini difokuskan pada berlatih konsep matematika. Pada penelitian yang dilakukan pada masyarakat kampung tahu desa Babakan Lor yang banyak memproduksi tahu. Tahu adalah makanan yang dibentuk dengan berbagai bentuk variasi yang memuat konsep matematika. Konsep matematika yang diteliti pada tahu adalah konsep geometri, berupa bangun datar (persegi, persegi panjang, segitiga), dan bangun ruang (balok, kubus, dan setengah lingkaran), perbandingan senilai, kesebandingan, dan pembagian. Dari bentuk dan proses produksi tahu yang mengandung unsur matematika, maka penulis merasa perlu mengidentifikasi lebih dalam lagi mengenai konsep-konsep geometri yang terdapat pada tahu agar dapat dijadikan sebagai salah satu

sumber belajar matematika yang sangat dekat dengan kehidupan siswa. Berdasarkan latar belakang tersebut, maka sangat penting untuk diadakan penelitian tentang konsep matematika yang diterapkan dalam aktivitas pembuatan olahan kampung tahu yang sejalan dengan nilai-nilai budaya didalamnya sehingga berguna sebagai media pembelajaran matematika berbasis kearifan lokal.

Matematika merupakan ilmu universal yang mempunyai peranan penting dalam berbagai disiplin ilmu dan mengembangkan daya pikir manusia, serta mendasari perkembangan teknologi modern (Mashuri, 2019). Matematika merupakan salah satu bidang studi yang diajarkan di Sekolah. Baik Sekolah dasar, Sekolah Menengah Pertama dan Sekolah Menengah Umum (Rahmah, 2013).

Matematika berperan dalam hampir segala aspek bahkan di masa teknologi dan digital sekarang ini. Akan tetapi beberapa siswa masih menganggap matematika sulit dan tak bermakna. Mereka memiliki pandangan bahwa matematika banyak bergelut dengan perhitungan yang sulit dan rumus yang memerlukan daya ingat serta daya analisis dalam penggunaannya (Jeheman, dkk, 2019). Ada pula yang menganggap bahwa matematika itu ilmu yang kering, abstrak, teoritis, penuh dengan lambang-lambang dan rumus yang sulit dan membingungkan. Anggapan ini membentuk persepsi negatif siswa terhadap matematika (Gazali, 2016).

Seperti yang sudah tertulis sebelumnya bahwa etnomatematika sangat mendukung pembelajaran matematika di sekolah, hal ini di dasari pada pengetahuan siswa tidak hanya terfokus didalam kelas, namun bisa dari interaksi social budaya di tengah keluarga dan masyarakat. Budaya lokal yang ada dapat diintegrasikan sebagai strategi perancangan pembelajaran matematika yang lebih inovatif dan menyenangkan. Di sisi lain, pembelajaran matematika melalui budaya lokal merupakan upaya pengakuan dan pelestarian budaya daerah sebagai aktualisasi pengetahuan dalam menjaga kearifan budaya lokal. (Kinasih, 2019)

Rahmawati (2013) menyebutkan bahwa tahu merupakan makanan yang kaya akan protein ini, sudah menjadi salah satu makanan favorit masyarakat Indonesia sejak lama. Tahu dibuat melalui beberapa proses pengolahan menggunakan beragam alat dan bahan yang sudah diperhitungkan dalam satu kali pengolahannya (Widaningrum, 2015). Dalam hasil pengolahan tahu memiliki beberapa bentuk, seperti pada pembuatan tahu di Kampung Tahu Babalan Lor yaitu berbentuk segitiga dan persegi dengan ketebalan yang berbeda. Jika diteliti dalam proses pengolahannya, terdapat beberapa konsep matematika yang digunakan, sehingga dapat dijadikan media pembelajaran matematika yang kontekstual, inovatif, dan

realistic melalui etnomatematika. Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, ppeneliti tertarik untuk mengidentifikasi konsep-konsep matematika yang terkandung di dalam proses pengolahan tahu di Kampung Tahu Babalan Lor.

Penelitian-penelitian terkait etnomatematika dalam proses pembuatan karya atau barang sudah ada sebelumnya. Diantaranya penelitian etnomatematika di Desa Medan Krio, Kecamatan Sunggal, Kabupaten Deli Serdang yaitu dalam proses pembuatan tempe, yang kemudian ditemukan konsep-konsep matematika diantaranya konsep operasi bilangan, konsep aritmetika sosial, konsep berhitung, konsep perbandingan, konsep geometri ruang, konsep debit air, volume dan waktu, konsep pengukuran, konsep kesebangunan dan kekongruenan, konsep pola bilangan, serta konsep peluang (Harahap dan Rakhmawati, 2022). Lainnya dalam penelitian mengenai etnomatematika pada proses pembuatan lontong kupang khas Sidoarjo yang mana hasilnya menunjukkan pada proses pembuatan lontong kupang terdapat konsep perbandingan senilai yang digunakan dalam membuat kuah kupang (Fauziyah dan Faridah, 2022).

Pemahaman konsep-konsep matematika dari produk tahu sudah pernah diteliti sebelumnya. Dalam penelitian eksplorasi pembuatan tahu khas Kalisari Kabupaten Banyumas sebagai sumber pembelajaran matematika oleh Kumala (2022) menemukan konsep matematika yaitu konsep geometri berupa bangun datar dua dimensi (persegi, persegi panjang) dan bangun ruang tiga dimensi (tabung tanpa tutup, setengah bola, balok, balok tanpa alas dan tutup, balok tanpa tutup, limas segiempat, dan bola), konsep pembagian, perbandingan senilai, dan kekongruenan.

Penelitian ini akan mengemukakan lebih jauh mengenai proses pembuatan ahu dan hasil olahan tahu dalam etnomatematika, konsep-konsep matematika dalam proses pembuatan tahu sebagai sebuah aktivitas manusia, bukan hanya sebagai sebuah produk, yang mana konsep-konsep matematika itu akan berhubungan dengan matematika yang dipelajari di sekolah. Sehingga etnomatematika yang ditemukan dapat digunakan untuk mendukung pembelajaran matematika di sekolah.

METODE

Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif dengan menggunakan metode deskriptif kualitatif. Penelitian Kualitatif adalah penelitian yang menggambarkan atau menggambarkan suatu situasi, peristiwa, kondisi, kegiatan dan sebagainya. Objek penelitian ini adalah kegiatan budaya pembuatan tahu di kampung tahu di kabupaten pekalongan. Aktivitas yang diteliti antara lain proses pembuatan tahu, alat dan bahan yang digunakan, serta produk yang

dihasilkan dari pembuatan tahu. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui metode wawancara, observasi, dan dokumentasi. Metode wawancara dilakukan dengan pemilik dan pekerja di pabrik pembuatan tahu di kabupaten pekalongan. Observasi dilakukan pada proses pembuatan tahu sampai pada produk yang dihasilkan. Dokumentasi dilakukan untuk melihat artefak dan aktivitas etnomatematika pada proses pembuatan tahu. Teknik analisis data dilakukan secara kualitatif dengan mengkaitkan artefak atau kegiatan pembuatan tahu dengan konsep atau unsur matematika.

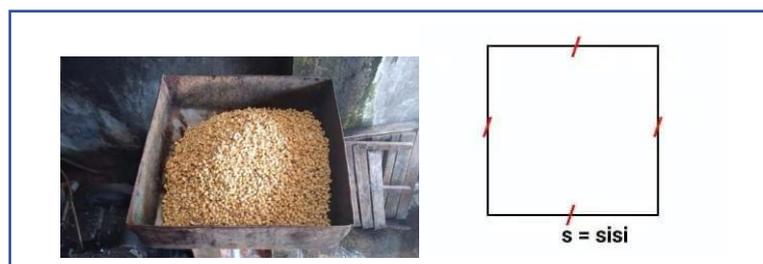
HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

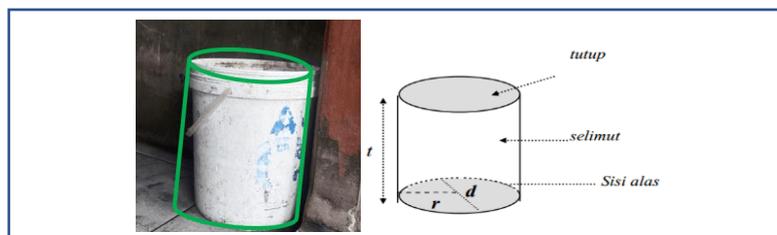
Berdasarkan teknik pengambilan data dengan metode observasi dan dokumentasi dihasilkan bahwa terdapat beberapa artefak dan aktivitas pembuatan tahu di Kampung Tahu Kabupaten Pekalongan. Beberapa artefak tersebut tersaji pada gambar-gambar berikut.



Gambar 1. Perendaman Kedelai (kiri) mengandung Konsep Geometri Lingkaran



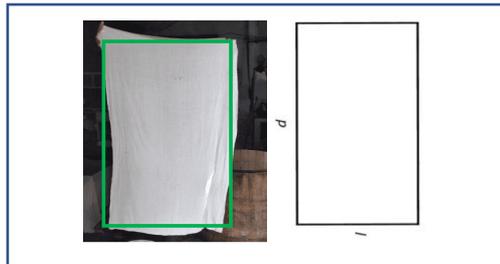
Gambar 2. Penggilingan Kedelai (kiri) mengandung Konsep Geometri Persegi



Gambar 3. Hasil Penggilingan Padi diletakkan pada Wadah Berbentuk Silinder



Gambar 4. Proses Perebusan Bubur Kedelai menggunakan Wadah Berbentuk Setengah Bola



Gambar 5. Proses Penyaringan Kedelai menggunakan Kain yang mengandung Konsep Geometri Persegi Panjang



Gambar 6. Alat Penyaringan Kedelai mengandung Konsep Kerucut



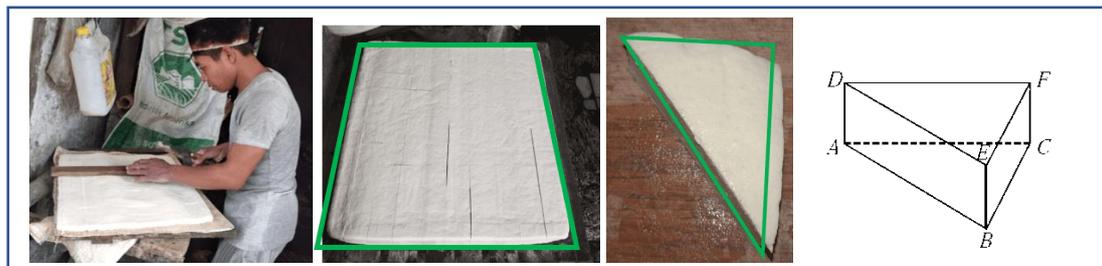
Gambar 7. Tempat untuk Proses "Nglaru" mengandung Konsep Geometri Tabung



Gambar 8. Proses Pembuangan Air Endapan "nglaru". mengandung Konsep Geometri Setengah Lingkaran



Gambar 9. Pencetakan dan Proses Press Bubur Tahu



Gambar 10. Pemotongan Tahu Berbentuk Balok/Persegi dan Prisma Segitiga.

Pembahasan

Sejarah Tahu

Tahu merupakan salah satu makanan yang biasa dikonsumsi masyarakat Indonesia lantaran selain rasanya yang enak juga mengandung protein yang cukup tinggi. Berbeda dengan tempe yang asli dari Indonesia, tahu berasal dari Negara Cina atau Tiongkok. Tahu berasal dari kata serapan bahasa Hokkian (tauhu) hanyu pinyin, (dofu) yang secara harfiah berarti “kedelai yang difermentasi”. Tahu pertama kali muncul di Tiongkok sejak zaman Dinasti Han sekitar 2200 tahun yang lalu. Penemunya bernama Liu An (hanzi) ia merupakan seorang bangsawan, cucu dari kaisar Han Gaozu, Liu Bang yang mendirikan Dinasti Han (Rahmawati, 2013).

Dalam sumber lain dijelaskan bahwa tahu atau biasa disebut thofu, pertama kali dikenal di Negara China atau Tiongkok. Dikatakan bahwa seorang biksu legendaris beragama Buddha, Budhi Dharma yang dikenal sebagai Guru Dharma Tripitaka, yang hidup di China dari tahun 500 sampai 528 telah mendirikan sekolah Chinese Combat. Tahu mulai dikenal luas sejak Budhi Dharma menjadikan tahu sebagai sarana ajaran Buddha. Budhi Dharma mengagungkan dan merefleksikan tahu sebagai simbol yang melambangkan kesederhanaan, sifat jujur, jalan alam pintas, dan mencerminkan warna tahu sebagai jubah yang putih dan Agung (Dasniati, 2016)

Di Indonesia, tahu mulai masuk sekitar tahun 1292. Pada saat itu Kaisar Mongol Kubilai Khan memerintahkan untuk menyerang Indonesia khususnya Pulau Jawa tepatnya di Kota

Kediri. Pada saat melkukan penyerangan ini, pasukan Mongol membawa perbekalan salah satunya adalah tahu. Sejak saat itu, tahu mulai menyebar di Pulau Jawa hingga menjadi kuliner khas Kota Kediri. Tak hanya di Kediri, tahu juga menyebar ke seluruh Nusantara. Seiring perkembangan zaman, tahu berkembang menjadi beragam variasi dan bermacam teknik dalam pembuatannya.

Konsep Geometri

Konsep geometri terdapat pada hampir semua proses pembuatan tahu, yaitu Pertama, pada proses perendaman kedelai. Disini kedelai direndam menggunakan ember seperti pada gambar 1 yang jika diihat dari atas berbentuk lingkaran. Setelah direndam maka proses yang kedua yaitu penggilingan kedelai. Alat penggiling kedelai berbentuk persegi apabila dilihat dari atas (Gambar 2). Dari proses penggilingan akan menghasilkan bubur kedelai yang ditampung diwadah berbentuk tabung tanpa tutup (Gambar 3).

Proses yang selanjutnya yaitu perebusan bubur kedelai. Disini bubur kedelai direbus diwajan besar berbentuk setengah bola (Gambar 4). Setelah mendidih bubur kedelai disaring menggunakan saringan berbentuk kerucut yang dilapisi kain berbentuk persegi panjang (Gambar 5). Hasil penyaringan tersebut ditampung disumur yang berbentuk tabung tanpa tutup. Ditempat yang sama pula dilakukan proses nglaru. Pada proses nglaru terdapat saringan berbentuk setengah bola. Setelah proses nglaru, proses yang selanjutnya yaitu menuang bubur tahu ketatakan berbentuk balok tanpa tutup. Setelah didiamkan selama 30 menit, tahu dipotong. Bentuk potongan tahu ada dua jenis, yaitu balo dan prisma segitiga.

Konsep Pembagian

Pada proses akhir pembuatan tahu di Kampung Tahu Desa Babalan Lor adalah proses pemotongan tahu seperti terlihat di Gambar 10. Tahu dicetak pada cetakan yang berbentuk balok tanpa tutup dengan panjang 50 cm, lebar 50 cm, dan tingi 3 cm serta 2 cm. Balok tersebut mempunyai volume 7.500 cm^3 dan 5.000 cm^3 maka setiap tahu pada cetakan balok tersebut dibagi dengan ukuran yang berbeda sesuai dengan harga yang akan dijual di pasar. Terdapat dua ukuran yang dibentuk yaitu, , ukuran 10 cm x 10 cm x 2 cm, dan ukuran 10 cm x 10 cm x 3 cm.

Pada balok yang lain tahu dipotong dengan ukuran 10 cm x 10 cm x 2 cm dan mempunyai volume 200 cm^3 . Maka $\frac{5.000 \text{ cm}^3}{200 \text{ cm}^3} = 25$ dalam satu cetakan balok terdapat 25 buah tahu. Selanjutnya dibagi menjadi limas segiempat yang diperoleh dengan membagi tahu

berukuran 10 cm x 10 cm x 2 cm tersebut menjadi dua sama besar adalah sebanyak $\frac{25}{1/2} = 50$ buah tahu.

Tahu pada cetakan balok dipotong menjadi ukuran yang paling besar berukuran 10 cm x 10 cm x 3 cm. maka cetakan satu balok adalah $\frac{7.500 \text{ cm}^3}{300 \text{ cm}^3} = 25$, terdapat 25 buah tahu. Dan ukuran tahu tersebut dibentuk limas segiempat. Sehingga tahu tersebut menghasilkan sebanyak $\frac{25}{1/2} = 50$ buah tahu.

Konsep Kekongruenan

Kekongruenan adalah dua buah bangun datar yang dimana kedua bangunnya sama-sama memiliki ukuran yang sama. Pada proses pembuatan tahu banyak alat yang digunakan diantaranya ember dan wadah cetakan tahu. Pertama, cetakan tahu yang terlihat seperti persegi yang memiliki ukuran 50 cm x 50 cm. Terdapat dua cetakan yang sama dan sama bentuknya dengan tempat penggilingan kedelai yang memuat konsep kesebangunan.

Kedua, ember wadah kedelai yang bentuk lingkaran berbentuk sama dengan tempat pada proses 'nglaru', memiliki bentuk bagian atas berupa lingkaran dengan ukuran yang sama.



Gambar 11. Pematangan Tahu Berbentuk Balok/Persegi dan Prisma Segitiga.

Konsep Perbandingan Senilai

Dari Gambar 12 sebelah kiri terlihat bahwa dalam satu kali cetakan, menghasilkan $10 \times 10 = 100$ potong tahu berbentuk balok. Dalam satu hari pembuatan tahu, bisa mencapai 30 kg kedelai. Dimana dalam 10 kg kedelai menghasilkan 2 cetakan untuk tahu besar dan 4 cetakan untuk tahu yang kecil. Untuk ukuran tahu yang kecil adalah $5 \text{ cm} \times 5 \text{ cm} \times 2 \text{ cm}$ dengan 12 cetakan dalam sehari, maka pembuat tahu tersebut dapat membuat $\frac{1}{100} = \frac{12}{x} \rightarrow x = 1200$ tahu ukuran kecil. Sedangkan untuk ukuran yang besar adalah $5 \text{ cm} \times 5 \text{ cm} \times 3 \text{ cm}$

dengan 6 cetakan dalam sehari, maka $\frac{1}{100} = \frac{6}{x} \rightarrow x = 600$ tahu ukuran besar. Sedangkan untuk yang berbentuk limas berjumlah dua kali yang berbentuk balok.



Gambar 12. Perbandingan Senilai pada Tahu

PENUTUP

Simpulan

Berdasarkan hasil pembahasan dapat disimpulkan bahwa dalam mengidentifikasi kampung tahu melalui pendekatan etnomatematika ditemukan konsep matematis yang termuat dalam proses pembuatan dan pengolahan tahu, diantaranya adalah konsep geometri berupa bangun datar (persegi, persegi panjang, dan segitiga) dan bangun ruang (balok, kubus, dan setengah bola), perbandingan senilai, kesebangunan dan pembagian yang dapat dijadikan sebagai media dalam proses pembelajaran matematika yang kontekstual, realistik, dan inovatif. Dengan menggunakan objek kampung tahu khas Kabupaten pekalongan sebagai wisata edukasi siswa maka besar kemungkinan tujuan pembelajaran yang dicapai akan lebih bermakna karena melibatkan sumber pembelajaran yang berasal dari kebudayaan lokal dan berdampingan langsung dengan kehidupan siswa.

1. Etnomatematika pada konsep geometri muncul pada kegiatan pemotongan tahu oleh pengrajin. Dalam proses ini pengrajin memotong tahu dengan bentuk persegi, persegi panjang dan segitiga sesuai dengan kebutuhan selain itu konsep geometri juga terdapat pada peralatan yang digunakan dalam proses pembuatan tahu.
2. Etnomatematika pada konsep pembagian ditunjukkan dalam aktifitas pengrajin tahu dalam mencetak tahu.
3. Etnomatematika pada konsep perbandingan senilai ditunjukkan dalam aktifitas takaran bahan utama yakni kedelai dalam proses pembuatan tahu.
4. Etnomatematika pada konsep kesebangunan terdapat dalam aktifitas hasil bentuk tahu setelah proses pemotongan oleh pengrajin.

DAFTAR PUSTAKA

- Dasniati. 2016. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Produksi Tahu di UD.Sido Dadi Desa Laccu'-Laccu' Kecamatan Bajeng Kabupaten Gowa. *Skripsi*, Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar.
- Fauziyah, F., & Faridah, S. 2022. Etnomatematika: Konsep Perbandingan pada Proses Pembuatan Lontong Kupang Khas Sidoarjo. *Galois: Jurnal Penelitian Pendidikan Matematika*, 1(1), 27 - 37. <https://doi.org/10.18860/gjppm.v1i1.1073>
- Gazali, R. 2016. Pembelajaran Matematika yang Bermakna. *Math Didactic: Jurnal Pendidikan Matematika*, 2(3), 181-190.
- Harahap, S., & Rakhmawati, R. 2022. Etnomatematika dalam Proses Pembuatan Tempe. *Jurnal Cendekia: Jurnal Pendidikan Matematika*, 6(2), 1291-1300.
- Jeheman, A., Gunur, B., & Jelatu, S. 2019. Pengaruh Pendekatan Matematika Realistik terhadap Pemahaman Konsep Matematika Siswa. *Mosharafa: Jurnal Pendidikan Matematika*, 8(2), 191-202. <https://doi.org/10.31980/mosharafa.v8i2.454>
- Kinasih, D. 2019. *Peran Etnomatematika dalam Pembelajaran Di Kepulauan Riau*. Surabaya: CV. Cipta Media Edukasi.
- Kumala, F. Z. 2022. Etnomatematika: Eksplorasi Pembuatan Tahu Khas Kalisari Kabupaten Banyumas Sebagai Sumber Pembelajaran Matematika. *Proximal: Jurnal Penelitian Matematika dan Pendidikan Matematika*, 5(1), 127-137. <https://doi.org/10.30605/proximal.v5i1.1633>
- Mashuri, S. 2019. *Media Pembelajaran Matematika*. Yogyakarta: Deepublish.
- Rahmawati, F. 2013. *Teknologi Proses Pengolahan Tahu dan Pemanfaatan Limbahnya*. Yogyakarta: PT Bukit Asam.
- Rahmah, Nur. 2013. Hakikat Pendidikan Matematika. *Al-Khwarizmi*, 2, 1-10.
- Widaningrum, I. 2015. Teknologi Pembuatan Tahu Yang Ramah Lingkungan (Bebas Limbah). *Jurnal Dedikasi*, 12, 14-21. <https://doi.org/10.22219/dedikasi.v12i0.2476>