

## Validasi Instrumen Eksplorasi Etnomatematika pada Pembuatan Lomang (Lemang) di Kabupaten Kampar Riau

Nursyahfira<sup>1\*</sup>, Zulfah<sup>2</sup>, Astuti<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>Pendidikan Matematika, Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai, Jl. Tuanku Tambusai No. 23, Bangkinang, Kec. Bangkinang, Kabupaten Kampar, Riau, 28412

E-mail: [nursyahfira09@gmail.com](mailto:nursyahfira09@gmail.com)

 <https://doi.org/10.31004/jerk.in.v2i1.140>

### ARTICLE INFO

#### Article history

*Received:*

*Revised:*

*Accepted:*

**Kata Kunci:** Instrumen  
Lembar wawancara  
Etnomatematika, Lomang,  
Kabupaten Kampar.

**Keywords:** *Instrument*  
*Interview sheet*  
*Ethnomathematics, Lomang,*  
*Kampar Regency.*



### ABSTRACT

Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan instrumen validasi yang berkualitas untuk digunakan dalam eksplorasi etnomatematika pada Pembuatan Lomang (Lemang) di Kabupaten Kampar, Riau. Subjek penelitian terdiri dari 3 validator ahli yang memiliki keahlian di bidangnya. Penelitian ini menggunakan instrumen validitas. Data penelitian dikumpulkan melalui lembar observasi dan wawancara. Berdasarkan hasil penilaian lembar wawancara menggunakan instrumen validasi, dapat disimpulkan bahwa lembar penilaian tersebut masuk dalam kategori yang sangat valid. Oleh karena itu, lembar wawancara tersebut telah dianggap cocok dan bisa digunakan untuk mendapatkan data penilaian dan informasi terkait kebutuhan penelitian.

This study aims to produce a quality validation instrument for use in ethnomathematics exploration in the Making of Lomang (Lemang) in Kampar Regency, Riau. The research subjects consisted of 3 expert validators who had expertise in their fields. This study uses validity instruments. Research data were collected through observation sheets and interviews. Based on the results of the assessment of the interview sheet using the validation instrument, it can be concluded that the assessment sheet is in a very valid category. Therefore, the interview sheet has been deemed suitable and can be used to obtain assessment data and information related to research needs.



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

**How to Cite:** Nursyahfira, Zulfah, Astuti (2023). Validasi Instrumen Eksplorasi Etnomatematika pada Pembuatan Lomang (Lemang) di Kabupaten Kampar Riau, 2(1) 189-193.  
<https://doi.org/10.31004/jerk.in.v2i1.140>

### PENDAHULUAN

Kabupaten Kampar adalah salah satu Kabupaten yang ada di Provinsi Riau. Batas wilayah Kabupaten Kampar meliputi sebelah Utara berbatasan dengan Kabupaten Rokan Hulu dan Kabupaten Siak, sebelah Timur berbatasan dengan Kota Pekanbaru, Kabupaten Siak dan Kabupaten Pelalawan, sebelah Selatan berbatasan dengan Kabupaten Kuantan Singingi, dan sebelah Barat berbatasan dengan Kabupaten Lima Puluh Kota (Provinsi Sumatra Barat). Riau kaya akan budaya dan mempunyai bermacam-macam suku antara lain suku Melayu, Minang, Batak, Jawa yang berbaur dengan suku Melayu asli. Suku Kampar terdiri dari beberapa suku kecil, seperti suku Mandiliong, suku Domo, suku Piliang, suku Pitopang, suku Kampai (Kampar, 2015).

Kampar memiliki adat istiadat masing-masing yang merupakan warisan dari leluhur dan mempunyai nilai tradisi yang tinggi. Kabupaten Kampar mayoritas penduduknya adalah orang melayu biasa disebut dengan orang Ocu. Masyarakat di Kampar memiliki banyak kebudayaan diantaranya adalah bahasa, tarian, silat, musik, tradisi, bangunan sejarah, permainan tradisional, makanan tradisional, motif pakaian adat dan sebagainya yang dapat dijadikan pemahaman baru dalam dunia pendidikan (Ahadna, 2022).

Menurut (Wahyuni et al., 2013) etnomatematika merupakan bentuk matematika yang dipengaruhi atau didasarkan pada budaya. Adanya etnomatematika dapat menjadi inovasi baru dalam penyajian pembelajaran matematika. Sehingga peserta didik lebih paham, bersemangat dan kreatif dalam mempelajari matematika karena berkaitan langsung dengan budaya yang ada di lingkungannya. Etnomatematika mengajarkan bagaimana matematika diperoleh, ditransmisikan, dan disebarluaskan. Kontribusi etnomatematika dalam pembelajaran matematika diperlukan karena etnomatematika termasuk dalam kurikulum dan memiliki peran yang relatif sama dalam matematika (Budiarto, 2016).

Menurut Sri Astuti, etnomatematika dapat disebut sebagai matematika dalam lingkungan atau matematika dalam komunitas dan dapat dijabarkan sebagai suatu cara khusus yang digunakan oleh kelompok budaya tertentu dalam kegiatan mengelompokkan, mengurutkan, berhitung, bermain, membuat sketsa dan menjelaskan dengan cara kelompok budaya itu sendiri (Astuti, 2019). Maka peneliti simpulkan bahwa etnomatematika itu adalah kajian matematika yang berkaitan dengan budaya seperti kebiasaan dari suatu masyarakat setempat kemudian dihubungkan ke pembelajaran matematika, agar terdapat inovasi dalam pembelajaran dan agar peserta didik termotivasi untuk mengikuti pembelajaran matematika.

Hardiarti mengatakan bahwa beberapa objek etnomatematika dapat berupa permainan tradisional, tarian tradisional, rumah adat, pakaian adat, dan aktivitas yang berwujud budaya atau kebiasaan dari masyarakat setempat (Hardiarti, 2017). Salah satu aktivitas yang berwujud kebudayaan adalah memasak *lomang* (lemang) atau yang disebut dengan “*malomang*”, biasanya dilakukan oleh masyarakat di Kabupaten Kampar, Provinsi Riau. Memasak *Lomang* merupakan kegiatan yang sudah dilakukan sejak dulu oleh masyarakat-masyarakat Kampar. Dulu, disetiap rumah pasti *Malomang*, kegiatan ini dilakukan biasanya ketika akan memasuki bulan suci Ramadhan, bahkan hari-hari besar lainnya. *Lomang* adalah makanan khas tradisional yang ada di Kabupaten Kampar, Riau. *Lomang* dimasak secara bergotong royong dimulai dari mencari bambu, daun pisang muda untuk melapisi adonan dalam bambu, menyiapkan dan membuat adonan lalu dimasak diatas bara api yang sudah disiapkan.

Pembuatan *Lomang* terdapat beberapa langkah, yaitu:

1. **Memotong Bambu**, berdasarkan panjang ruas-ruas dari bambu yang akan dimasukkan adonan *Lomang*, potongan setiap ruas bambu dengan bagian atas terbuka dan bagian bawah tertutup.
2. **Membuat Adonan *Lomang***, *lomang* terdiri dari dua jenis yaitu *lomang pulut* dan *lomang tepung*. Adonan *lomang* terdiri dari beberapa bahan yaitu santan, beras ketan atau *pulut*, tepung beras, gula merah, rempah berupa kayu manis dan cengkeh, garam dan gula.
3. **Pengisian Adonan dalam Bambu**, bambu diisi dengan adonan yang telah dibuat. Pengisian adonan *Lomang* dalam bambu tidak boleh penuh, karena pada saat dibakar adonan akan mengembang.
4. **Memasak *Lomang***, *Lomang* yang akan dibakar atau dimasak, ditegak miringkan pada palang besi dengan dua tiang, dengan begitu posisi memasak *Lomang* membentuk sudut. *Lomang* dibakar menggunakan bara api yang banyak. Waktu pembakaran menghabiskan lebih kurang dua jam. Pada saat membakar *Lomang*, sangat perlu untuk memutar sisi bambu agar *Lomang* masak dengan merata. Sisi bambu yang mengalami perubahan warna bambu menjadi kekuningan. Setelah masak, *Lomang* siap untuk disajikan.



Gambar 1. Memasak Lomang  
Sumber : Dokumentasi Pribadi

Penelitian terkait Eksplorasi Etnomatematika Pada Pembuatan *Lomang* (Lemang) di Kabupaten Kampar, Riau belum pernah dilakukan sebelumnya. Penelitian yang tersedia hanya terkait “Etnomatematika: Eksplorasi KonsepKonsep Matematika pada Makanan Khas Melayu Riau” (Suripah et al., 2021). Adapun terdapat penelitian dari (Jainuddin et al., 2022) “Eksplorasi Etnomatematika Terhadap Makanan Khas Toraja”. Selain itu terdapat penelitian dari (Mulyadi, 2020) yang berjudul “Eksplorasi Etnomatematika Pada Proses Produksi Gula Kelapa di Desa Klesem Kebonagung Pacitan”. Terdapat juga penelitian dari (Asma & Kadir, 2022) tentang “Eksplorasi Etnomatematika Proses Pembuatan Kue Tradisional Cangkuning sebagai Sumber Belajar Matematika”. Dikarenakan Eksplorasi Etnomatematika Pada Pembuatan *Lomang* (Lemang) Di Kabupaten Kampar, Riau belum pernah dilakukan, sehingga peneliti ingin menggali etnomatematika pada pembuatan *Lomang* (Lemang) di Kabupaten Kampar, Riau.

Agar eksplorasi etnomatematika pada Pembuatan *Lomang* (Lemang) di Kabupaten Kampar yang ditemukan sesuai dengan tuntutan dan permasalahan yang akan diatasi. Maka akan dilakukan pengujian kualitas terhadap lembar wawancara yang digunakan penelitian. Lembar Wawancara tersebut divalidasi oleh 3 orang validator yang ahli dibidangnya. Penelitian ini sangat penting dilakukan untuk memperoleh validasi instrumen yang berkualitas sehingga dapat memperoleh data dan informasi yang dibutuhkan terhadap etnomatematika pada Pembuatan *Lomang* (Lemang) di Kabupaten Kampar.

## METODE

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi tingkat keabsahan instrumen penilaian lembar wawancara yang akan digunakan dalam penelitian. Subjek penelitian terdiri dari 3 validator yang ahli di bidangnya masing-masing. Validasi instrumen penilaian menggunakan lembar penilaian CVI (*Content Validity Index*). Penilaian CVI terdiri dari 2 kategori, yaitu (1) valid dan (0) tidak valid. Teknik pengumpulan data penelitian ini meliputi observasi, wawancara, dan dokumentasi. Lembar wawancara instrumen penelitian ini berisi lembar validitas. Teknik analisis data yang digunakan adalah analisis domain, analisis taksonomi, analisis komponensial, dan analisis tema budaya. (Sugiyono, 2016).

Data diperoleh dari validator pada setiap validasi instrumen wawancara, dengan menggunakan rumus di bawah ini.

$$CVI = \frac{\sum I - CVI}{k}$$

$$I - CVI = \frac{\text{Jumlah setuju}}{\text{Banyak tim ahli}}$$

Penilaian pada rumus CVI (*Content Validity Index*) dapat dilihat pada Tabel 1 di bawah ini.

Tabel 1. Skor Per Butir CVI (*Content Validity Index*)

| Skor | Kategori     |
|------|--------------|
| 1    | Setuju       |
| 0    | Tidak Setuju |

(Hendryadi, 2017)

Kriteria validitas terhadap validasi instrumen dapat dilihat pada Tabel 2 di bawah ini.

Tabel 2 Kriteria Kevalidan Instrumen

| Interval    | Kategori     |
|-------------|--------------|
| 0,00 – 0,40 | Tidak Valid  |
| 0,41 – 0,60 | Kurang Valid |
| 0,61 – 0,80 | Valid        |
| 0,81 – 1,00 | Sangat Valid |

(Suharsimi Arikunto, 2016)

## HASIL DAN DISKUSI

Penelitian ini dilaksanakan untuk mendapatkan data dan informasi deskriptif mengenai validitas instrumen yang telah dibuat untuk menilai lembar wawancara. Instrumen ini dinilai oleh 3 validator yang ahli dalam bidang keahliannya masing-masing. Berdasarkan penilaian dari ketiga validator

tersebut, terdapat beberapa saran yang diberikan untuk meningkatkan instrumen yang akan dikembangkan, yang dapat dilihat pada Tabel 3 di bawah ini.

Tabel 3. Rangkuman Saran Validator

| <b>Instrumen</b>                    | <b>Sebelum Revisi</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>Setelah Revisi</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Validasi Instrumen Wawancara</b> | <b>Wawancara Narasumber Pembuatan Lomang di Kabupaten Kampar</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>Wawancara Narasumber Pembuatan Lomang di Kabupaten Kampar</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                     | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apakah ada waktu-waktu tertentu dalam melaksanakan kegiatan malomang?</li> <li>2. Apakah ada ketentuan dari pemilihan buluh atau bambu yang akan dijadikan dalam pembuatan Lomang ini?</li> <li>3. Pada saat memotong bambu, apakah diperlukan setiap bambu itu mempunyai ukuran? Sebutkan!</li> <li>4. Pada proses membuat adonan, berapa saja takaran bahan yang harus kita sediakan?</li> <li>5. Apakah ada perbedaan bahan maupun alat pada kedua jenis Lomang? Jika terdapat perbedaan, apa saja perbedaan itu?</li> <li>6. Untuk proses pembakaran diatas bara api dibutuhkan waktu berapa lama agar lomang masak dengan sempurna?</li> <li>7. Mengapa pengisian adonan di dalam bambu tidak diisi sampai penuh? Berapa batasnya?</li> <li>8. Diperlukan berapa orang kah untuk melaksanakan kegiatan malomang ini?</li> <li>9. Selama pembakaran, apa saja yang perlu diperhatikan?</li> <li>10. Apakah besarnya api akan mempengaruhi kematangan lomang?</li> <li>11. Apakah langkah yang selanjutnya dilakukan setelah lomang sudah masak?</li> <li>12. Bagaimana cara penyajian lomang yang sudah masak?</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apakah memiliki waktu-waktu tertentu dalam melaksanakan kegiatan <i>malomang</i>?</li> <li>2. Apakah ada syarat khusus dari pemilihan buluh atau bambu yang akan dijadikan dalam pembuatan Lomang ini?</li> <li>3. Pada saat pemotongan bambu yang akan digunakan sebagai alat pembuatan lomang, apakah apakah ada ukuran tertentu pada setiap bambu? Jika ada, berapa ukurannya?</li> <li>4. Pada proses membuat adonan lomang, berapa takaran masing-masing bahan yang harus kita sediakan?</li> <li>5. Apakah ada perbedaan bahan maupun alat yang digunakan pada kedua jenis Lomang? Jika terdapat perbedaan, apa saja perbedaan itu?</li> <li>6. Untuk proses pembakaran diatas bara api , berapa lama waktu yang dibutuhkan agar lomang dapat dimasak dengan sempurna?</li> <li>7. Mengapa dalam proses pengisian adonan ke dalam bambu tidak diisi sampai penuh? Apakah ada batasan tertentu? Jika iya, berapa batasnya?</li> <li>8. Berapa orangkah yang diperlukan dalam pelaksanaan kegiatan malomang ini?</li> <li>9. Selama proses pembakaran berlangsung, apa saja yang perlu diperhatikan?</li> <li>10. Bagaimana cara penyajian lomang yang sudah masak?</li> </ol> |

Dengan mengacu pada Tabel 3, saran-saran yang diberikan oleh validator selama proses validasi instrumen telah diterapkan untuk memperbaiki lembar wawancara, observasi agar mencapai tingkat validitas yang diharapkan. Hasil dari penilaian validasi instrumen wawancara dapat dilihat pada Tabel 4 di bawah ini.

Tabel 4. Validasi Instrumen Wawancara

| <b>No</b>             | <b>Nama Validator Instrumen Wawancara</b> | <b>Skor Penilaian</b> |          | <b>Jumlah</b> | <b>Total</b> |
|-----------------------|-------------------------------------------|-----------------------|----------|---------------|--------------|
|                       |                                           | <b>1</b>              | <b>0</b> |               |              |
| 1                     | Validator 1                               | 4                     | 0        | $\frac{4}{4}$ | 1            |
| 2                     | Validator 2                               | 4                     | 4        | $\frac{4}{4}$ | 1            |
| 3                     | Validator 3                               | 3                     | 1        | $\frac{3}{4}$ | 0,75         |
| <b>Jumlah</b>         |                                           |                       |          |               | 2,75         |
| <b>Kategori Valid</b> |                                           |                       |          |               | 0,92         |

Berdasarkan hasil penelitian yang sudah dilakukan dapat disimpulkan mengenai instrumen lembar wawancara eksplorasi etnomatematika pada pembuatan lomang (lemang) di kabupaten Kampar, yaitu berada pada kategori sangat valid dengan skor rata-rata validitas sebesar 0,92.

### **KESIMPULAN**

Validasi instrumen yang dilakukan oleh 3 validator memperoleh lembar wawancara dengan kategori sangat valid. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memudahkan peneliti untuk mengumpulkan data penelitian melalui lembar wawancara. Hasilnya, peneliti yang melakukan penelitian akan dapat menggunakan lembar wawancara yang dihasilkan secara langsung tanpa harus mengembangkan atau memvalidasi ulang.

### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Peneliti menyampaikan ucapan terima kasih kepada semua pihak yang sudah berkontribusi dalam pelaksanaan penelitian dan penyusunan artikel ini.

### **REFERENSI**

- Ahadna, Y. (2022). Eksplorasi Etnomatematika Seni Silat Persembahan Kampar (PERSIMO) dan Seni Tari Pasombahan Khas Kampar. Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai.
- Astuti, S. (2019). Eksplorasi Etnomatematika Kain Ulos Batak Toba Untuk Mengungkap Nilai Filosofi Konsep Matematika. *Jurnal MathEducation Nusantara*, 2(1), 45–50. <https://jurnal.pascaumnaw.ac.id/index.php/JMN>
- Budiarto, M. T. (2016). Etno-Matematika : Sebagai Batu Pijakan untuk Pembelajaran Matematika. *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Matematika 2016*, 1–483.
- Hardiarti, S. (2017). Etnomatematika: Aplikasi Bangun Datar Segiempat Pada Candi Muaro Jambi. *Aksioma*, 8(2), 99–110. <https://doi.org/10.26877/aks.v8i2.1707>
- Kampar, D. P. dan A. K. (2015). Budaya Kampar Riau. Dinas Pustaka Arsip Kabupaten Kampar. <https://pustakaarsip.kamparkab.go.id/artikel-detail/1286/budaya-kampar-riau>
- Sugiyono. (2016). METODE PENELITIAN KUANTITATIF, KUALITATIF, DAN R & D. ALFABETA, cv.
- Wahyuni, A., Tias, A. A. W., & Sani, B. (2013). Peran Etnomatematika dalam Membangun Karakter Bangsa. *Prosiding Seminar Nasional Matematika Dan Pendidikan Matematika FMIPA UNY*, 1(1), 113–118. <https://eprints.uny.ac.id/10738/1/P-15.pdf>