

Eksplorasi etnomatematika kue apem dalam tradisi tahlilan di Tulungagung

Sabrina Azzahro¹, Rizqi Rahmadhani Saputri²

^{1,2} Program Studi Pendidikan Guru Madrasah Ibtidaiyah, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang

e-mail: 210103110054@student.uin-malang.ac.id¹, saputrirzq@gmail.com²

Kata Kunci:

Tahlilan, Etnomatematika, Pendidikan Dasar, Makanan Tradisional, Kue Apem.

Keywords:

Tahlilan, Ethnomathematics, Primary Education, Traditional Food, Kue Apem.

ABSTRAK

Kue apem merupakan makanan tradisional yang memiliki bentuk bulat dan berwarna putih. Kue apem dihidangkan didalam beberapa acara seperti acara tahlilan. Tradisi tahlilan merupakan tradisi memperingati kematian yang bertujuan untuk mendoakan orang yang telah meninggal dunia. Eksplorasi etnomatematika kue apem dalam tradisi tahlilan menunjukkan bahwa kue apem menjadi hidangan wajib di setiap acara tahlilan. Kue apem sendiri memiliki nilai simbolik sebagai simbol tekat bulat untuk tidak mengulangi perbuatan dosa yang telah dilakukan. Selain menjadi hidangan wajib

di sebuah tradisi tahlilan kue apem juga memiliki konsep matematika yang terdapat didalamnya. Kue apem memiliki konsep matematika berupa bentuk kue apem yang memiliki bentuk tabung hal tersebut menunjukkan materi geometri dan kue apem memiliki konsep matematika berupa perbandingan di dalam komposisi bahan pembuatan. Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplor etnomatematika yang terdapat didalam kue apem. Hasil eksplorasi dari jurnal ini memaparkan bahwa kue apem mempunyai konsep etnomatematika dari sejarah dan bentuk kue apem serta memiliki konsep matematik geometri serta perbandingan.

ABSTRACT

Kue apem is a traditional food that has a round shape and is white in color. Kue apem is served in several events such as tahlilan events. The tahlilan tradition is a tradition to commemorate death that aims to pray for people who have died. Exploration of the ethnomathematics of kue apem in the tahlilan tradition shows that kue apem is a mandatory dish at every tahlilan event. Kue apem itself has symbolic value as a symbol of determination not to repeat the sins that have been committed. In addition to being a mandatory dish in a tahlilan tradition, kue apem also has a mathematical concept contained therein. Kue apem has a mathematical concept in the form of kue apem shape which has a tube shape that shows geometry material and kue apem has a mathematical concept in the form of comparison in the composition of ingredients. This study aims to explore the ethnomathematics contained in kue apem. The exploration results from this journal explain that kue apem has an ethnomathematics concept from the history and shape of kue apem and has mathematical concepts of geometry and comparison.

Pendahuluan

Jawa merupakan salah satu daerah yang kaya akan tradisi dan kebudayaan. Beragamnya kebudayaan dapat dijadikan sebagai alat untuk mempersatukan semua elemen masyarakat yang memiliki ideologi dan keyakinan yang berbeda beda, salah satunya adalah tahlilan. Acara tahlilan merupakan acara untuk memperingati dan mendoakan orang yang telah meninggal, umumnya dilakukan oleh suku Jawa. Secara



This is an open access article under the [CC BY-NC-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/) license.

Copyright © 2023 by Author. Published by Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.

istilah tahlilan memiliki arti yaitu berkumpul bersama mengucapkan kalimat *thayyibah* dan berdoa untuk orang yang sudah meninggal dunia dengan harapan semoga amal ibadahnya diterima dan semua dosanya diampuni oleh Allah SWT (Warisno, 2017). Budaya tahlilan biasanya diperingati mulai hari pertama sampai hari ketujuh, dilanjutkan pada hari ke 40, hari ke 100, ke satu tahun, ke dua tahun hingga hari ke 1000. Hal itu dilakukan bertujuan untuk memberi hiburan kepada keluarga yang ditinggalkan dan sebagai peringatan bahwa semua manusia akan meninggal dikemudian hari (Fadhilah, n.d.).

Awal mulanya tahlilan berasal dari upacara peribadatan yang dilakukan oleh masyarakat yang beragama Hindu dan Budha, sebagai bentuk penghormatan untuk mendoakan orang yang telah meninggal (Aufa, 2017). Secara historis dapat diketahui bahwa tahlilan merupakan sebuah tradisi yang diambil dari agama Hindu dan Budha yang kemudian ditradisikan oleh Wali Songo sebagai bentuk mengajarkan nilai-nilai agama Islam kepada masyarakat (Warisno, 2017). Jadi tradisi tahlilan sudah ada sejak zaman dahulu tetapi banyak anak-anak yang kurang mengenal tradisi tahlilan. Dibuktikan dengan masih banyak anak-anak yang kurang mengetahui mengenai tradisi tahlilan, karena kebanyakan dari mereka mengatakan bahwa di daerahnya sudah jarang melakukan acara tahlilan.

Didalam tradisi tahlilan terdapat beberapa menu hidangan yang disajikan setelah acara tahlilan selesai. Bentuk jemuannya berbeda-beda dan memiliki keunikan di masing-masing daerah (Faizah, 2018). Model penyajian hidangan yang disajikan sangat variatif, misalnya di daerah Tulungagung Jawa Timur yang dihidangkan berupa kolak pisang, nasi berkat yang didalamnya berisi telur rebus, ayam, sambal, mie dan lain-lain. Selain nasi berkat biasanya juga disiapkan pisang, kue tradisional seperti nagasari dan kue Apem. Kue Apem ini merupakan salah satu hidangan wajib yang harus ada dalam acara tahlilan kematian. Pada dasarnya kue apem ini memiliki makna filosofis dan arti yang cukup besar dalam tradisi tahlilan.

Seiring berkembangnya zaman kue apem menjadi langka banyak generasi milenial saat ini kurang mengetahui mengenai kue apem. Nilai budaya penting untuk ditanamkan kepada setiap individu, agar dapat lebih memahami, menghargai, serta menyadari pentingnya nilai-nilai budaya dalam menjalankan aktivitas kehidupan (Resya & Nurnoviyati, 2022). Di zaman yang terus berkembang saat ini perlu adanya tindakan dalam melestarikan budaya. Praktik penanaman nilai-nilai budaya dapat dilakukan melalui Pendidikan. Unsur-unsur budaya dapat dijadikan sebagai sumber belajar di sekolah. Konsep matematika kue apem terlihat dari bentuk kue apem seperti tabung dan komposisi bahan pembuatannya. Konsep matematika yang terkandung dalam kue apem berupa geometri dilihat dari segi bentuknya dan materi perbandingan yang dilihat dari segi komposisi perbandingan bahan pembuatan apem. Dengan demikian, kue apem tidak hanya sebagai hidangan wajib yang ada dalam tradisi tahlilan saja tetapi, mempunyai konsep matematika berupa geometri dan perbandingan.

Berdasarkan penelitian terdahulu dengan hasil penelitian penulis memiliki perbedaan pembahasan. Terdapat dua penemuan dari penelitian terdahulu dimana penelitian terdahulu yang pertama membahas mengenai konsep matematika berupa penjumlahan dan bangun datar (Putri et al., 2023). Sedangkan penelitian kedua membahas cara

menghitung satuan berat yang terdapat didalam komposisi bahan . Penelitian sekarang membahas tentang geometri dari bentuk kue apem dan perbandingan dari bahan kue apem. Oleh karena itu, dalam artikel ini bertujuan untuk mengeksplor etnomatematika didalam kue apem mengenai materi geometri dan perbandingan. Serta dapat memberikan penjelasan antara budaya dan matematika dalam kehidupan sehari-hari. Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif dengan pendekatan etnografi. Data yang dikumpulkan berupa hasil wawancara dengan tokoh masyarakat dan dokumentasi.

Pembahasan

Kue Apem Dalam Tradisi Tahlilan

Kue apem atau yang biasa disebut sebagai kue jawa merupakan kue tradisional Indonesia yang masih eksis sampai sekarang. Kue ini memiliki beragam bentuk dan variasi, seringkali menjadi elemen penting dalam tradisi tahlilan. Tahlilan sendiri merupakan sebuah tradisi yang umumnya dilakukan oleh masyarakat Indonesia untuk memperingati orang yang telah meninggal, disertai doa dan dzikir tertentu dengan tujuan untuk dikirimkan kepada mayit (Narawati et al., 2019). Kewajiban menyediakan kue apem dalam tradisi tahlilan ini sebagai simbol permohonan maaf kepada Allah SWT dan sebagai doa tolak bala atau pengusir kesialan (Shofi & Maisaroh, 2020).

Menurut beberapa narasumber yang berasal dari Tulungagung Jawa Timur memaparkan beberapa pendapat tentang keterkaitan kue apem dalam tradisi tahlilan. Narasumber pertama menjelaskan bahwa kue apem sendiri dijadikan media sedekah untuk memintakan maaf kepada orang yang sudah meninggal. bentuk bulat dari kue apem sendiri dijelaskan bahwa melambangkan tekat untuk membersihkan dari dosa. Tradisi ini merupakan tradisi turun temurun dari nenek moyang. Dari segi pembuatannya sendiri tidak memiliki teknik khusus.

Kutipan wawancara peneliti dengan narasumber 1:

P : “Mengapa kue apem menjadi salah satu makanan wajib di acara tahlilan ? khususnya acara kematian.

N : “Untuk sedekah meminta maaf kepada orang yang sudah meninggal”

P : “Mengapa kue apem pada umumnya berbentuk bulat dan berwarna putih ?”

N : “Bentuk bulat melambangkan tekat untuk membersihkan dari dosa”

P : “Bagaimana sejarah adanya kue apem ?”

N : “Hanya turun temurun dari nenek moyang”

P : “Bagaimana cara membuat kue apem ? apakah ada teknik khusus atau bahan khusus ?”

N : “Tidak ada hanya dari tape,tepung dan gula

Narasumber kedua menjelaskan bahwa kue apem menjadi simbol permohonan maaf seseorang dari dosa yang telah dilakukan yaitu dosa orang yang telah meninggal. Warna dari kue apem yang putih tersebut sebagai lambang membersihkan diri dari

dosa yang telah diperbuat. Sama hal nya narasumber pertama, narasumber kedua ini juga menjelaskan bahwa bentuk bulat melambangkan tekat tidak mengulangi dosa. Narasumber kedua menjelaskan bahwa tradisi tersebut sudah turun temurun dari sesepuh.

Kutipan wawancara peneliti dengan narasumber 2:

P : “Mengapa kue apem menjadi salah satu makanan wajib di acara tahlilan ? khususnya acara kematian.

N : “Kue apem simbol permohonan maaf seseorang dari dosa yang telah dilakukan orang yang sudah meninggal dunia”

P : “Mengapa kue apem pada umumnya berbentuk bulat dan berwarna putih ?”

N : “Warna putih membersihkan diri dari dosa dan bentuk bulat melambangkan tekat tidak mengulang dosa”

P : “Bagaimana sejarah adanya kue apem ?”

N : “Dari para sesepuh yang sudah mengerjakan adat dilestarikan”

P : “Bagaimana cara membuat kue apem ? apakah ada teknik khusus atau bahan khusus ?”

N : “Tidak ada teknik khusus”

Narasumber ketiga menjelaskan bahwa apem berasal dari bahasa arab 'afwun yang artinya meminta maaf seseorang atas yang dilakukan oleh orang yang sudah meninggal dunia. Narasumber ketiga menjelaskan warna putih menggambarkan membersihkan diri dari dosa dan tekat tidak mengulangi dosa tersebut. Narasumber ketiga menjelaskan sejarah dari kue apem bahwa kue apem sendiri memiliki sejarah dari ki Ageng Gribig keturunan Prabu Brawijaya yang membawa kue apem buatan istrinya saat kembali dari perjalanan tanah suci. Untuk teknik pembuatan kue apem sendiri tidak ada teknik khusus.

Kutipan wawancara peneliti dengan narasumber 3:

P : “Mengapa kue apem menjadi salah satu makanan wajib di acara tahlilan ? khususnya acara kematian.

N : “Kata apem berasal dari bahasa arab ‘afwun yang artinya minta maaf seseorang yang telah dilakukan orang yang sudah meninggal dunia”

P : “Mengapa kue apem pada umumnya berbentuk bulat dan berwarna putih ?”

N : “Warna putih menggambarkan membersihkan diri dari dosa dan tekat bulat untuk tidak mengulangi dosa”

P : “Bagaimana sejarah adanya kue apem ?”

N : “Dari ki Ageng Gribing keturunan prabu brawijaya yang membawa kue saat kembali dari perjalanant tanah suci yang dibuat oleh istrinya”

P : “Bagaimana cara membuat kue apem ? apakah ada teknik khusus atau bahan khusus ?”

N : “tidak terdapat teknik khusus”

Berdasarkan wawancara yang dilakukan oleh peneliti dapat disimpulkan bahwa kue apem wajib dihidangkan dalam peringatan kematian adalah sebagai bentuk permohonan maaf seseorang yang telah meninggal tersebut atas dosa-dosa yang telah dilakukan saat masih hidup. Hal tersebut dapat dibuktikan dari kata apem berasal dari Bahasa Arab yaitu 'Afwun yang artinya maaf. Warna kue apem yang putih dan berbentuk bulat melambangkan dari pembersihan diri dari dosa dan bertekak bulat untuk tidak mengulangi dosa-dosa yang telah dilakukan. Dalam hal itu memberikan pelajaran bagi manusia yang masih hidup untuk selalu bertaubat dan meminta maaf atas perbuatan dosa yang telah dilakukan, dan berjanji untuk tidak mengulangnya lagi.

Adanya tradisi kewajiban menghidangkan kue apem dalam tahlilan atau perayaan kematian ini berasal dari nenek moyang yang dilakukan secara turun temurun sampai sekarang. Namun, ada juga yang mengatakan bahwa kue apem mulanya dari Ki Ageng Gribig keturunan Prabu Brawijaya yang membawa kue apem buatan istrinya saat perjalanan kembali dari tanah suci. Dalam proses pembuatan kue apem tidak ada teknik khusus. Namun ada bahan dasar wajib untuk membuat adonan kue apem seperti tape, tepung beras, dan gula. Selain itu, kebudayaan atau tradisi menghidangkan kue apem dalam tahlilan ini merupakan warisan nenek moyang yang sudah turun temurun dan masih dilestarikan sampai sekarang. Dalam hal ini dapat dilihat bahwasanya kue apem mempunyai nilai-nilai simbolik dilihat dari warnanya yang putih dan bentuknya bulat dan juga mempunyai nilai-nilai agamis yaitu bahwa manusia harus selalu ingat atas dosa yang telah di perbuat dan memiliki rasa jera untuk tidak mengulangi dosa tersebut.

Eksplorasi Etnomatematika

Dalam kue apem terdapat pembelajaran matematika yang dapat peneliti eksplorasi salah satunya dalam materi perbandingan dan geometri. Pada materi perbandingan dapat dilihat dalam proses pembuatan kue apem, dimana pada bahan pembuatan kue apem memerlukan perbandingan antara bahan satu dengan bahan yang lain. Berikut ini merupakan bahan dan langkah-langkah pembuatan kue apem yaitu:

Bahan-Bahan :

1. 1 kg tepung beras
2. $\frac{1}{4}$ kg tepung terigu
3. 1 kg gula pasir
4. $\frac{1}{2}$ kg tape singkong
5. 2 bungkus ragi instan (1 bungkus = 11g)
6. $\frac{1}{5}$ liter santan

Langkah-langkah :

1. Campurkan bahan-bahan menjadi satu lalu aduk sampai tercampur rata.
2. Diamkan adonan kurang lebih 2 jam sampai mengembang.
3. Panaskan cetakan, kemudian olesi cetakan dengan margarin.

4. Tuangkan adonan dalam cetakan secukupnya, kemudian tutup cetakan dan gunakan api kecil.
5. Tunggu sampai adonan matang dan berubah warna kecoklatan.
6. Jika sudah matang angkat dan sajikan.

Dari bahan-bahan pembuatan kue apem tersebut dapat diketahui sebuah perbandingan seperti tabel di bawah ini.

Tabel 1. Perbandingan Bahan Pembuatan Kue Apem

No	Bahan-bahan	Perbandingan
1	1 kg Tepung beras : $\frac{1}{4}$ kg Tepung terigu	4 : 1
2	1 kg Gula pasir : $\frac{1}{2}$ kg Tape singkong	2 : 1
3	$\frac{1}{2}$ kg Tape singkong : 22 g Ragi instan	25 : 1
4	22 g Ragi instan : $\frac{1}{5}$ liter Santan	110 : 1

Cetakan kue apem memiliki beberapa bentuk dengan ukuran yang berbeda-beda. Dari bentuk cetakan kue apem yang beragam tersebut menghasilkan bentuk kue apem yang beragam juga. Bentuk cetakan kue apem tersebut diduga berbentuk seperti tabung, hal ini berkaitan dengan materi geometri. Berikut ini merupakan macam macam cetakan kue apem.

1. Cetakan A

Gambar 1. Cetakan A



Gambar 2. Hasil Cetakan A



2. Cetakan B

Gambar 3. Cetakan B



Gambar 4. Hasil Cetakan B



3. Cetakan C

Gambar 5. Cetakan C**Gambar 6.** Hasil Cetakan C

4. Cetakan D

Gambar 7. Cetakan D**Gambar 8.** Hasil Cetakan D

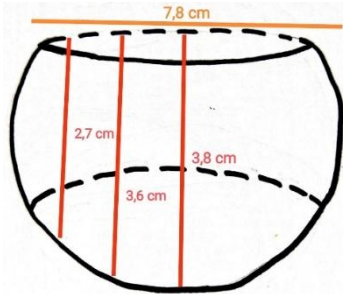
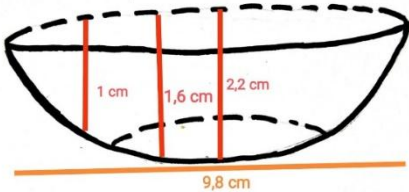
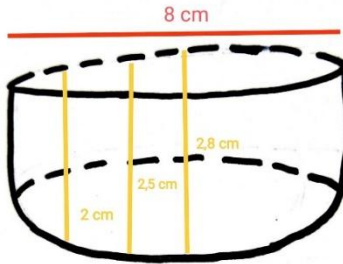
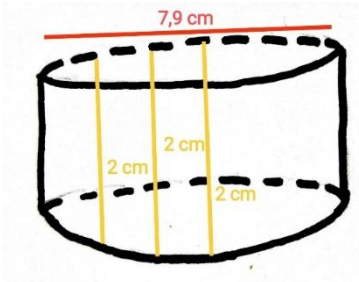
Dari beberapa bentuk cetakan kue apem tersebut peneliti melakukan pengukuran pada lebar cetakan, tinggi atau kedalaman cetakan, dan keliling lingkaran pada lubang cetakan. Untuk memperoleh keliling lingkaran pada lubang cetakan, peneliti melakukan pengukuran dengan menggunakan pita yang dilingkarkan pada lubang cetakan. Kemudian pita tersebut diukur menggunakan penggaris (seperti pada gambar 9).

Gambar 9. Cara Pengukuran Keliling Cetakan Kue Apem

Hasil Pengukuran yang dilakukan peneliti pada masing masing cetakan kue apem dikelompokkan pada tabel 2 berikut:



Tabel 2. Hasil Pengukuran Cetakan Kue Apem

No	Kegiatan	Hasil Pengukuran	Keliling
1	Cetakan A		16,5 cm
2	Cetakan B		33,5 cm
3	Cetakan C		10,5 cm
4	Cetakan D		24 cm

Berdasarkan hasil pengukuran cetakan kue apem dapat diketahui bahwa cetakan A memiliki lebar lingkaran sebesar 7,8 cm dan kedalaman di titik 1 sebesar 3,8 cm, di titik 2 sebesar 3,6 cm, di titik 3 sebesar 2,7 cm serta keliling sebesar 16,5 cm. Cetakan A memiliki bentuk seperti bola yang di potong ujungnya. Namun, pada cetakan tersebut peneliti menemukan ujung bawah cetakan yang sedikit rancung dan memiliki sisi yang tidak sama dengan sisi lainnya. Sehingga cetakan tersebut belum bisa dikatakan bola terpotong.

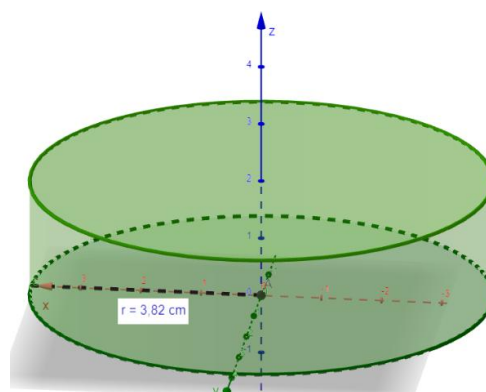
Cetakan B memiliki lebar lingkaran sebesar 9,8 cm dengan kedalaman 2,2 cm dititik 1, dititik 2 sebesar 1,6 cm, dititik 3 sebesar 1 cm dan keliling lingkaran cetakan B sebesar 33,5 cm. Pada cetakan B diketahui memiliki lebar yang tidak sama dengan sisi lainnya. Jadi, cetakan tersebut tidak dapat dikatakan berbentuk tabung atau bola. Cetakan C memiliki lebar 8 cm dengan kedalaman sebesar 2,8cm dititik 1, dititik 2 2,5 cm, dan dititik 3 sebesar 2 cm serta keliling lingkaran yaitu 10,5 cm. Bentuk ujung bawah cetakan C memiliki permukaan yang sedikit melengkung. Sehingga 2 sisi lingkarannya berbeda bentuk. Jadi, dalam hal ini bertentangan dengan sifat tabung yang memiliki 2 sisi berbentuk lingkaran yang sama.

Cetakan D memiliki lebar lingkaran sebesar 7,9 cm dengan kedalaman sebesar 2 cm di semua titik serta keliling sebesar 24 cm. Cetakan D memiliki bentuk tabung yang sempurna diantara 4 cetakan kue apem lainnya. Hal ini dikarenakan cetakan D memenuhi sifat sifat tabung diantaranya memiliki 2 sisi berbentuk lingkaran yang sama dan 1 sisi berbentuk bidang lengkung sebagai selimut tabung, memiliki 2 rusuk dan tidak memiliki titik sudut. Selain itu, dapat dibuktikan melalui sketsa gambar tabung yang disesuaikan dengan perolehan pengukuran cetakan kue apem. Sebelum menggambar sketsa tabung peneliti mencari jari jari lingkaran terlebih dahulu melalui rumus keliling lingkaran sebagai berikut.

$$\begin{aligned} k &= 2 \times 3,14 \times r \\ 24 &= 2 \times 3,14 \times r \\ 24 &= 6,28r \\ r &= 3,82 \text{ cm} \end{aligned}$$

Dari rumus keliling lingkaran tersebut dapat diperoleh jari jari lingkaran sebesar 3,82 cm. Kemudian, peneliti membuat sketsa gambar tabung menggunakan geogebra dan menghasilkan gambar sebagai berikut.

Gambar 10. Sketsa Gambar Tabung Cetakan D



Jadi, dapat disimpulkan bahwa cetakan kue apem D memiliki bentuk tabung dibuktikan melalui hasil pengukuran yang kemudian di gambar dalam bentuk sketsa. Cetakan D juga memenuhi semua sifat sifat tabung.

Kesimpulan dan Saran

Kue apem atau yang biasa disebut sebagai kue jawa merupakan kue tradisional yang menjadi hidangan wajib di acara tahlilan. Tahlilan merupakan sebuah tradisi yang umumnya dilakukan oleh masyarakat Indonesia untuk memperingati orang yang telah meninggal, disertai doa dan dzikir tertentu dengan tujuan untuk dikirimkan kepada mayit. Kue apem berasal dari Bahasa Arab yaitu 'Afwun yang artinya maaf. Warna kue apem yang putih dan berbentuk bulat melambangkan dari pembersihan diri dari dosa dan bertekat bulat untuk tidak mengulangi dosa-dosa yang telah dilakukan. Kue apem mempunyai nilai-nilai agamis yaitu bahwa manusia harus selalu ingat atas dosa yang telah di perbuat dan memiliki rasa jera untuk tidak mengulangi dosa tersebut.

Berdasarkan hasil pengukuran yang dilakukan peneliti menghasilkan bahwa kue apem juga memiliki konsep matematika berupa materi perbandingan dan geometri. Materi perbandingan dapat dilihat pada komposisi perbandingan bahan-bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan kue apem. Pada materi geometri dilihat dari bentuk cetakan kue apem yang mirip seperti bangun ruang tabung. Dari beberapa jenis cetakan kue apem yang dipaparkan peneliti, cetakan D memenuhi sifat sifat tabung. Artikel ini diharapkan dapat memberikan motivasi dan menjadi inspirasi bagi pembaca dalam menambah pengetahuan agar memberikan pemahaman mengenai etnomatematika kue apem didalam tradisi tahlilan. Kemudian diharapkan peneliti selanjutnya dapat mengembangkan eksplorasi etnomatematika kue apem dalam tradisi tahlilan ke dalam pembelajaran.

Daftar Pustaka

- Aufa, A. A. (2017). MEMAKNAI KEMATIAN DALAM UPACARA KEMATIAN DI JAWA. *An-Nas*, 1(1), Article 1. <https://doi.org/10.36840/an-nas.v1i1.164>
- Fadhilah, N. (n.d.). *Diajukan Kepada Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan IAIN Purwokerto Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Guna Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan Islam (S.Pd.I)*.
- Faizah, K. (2018). KEARIFAN LOKAL TAHLILAN-YASINAN DALAM DUA PERSPEKTIF MENURUT MUHAMMADIYAH. *Aqlam: Journal of Islam and Plurality*, 3(2), Article 2. <https://doi.org/10.30984/ajip.v3i2.722>
- Narawati, E., Qudsiyah, K., & Sugiyono, S. (2019). Etnomatematika pada Aktivitas Tahlilan di Dusun Ngandong Desa Sidomulyo Kebonagung Pacitan. *Jurnal Penelitian Pendidikan*, 11(1), 1604–1607.

- Putri, A. T. Y., Fiantika, F. R., & Rusminati, S. H. (2023). Implementation of Apem Cake Media as Mathematics Teaching Materials in Elementary School. *Formosa Journal of Sustainable Research*, 2(11), 2691–2700.
- Resya, K. N. P., & Nurnoviyati, I. (2022). Eksplorasi Etnomatematika Pada Makan Khas Tegal Sebagai Sumber Literasi dan Sumber Belajar Matematika. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 8(7), Article 7. <https://doi.org/10.5281/zenodo.6579079>
- Shofi, M. Q., & Maisaroh, S. (2020). KAJIAN ANTROPOLINGUISTIK KUE APEM DALAM RITUAL KEMATIAN (TAHLILAN) DI LINGKUNGAN MASYARAKAT DESA TAMBAKBERAS JOMBANG. *SASTRANESIA: Jurnal Program Studi Pendidikan Bahasa Dan Sastra Indonesia*, 8(2), 174–182.
- Warisno, A. (2017). Tradisi Tahlilan Upaya Menyambung Silaturahmi. *Ri'ayah: Jurnal Sosial Dan Keagamaan*, 2(02), Article 02.