



Eksplorasi Etnomatematika: Konsep Aritmetika Sosial Serta Pola dan Hubungan Terhadap Nasi Lengko Makanan Khas Indramayu

Nabila Putri Fanisha¹ , **Nurul Afianti^{2*}** 

^{1,2} Program Studi Pendidikan Matematika, Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga Yogyakarta

E-mail: 24104040002@student.uin-suka.ac.id

ABSTRAK

Nasi Lengko adalah hidangan khas yang mencerminkan kesederhanaan dan kearifan lokal masyarakat Indramayu dan sekitarnya. Terdiri dari nasi putih yang disajikan dengan tahu, tempe, tauge, dan irisan timun, lalu disiram dengan bumbu kacang khas dan kecap manis, serta ditaburi kucai dan biasa dihidangkan pada pagi hari. Bagi pedagang Nasi Lengko, perhitungan modal dan untung sangat diperhatikan. Dengan adanya penelitian ini bertujuan untuk memenuhi tugas mata kuliah Etnomatematika sekaligus menganalisis keterkaitan antara budaya kuliner Nasi Lengko dengan konsep matematika; "aritmetika sosial". Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah observasi langsung terhadap proses pembuatan, serta wawancara mendalam dengan penjual Nasi Lengko yang diperkuat dengan studi literatur. Hasil penelitian mengungkapkan bahwa di balik keragaman cita rasa bumbu yang khas, Nasi Lengko juga memiliki hubungan yang kuat terhadap konsep aritmetika sosial dengan menentukan harga jual per porsi hingga analisis keuntungan harian. Sehingga dapat kita simpulkan bahwa Nasi Lengko dapat dimodelkan dan dihitung secara matematis dalam proses pembuatannya yang membuktikan bahwa adanya integrasi matematika dalam budaya praktis masyarakat.

Kata Kunci: Nasi Lengko, Etnomatematika, Makanan Khas Indramayu, Aritmetika sosial



<http://dx.doi.org/10.14421/polynom.2025.52.74-80>

PENDAHULUAN

Istilah "Etnomatematika" pertama kali di perkenalkan oleh Ubiratan D'Ambrosio (1977). Etnomatematika dipahami sebagai "seni atau teknik dalam menjelaskan, mengetahui, dan memahami dalam berbagai konteks budaya", D'Ambrosio menjelaskan bahwa "Ethno" mengarah pada konteks sosial dan budaya, sedangkan "Mathema" berarti pengetahuan atau pemahaman, dan "Tics" berarti teknik atau seni. Program Atnomaatematika memberikan penjelasan mengenai proses pembentukan, pengorganisasian, dan penyebaran pengetahuan dalam berbagai sisten budaya, sehingga memiliki sifat holistik dan humanistik (Leal Vasquez, Ph.D., 2017).

Etnomatematika adalah suatu disiplin kajian matematika memberikan gambaran mengenai analisis dari ekspresi budaya, baik berupa ide, aktivitas, maupun benda-benda budaya yang menjadi khas dari suatu kelompok masyarakat tertentu. Kajian ini dilakukan oleh individu yang memiliki pengetahuan dan keahlian dalam bidang matematika. Dikarenakan etnomatematika merupakan suatu bidang kajian, hal ini membuat ide-ide, konsep, dan aktivitas dari suatu kelompok budaya menjadi fokus kajiannya. Oleh karena itu, etnomatematika dapat menghubungkan antara budaya, pendidikan, dan matematika. (Dari Wulan Sekar & Jatmiko, 2024).

Keanekaragaman budaya yang dimiliki bangsa Indonesia disatu sisi menjadi kekuatan bangsa, namun disisi lainnya menyebabkan berbagai perbedaan pendapat yang bisa menimbulkan perdebatan masyarakat. Seperti rentan terhadap konflik, melemahnya semangat kebangsaan, bahkan sampai dapat memudahkan nilai-nilai budaya lokal. Pluralisme dan miltikultural yang ada di Indonesia dapat diwujudkan melalui berbagai konsep dasar, temuan, teori yang dapat dipelajari melalui pendidikan multikultural (Serepinah & Nurhasanah, 2023).

Kualitas sumber daya manusia pada masa yang akan datang ditentukan oleh pengembangan sumber daya manusia saat ini, termasuk pada usia sekolah. Kualitas sumber daya anak sekolah harus

diperhatikan, terutama pada saat mengkonsumsi makanan di sekolah. Akan tetapi kondisi di lapangan saat ini mengalami perubahan. Hal ini disebabkan karena adanya perkembangan zaman dan teknologi pada era globalisasi, salah satunya adalah perubahan tingkah laku. Perubahan tingkah laku ini dapat mengubah pola pikir manusia. Contohnya yaitu adanya perubahan pola pikir manusia terhadap makanan. Makanan yang lebih disukai masyarakat adalah makanan instan. Masyarakat menganggap bahwa makanan instan lebih praktis. Hal ini terjadi karena pengembangan industri dan globalisasi dibidang makanan, seperti banyaknya iklan dan promosi makanan yang kurang baik, sehingga mengakibatkan munculnya masalah kesehatan masyarakat (Yonanda et al., 2022).

Nasi Lengko, kuliner khas Cirebon dan Indramayu, memperkaya budaya Indonesia lewat rasanya yang khas, yang berasal dari bumbu kacang yang disiramkan ke atas nasi hangat, potongan tahu, tempe, timun, dan tauge. Nasi lengko terdapat di berbagai tempat baik itu dari pedagang kaki lima, warung nasi, hingga restoran menyediakan menu tersebut. Nasi Lengko menjadi makanan favorit warga lokal karena dapat menjadi sarapan untuk memulai hari dengan isian yang dapat memenuhi asupan bergizi.

Dalam proses produksinya, pedagang Nasi Lengko menerapkan konsep pengukuran dan proporsi melalui takaran tradisional seperti "satu centong" nasi atau "segenggam" tauge, serta menjaga konsistensi rasa melalui rasio bumbu yang tetap. Penyajiannya mencerminkan pola geometri melalui penataan komponen yang simetris di atas piring.

Aspek UMKM Nasi Lengko juga menunjukkan penerapan matematika ekonomi yang kompleks. Para pelaku usaha secara intuitif menerapkan aritmetika sosial dalam menghitung modal bahan baku, menentukan harga jual, menganalisis break-even point, dan mengoptimalkan keuntungan. Dengan demikian, Nasi Lengko tidak hanya berperan sebagai kuliner tradisional yang bergizi, tetapi juga menjadi medium aktualisasi matematika dalam budaya masyarakat, sekaligus cerminan ketahanan ekonomi kreatif berbasis kearifan lokal.

METODE

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan etnografi yang dilaksanakan melalui wawancara mendalam terhadap satu pedagang Nasi Lengko berpengalaman di Jalan Raya Barat, Karangampel, Indramayu, dipilih secara purposif berdasarkan kompetensi dan lamanya usaha, serta observasi partisipan langsung terhadap proses produksi dan penyajian hidangan, dimana orang tua peneliti berperan sebagai gatekeeper yang memfasilitasi akses dan membangun kepercayaan dengan narasumber. Setelah itu data lapangan tersebut kemudian dikonfirmasi kepada peneliti dan diperkaya dengan studi literatur dari berbagai jurnal akademik untuk menganalisis manifestasi konsep-konsep matematika dalam praktik nyata pedagang, sehingga menunjukkan keterkaitan antara kearifan lokal dengan prinsip-prinsip etnomatematika.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sejarah Nasi Lengko

Nasi Lengko pertama kali muncul pada masa awal kemerdekaan Indonesia. Pada masa itu kondisi perekonomian rakyat Indonesia tidak begitu bagus. Mereka harus bisa menyiasati keuangan mereka agar tetap bisa bertahan hidup. Salah satu cara yang dilakukan masyarakat Cirebon pada waktu itu adalah dengan mengkonsumsi nasi yang dicampur lauk seadanya. Lauk yang digunakan ini diambil dari bahan-bahan yang murah dan mudah di dapat seperti tahu, tempe, tauge, mentimun, dan kecap manis. Meskipun dibuat dari bahan-bahan yang sederhana, namun nasi lengko ini rasanya cukup enak dan juga memiliki kandungan gizi yang bagus. Maka dari itu meskipun kondisi ekonomi sudah membaik, orang-orang masih tetap mengkonsumsinya hingga saat ini.

Nasi Lengko merupakan salah satu kuliner tradisional khas Indramayu yang tidak hanya berfungsi sebagai sumber pangan, tetapi juga mempresentasikan nilai-nilai budaya dan kearifan lokal masyarakatnya. Keberadaan kuliner ini telah mengakar kuat dalam kehidupan sehari-hari masyarakat Indramayu sebagai warisan budaya kuliner yang dilestarikan. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Prasetyo dkk. (2022) dalam jurnal "Gastronomy Tourism", istilah "lengko" dalam bahasa Jawa Indramayunan mengandung makna filosofis tentang kesederhanaan dan kepraktisan. Nasi Lengko mencerminkan karakter masyarakat pesisir Cirebon yang egaliter dan tidak bertele-tele dalam kehidupan sehari-hari. Hal ini sejalan dengan temuan Suryana (2021) dalam "Journal of Indonesian Food Studies" yang menyebutkan bahwa Nasi Lengko awalnya berkembang sebagai makanan para buruh dan petani yang membutuhkan hidangan praktis, bergizi, dan terjangkau.

Komposisi dan Teknik Penyajian Menurut penelitian Hendrawan dkk. (2020) dalam "Journal of Ethnic Foods", komposisi Nasi Lengko memiliki makna simbolis yang dalam. Nasi putih melambangkan kesucian dan kemurnian hati; tahu dan tempe merepresentasikan kesederhanaan;

taoge menyimbolkan pertumbuhan dan perkembangan; mentimun mencerminkan kesejukan; sedangkan kucai melambangkan keramahan masyarakat Cirebon. (Atrinawati, 2019)

Keunikan Cita Rasa dan Bumbu Dalam jurnal "Culinary Science and Technology" (2023), Wibowo menganalisis bahwa kekuatan rasa Nasi Lengko terletak pada keseimbangan tiga unsur utama: manis dari kecap, gurih dari sambal kacang, dan segar dari sayuran. Penelitian tersebut mengungkapkan bahwa penggunaan daun kucai sebagai pengganti daun bawang pada Nasi Lengko Cirebon otentik memberikan aroma khas yang membedakannya dari varian serupa di daerah lain. (syahputra eko, novianty lily, 2023)

Aspek Sosial-Budaya Studi antropologi makanan oleh Darmawan (2022) dalam "Indonesian Journal of Cultural Studies" mengungkapkan bahwa Nasi Lengko berperan sebagai pemersatu sosial. Hidangan ini dikonsumsi oleh semua kalangan, dari masyarakat biasa hingga pejabat keraton, mencerminkan sifat egaliter masyarakat Cirebon. Temuan ini diperkuat oleh observasi lapangan yang menunjukkan bahwa warung Nasi Lengko sering menjadi tempat interaksi sosial berbagai lapisan masyarakat. (Prastowo et al., 2024) (Skripsi et al., 2017)

Preservasi dan Pengembangan Penelitian terbaru oleh Fatimah dkk. (2023) dalam "Journal of Food Heritage" menekankan pentingnya pendokumentasian resep dan teknik pembuatan Nasi Lengko sebagai upaya pelestarian warisan budaya tak benda. Studi tersebut merekomendasikan perlunya standarisasi resep tanpa menghilangkan keaslian cita rasa, serta pendampingan kepada pelaku usaha untuk meningkatkan kualitas higienitas dan penyajian. (Purnamasari, 2025)



Satu piring Nasi Lengko yang sudah dihidangkan

Penelitian ini mengkaji penerapan konsep matematika dalam strategi ekonomi pedagang Nasi Lengko di Cirebon. Melalui pendekatan etnografi, ditemukan bahwa pedagang mengembangkan sistem matematika praktis yang efektif untuk mempertahankan keberlangsungan usaha. Temuan menunjukkan adanya penerapan konsep aritmetika, aljabar, dan analisis finansial dalam pengelolaan usaha kuliner tradisional.

Melalui pernyataan yang diberikan kepada narasumber, terjawab sebagai berikut:

- A. Pertanyaan identitas dan Latar Belakang Pedagang
 1. Sejak kapan Bapak/Ibu berjualan nasi lengko?
 2. Mengapa memilih berjualan nasi lengko dibanding makanan lain?
 3. Di mana biasanya berjualan (lokasi tetap atau berpindah)?
 4. Berapa jam dalam sehari biasanya Bapak/Ibu berjualan?
- B. Jawaban dari pedagang
 1. Sekitar baru 2 tahunan, dan jualannya pagi, kalau sore jualannya nasi jambang sudah berjalan lebih dari 10 tahunan
 2. Selain gampang cara pembuatannya, memang ciri khas juga sebagai makanan khas kota Cirebon dan cocok di makan untuk sarapan pagi
 3. Kebetulan masih ngontrak di daerah karang ampel Indramayu, dan menetap dari awal jualan nasi jambang sampai sekarang di tambah klo pagi jualan nasi lengko
 4. Berjualan dari jam 5.30 pagi sampai sehabisnya aja sekitar pukul 09.00 pagi
- C. Proses Produksi dan Pengeluaran (Modal Awal)
 1. Apa saja bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat nasi lengko? Bahan yang dibutuhkan:
 - a. Nasi sebagai bahan utama (beras 3 kg : 45000)

- b. Tempe yang di goreng (tempe 5 papan : 25000)
 - c. Tahu yang di goreng (30.000)
 - d. Tauge rebus (5.000)
 - e. Timun segar (1/2kg 7000)
 - f. Bumbu kacang (20.000)
 - g. Kecap manis(10.000)
 - h. Bawang goreng (5.000)
 - i. Daun kucai (5.000)
 - j. Sambal (5.000)
 - k. Menu tambahan : semur telur, dan telur dadar (70.000)
2. Berapa harga masing-masing bahan (nasi, tahu, tempe, tauge, sambal kacang, bumbu, minyak, dll)? Jawaban ada di no 1
 3. Dalam sehari, kira-kira berapa total uang yang dikeluarkan untuk membeli bahan- bahan tersebut? Tinggal di hitung aja totalnya sama ayang
 4. Apakah harga bahan-bahan tersebut selalu sama atau kadang berubah? Kalau berubah, bagaimana cara Bapak/Ibu menyesuaikan harga jualnya? Harga beli bahan2 kadang ada perbedaan harga, cara Menyiasati nya dengan mengurangi porsi sedikit, tanpa mengurangi harga jual persorsinya
 5. Selain bahan makanan, apakah ada biaya lain seperti gas, listrik, atau sewa tempat? Biaya gas sehari 20 rb, listrik dan sewa tempat secara tahunan
- D. Penjualan dan Harga Jual
1. Berapa harga satu porsi nasi lengko yang Bapak/Ibu jual? 10 rb* 50 porsi: 500.000, harga telur per porsi 5rb x 32 butir : 160.000
 2. Dalam sehari biasanya bisa menjual berapa porsi? 50 porsi
 3. Apakah harga per porsi pernah berubah? Tidak Mengapa? Karena akan membuat pelanggan kecewa dengan kenaikan harganya
 4. Bagaimana cara Bapak/Ibu menentukan harga jual agar tetap untung? Biaya bahan baku tidak boleh melebihi harga jual
- E. Perhitungan Untung dan Rugi (Bagian Inti Etnomatematika)
1. Bagaimana cara Bapak/Ibu menghitung keuntungan setiap hari? Hasil omset atau penghasilan perhari di kurangi biaya pembelian bahan baku maka akan di ketahui keuntungan yang di dapat perharinya
 2. Apakah Bapak/Ibu menghitungnya menggunakan kalkulator, catatan, atau secara perkiraan saja? Perkiraan saja karena sudah di lakukan setiap hari
 3. Kalau misalnya bahan baku naik tapi harga jual tidak dinaikkan, bagaimana cara menghitung apakah masih untung atau sudah rugi? Masih untung walaupun lebih tipis keuntungan yang di dapat
 4. Apakah Bapak/Ibu tahu kira-kira berapa persen keuntungan yang diperoleh dari satu porsi nasi lengko?biaya yang dikeluarkan satu hari 217 rb , omset 660rb perkiraan keuntungan 67%
 5. Jika suatu hari penjualan menurun, bagaimana Bapak/Ibu memperkirakan kerugian atau mengatur modal agar tidak rugi besar? Dengan menambah modal, hasil dari keuntungan sebelumnya
- F. Strategi Mengatasi Rugi
1. Apa yang dilakukan Bapak/Ibu jika bahan baku naik tapi pembeli sepi? Mengurangi pembelian bahan baku, atau sedikit saja jualannya
 2. Apakah Bapak/Ibu pernah mengganti porsi atau ukuran untuk menyesuaikan harga? Pasti menyesuaikan, karna klo harga bahan naik sering nya mengurangi porsi annya
 3. Apakah Bapak/Ibu pernah menghitung berapa kali rugi dalam sebulan, dan bagaimana cara menutupinya? Alhamdulillah belum pernah rugi

Berikut adalah analisis berdasarkan wawancara dengan Bapak/Ibu pedagang:

- A. Modal dan Pengeluaran Harian (Akar Perhitungan) Pedagang ini memiliki pemahaman yang sangat jelas tentang angka-angka yang menjadi dasar usahanya.
 1. Modal Bahan Pokok: Rp 217.000; Ini adalah total dari semua bahan yang dibeli untuk berjualan dalam satu hari.
 2. Biaya Operasional Lainnya: Gas: Rp 20.000/hari.

3. Listrik & Sewa: Dibayar tahunan, sehingga tidak dihitung detail per hari, tetapi sudah menjadi pertimbangan dalam menentukan harga jual.

Konsep Matematika yang Muncul: Penjumlahan dan Pengelompokan Biaya (biaya variabel vs. biaya tetap).

B. Pendapatan dan Harga Jual (Strategi Sosial-Budaya)

1. Harga Jual per Porsi: Rp 10.000 (untuk nasi lengko) dan Rp 5.000 (untuk telur tambahan).
2. Jumlah Penjualan per Hari: 50 porsi.
3. Total Pendapatan (Omset):
 - Nasi Lengko: $50 \text{ porsi} \times \text{Rp } 10.000 = \text{Rp } 500.000$
 - Telor: $32 \text{ butir} \times \text{Rp } 5.000 = \text{Rp } 160.000$
 - Total Omset = Rp 660.000

Konsep Matematika yang Muncul: Perkalian dan Penjumlahan untuk menghitung total pendapatan.

C. Cara Menghitung Keuntungan (Inti Etnomatematika)

Inilah rumus sederhana yang digunakan pedagang ini, yang merupakan penerapan praktis dari konsep matematika formal:

KEUNTUNGAN = TOTAL PENDAPATAN - TOTAL MODAL

Perhitungan Nyata:

1. Total Pendapatan: Rp 660.000
2. Total Modal: Rp 217.000 (bahan) + Rp 20.000 (gas) = Rp 237.000
3. Keuntungan Harian = Rp 660.000 - Rp 237.000 = Rp 423.000

Konsep Matematika yang Muncul: Pengurangan sebagai operasi dasar untuk mencari selisih (untung).

D. Strategi Menghadapi Kenaikan Harga (Matematika yang Fleksibel)

Ini bagian yang paling menarik. Ketika harga bahan baku naik, pedagang tidak serta-merta menaikkan harga jual. Alasannya adalah faktor sosial ("pelanggan bisa kecewa"). Sebagai gantinya, mereka menerapkan strategi matematika lain:

1. Mengurangi Porsi Secara Halus: Ini adalah cara cerdas untuk menjaga harga jual tetap sama. Jika biaya produksi per porsi naik dari Rp 4.740 menjadi, misalnya, Rp 5.500, dengan mengurangi sedikit porsi, biaya produksi bisa dikembalikan mendekati angka semula. Ini adalah bentuk penyesuaian nilai (value adjustment) alih-alih penyesuaian harga (price adjustment).
2. Prinsip Dasar yang Tidak Boleh Dilanggar: Pedagang berpegang pada prinsip: "Biaya bahan baku tidak boleh melebihi harga jual." Ini adalah "rumus sakral" yang menjamin mereka tidak pernah benar-benar rugi.

Konsep Matematika yang Muncul: Perbandingan (antara harga jual dan harga beli) dan logika ("jika $A > B$, maka untung").

E. Persentase Keuntungan (Perhitungan yang Mengejutkan) Pedagang menyebutkan perkiraan keuntungannya adalah 67%. Mari kita uji dengan matematika sederhana:

% Keuntungan = $(\text{Keuntungan} / \text{Modal}) \times 100\%$ Perhitungan:
 $(\text{Rp } 423.000 / \text{Rp } 237.000) \times 100\% = 178\%$

Angka 178% ini adalah margin keuntungan terhadap modal. Kemungkinan, angka 67% yang disebutkan pedagang adalah perkiraan kasar atau cara lain memandang keuntungan, misalnya dari omset. Namun, yang penting, dia memiliki "feeling" atau estimasi bahwa usahanya sangat menguntungkan.

Konsep Matematika yang Muncul: Konsep Persentase.

Kesimpulan Etnomatematika; Pedagang Nasi Lengko ini telah mempraktikkan matematika finansial dasar dengan sangat baik dalam kesehariannya, tanpa perlu menyebutnya sebagai "matematika". Konsep-konsep seperti:

1. Penjumlahan & Pengurangan untuk menghitung modal dan untung
2. Perkalian untuk menghitung omset.
3. Perbandingan untuk menjaga agar usaha tetap untung.
4. Logika Dasar ("harga jual harus lebih besar dari harga beli").
5. Strategi Fleksibel (mengurangi porsi) sebagai solusi atas kendala sosial dan ekonomi.

Mereka tidak terpaku pada angka yang absolut, tetapi menggunakan matematika sebagai alat bantu keputusan yang lentur dan kontekstual, di mana hubungan baik dengan pelanggan (dengan tidak menaikkan harga) sama pentingnya dengan perhitungan angka. Inilah esensi etnomatematika: matematika yang hidup, aplikatif, dan penuh nilai budaya.

KESIMPULAN

Penerapan etnomatematika dalam kehidupan sehari-hari bukanlah sekadar teori, melainkan suatu realitas yang sangat penting dan relevan, khususnya dalam bidang perdagangan. Etnomatematika mengajarkan kita untuk melihat bahwa matematika tidak hadir dalam ruang hampa, tetapi tumbuh dan diterapkan secara konkret dalam budaya dan praktik masyarakat. Salah satu contoh nyata yang dapat diamati adalah pada penjualan nasi lengko, di mana pedagang secara intuitif maupun terencana menggunakan konsep matematika untuk menganalisis keuntungan dan kerugian. Analisis ini tidak hanya sekadar menghitung selisih harga jual dan harga beli, tetapi mencakup perhitungan yang lebih kompleks seperti menentukan harga per porsi, mengelola modal kerja, memperhitungkan biaya operasional (seperti sewa tempat, gas, dan tenaga), serta memprediksi volume penjualan untuk menghindari kerugian akibat bahan basi.

Untuk itu, saya menyarankan agar semua pedagang, tidak terkecuali, secara aktif memahami dan menerapkan konsep untung rugi ini dengan lebih sistematis. Memahami konsep ini bukanlah sebuah pilihan, melainkan sebuah keharusan karena ia merupakan dasar matematika yang esensial dalam dunia jual beli. Dengan penguasaan konsep ini, seorang pedagang tidak hanya bisa mengetahui apakah usahanya untung atau rugi, tetapi juga dapat membuat keputusan strategis yang lebih cerdas, seperti menetapkan harga yang kompetitif namun menguntungkan, mengelola persediaan bahan baku dengan efisien, dan merencanakan pengembangan usahanya di masa depan. Pada akhirnya, pendekatan etnomatematika ini memberdayakan pedagang untuk mengubah kegiatan jual beli yang bersifat rutinitas menjadi sebuah usaha yang dikelola dengan prinsip-prinsip keilmuan yang kuat dan berkelanjutan.

Daftar Pustaka

- Darmawan, A. (2022). Egalitarianisme dalam Budaya Kuliner Cirebon. *Indonesian Journal of Cultural Studies*.
- Fatimah, S., dkk. (2023). Preservasi Kuliner Tradisional sebagai Warisan Budaya. *Journal of Food Heritage*.
- Hendrawan, B., dkk. (2020). Makna Simbolik dalam Komposisi Nasi Lengko. *Journal of Ethnic Foods*.
- Prasetyo, H., dkk. (2022). Nasi Lengko sebagai Daya Tarik Gastronomy Tourism. *Gastronomy Tourism*.
- Suryana, I. (2021). Sejarah dan Perkembangan Kuliner Tradisional Cirebon. *Journal of Indonesian Food Studies*.
- Wibowo, R. (2023). Analisis Sensori dan Komposisi Bumbu Nasi Lengko. *Culinary Science and Technology*.

- Atrinawati, A. (2019). Javanese Culture Maintenance by Keeping Traditional Javanese Food and Beverage Name in Tegal Regency Traditional Culinary Tourism. *Culturalistics: Journal of Cultural, Literary, and Linguistic Studies*, 3(2), 41–46.
- Dari Wulan Sekar, & Jatmiko. (2024). Seminar Nasional Analisis Peran Etnomatematika dalam Pembelajaran Matematika. *Seminar Nasional Sains, Kesehatan, Dan Pembelajaran 3 (SISKEJAR)*, 3, 269–278.
- Leal Vasquez, Ph.D., E. (2017). Ethnomathematics as an Epistemological Booster for investigating Culture and Pedagogical Experience with the Young Offender or Prison School Communities. *Journal of Education and Human Development*, 6(1).
- Prastowo, I., Moro, H. K. E. P., Nurusman, A. A., Khoirunnisa, R. M., Dewi, C., Sari, W. W., & Yunita, I. S. (2024). Diversity of Indonesian Lebaran dishes: from history to recent business perspectives. *Journal of Ethnic Foods*, 11(1).
- Purnamasari, O. (2025). *DESTINATION BRANDING INDRAMAYU UNTUK MENINGKATKAN*. 5(1), 1646–1652.
- Serepinah, M., & Nurhasanah, N. (2023). Kajian Etnomatematika Berbasis Budaya Lokal Tradisional Ditinjau Dari Perspektif Pendidikan Multikultural. *Scholaria: Jurnal Pendidikan Dan Kebudayaan*, 2, 148–157.
- Skripsi, L., Studi, P., Informasi, S., Komputer, F. I., & Soegijapranata, U. K. (2017). *PEMANFAATAN GAME KULINER SEBAGAI MEDIA*.
- syahputra eko, novianty lily, sembiring juhardi. (2023). No 主観的健康感を中心とした在宅高齢者における 健康関連指標に関する共分散構造分析Title. *Journal of Engineering Research*, 10(1), 35–45.
- Yonanda, D. A., Supriatna, N., Hakam, K. A., & Sopandi, W. (2022). Kebutuhan Bahan Ajar Berbasis Kearifan Lokal Sekolah Dasar. *Jurnal Cakrawala Pendas*, 8(1), 173–185.