

## **BAB IV**

### **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Hasil Penelitian**

##### **1. Deskripsi Tempat Penelitian**



**Gambar 4.1 Pasar Batuah Martapura**

Lokasi penelitian yang menjadi fokus peneliti adalah Pasar Batuah Martapura. Pasar ini berlokasi di Jl. A. Yani No. 57, Cindai Alus, Kecamatan Martapura, Kabupaten Banjar, Kalimantan Selatan 70714. Pasar Batuah Martapura pertama-tama muncul sebagai tanggapan terhadap kebutuhan masyarakat sehari-hari. Kemudian, pemerintah di bawah pengawasan Dinas Perdagangan yang dikelola oleh Perumda Pasar Bauntung Batuah, mulai mengatur dan mengelola pasar ini. Pasar Batuah ini secara fisik terhubung dengan pasar Cahaya Bumi Selamat (CBS), Kawasan Wisata Kuliner (KWK),

dan juga masjid Al-Karomah. Secara esensial, Pasar Batuah Martapura merupakan pasar terbesar dan paling ramai di kota Martapura.<sup>68</sup>



**Gambar 4.2 Pasar Ahad Kertak Hanyar**

Lokasi yang telah dipilih oleh peneliti untuk penelitian ini adalah Pasar Ahad Kertak Hanyar yang terletak di Jl. A. Yani km 7, Pemurus Luar, Kecamatan Banjarmasin Timur, Kota Banjarmasin, Kalimantan Selatan 70654. Pasar ini terkenal sebagai pasar tradisional yang banyak dalam penjualan kuliner khas Kalimantan Selatan, terutama makanan khas Banjar. Pasar tradisional ini sudah ada sejak masa pemerintahan Hindia Belanda, meskipun lokasinya telah berpindah-pindah sebelum akhirnya menetap di kilometer 7. Pada zaman Hindia Belanda, lokasi Pasar Ahad Kertak Hanyar ini berada di tepi jalan ulis yang menghubungkan dua daerah, yaitu Banjarmasin dan Martapura.

---

<sup>68</sup> Tri Fitriani Puspitasari. (2020). *Potensi Pasar Rakyat Batuah dalam Mendukung Pengembangan Pariwisata di Kabupaten Banjar, Kalimantan Selatan*. Jurnal Kebijakan Pembangunan, 15(1). h. 120.

Terdapat beberapa desa yang berdekatan dengan Pasar Ahad Kertak Hanyar, seperti Desa Sungai Punggu, Sungai Lakum, Handil Jatuh, dan Handil Manarap. Pada awalnya, posisi Pasar Ahad Kertak Hanyar terletak di sekitar Kilometer 8 di pinggiran Jalan A. Yani (Jalan Ulin) di Desa Sungai Punggu, tepatnya di jembatan Kilometer 8 pada tahun 1910 sebelum akhirnya dipindahkan ke lokasi saat ini. Pindahnya pasar ini kemudian terjadi sekitar tahun 1918 ke kawasan Kilometer 6, di muara Sungai Saka Gudang. Kemudian, empat tahun setelahnya, pada tahun 1922, Pasar Ahad berpindah lagi ke lokasi baru di sekitar Sungai Handil Jatuh (Mahligai). Pada era itu, Pasar Ahad hanya beroperasi satu hari dalam seminggu, yaitu pada hari Jumat, dan bukan pada hari Ahad (Minggu).

Seiring dengan pertumbuhan penduduk, sekitar tahun 1929, pemerintah Hindia Belanda mulai melakukan perbaikan pada pasar tradisional ini dengan mendirikan pasar permanen yang berlokasi di Kilometer 7 saat ini. Pada masa pemerintahan Hindia Belanda, lokasi Pasar Ahad termasuk dalam wilayah Kelayan, Geemente Banjarmasin. Pasar ini secara resmi dibuka pada tahun 1932 dan terdiri dari empat los toko. Setelah pembukaan resmi tersebut, jadwal operasi pasar diubah untuk mengikuti hari libur orang Belanda, yang jatuh pada hari Minggu. Namun, pengaruh kuat budaya Islam di masyarakat Banjar mengubah penyebutan hari Minggu menjadi hari Ahad. Seiring

perkembangannya, pasar tradisional yang menjadi ikon kuliner khas Banjar ini dikenal dengan nama Pasar Ahad.<sup>69</sup>

## 2. Analisis Data

Untuk mendapatkan deskripsi etnomatematika pada kue tradisional Kalimantan Selatan, maka data dari penelitian ini dianalisis. Kemudian untuk menyederhanakan proses analisis setiap subjek penelitian diberi kode inisial.

Peneliti melakukan pengumpulan data melalui wawancara, observasi dan dokumentasi untuk mengetahui aspek etnomatematika pada kue tradisional Kalimantan Selatan yang akan dianalisis. Data yang dihasilkan dari analisis tersebut harus valid berupa deskripsi etnomatematika pada kue tradisional Kalimantan Selatan.

### a. Analisis Data SK1

Ibu Raudati Hildayati atau biasa dipanggil Ibu Hilda mengetahui kue tradisional di Kalimantan Selatan, yaitu ada *Amparan Tatak*, *Masubah*, *Bingka*, *Putri Selat*, *Kararaban*, *Hula-Hula*, *Lapis India*, *Cingkaruk*, *Dodol*, *Kalalapun*, *Cucur*, *Apam Peranggi*, *Kikicak* dan banyak kue tradisional lainnya. Beliau mengatakan jika ingin lebih mengetahui mengenai kue tradisional lainnya, bisa membaca buku karya Syamsiar Seman yang berjudul *Wadai Banjar 41 Macam*. Beliau mengatakan jika buku tersebut membahas 41 macam kue tradisional yang juga memuat kue yang diteliti oleh peneliti. Beberapa daerah di Provinsi

---

<sup>69</sup> Mujisetiawan. (2022). *Ternyata, Pasar Ahad Kertak Hanyar sudah ada sejak zaman Hindia Belanda?*. Suarabanua. <http://suarabanuanews.com/2022/03/09/ternyata-pasar-ahad-kertak-sudah-ada-sejak-zaman-hindia-belanda/>. (Diakses pada tanggal 23 Agustus pukul 20.15)

Kalimantan Selatan mempunyai kue tradisionalnya masing-masing, yang mana kue tradisional tersebut menjadi ciri khas dari daerah itu. Contohnya seperti *Apam Barabai* dari Hulu Sungai Tengah, *Dodol* dari Hulu Sungai Selatan, *Kakicak*, dan *Kalalapun* dari Kabupaten Banjar. Kemudian terdapat juga kue tradisional Kalimantan Selatan yang dimiliki oleh seluruh daerah seperti *bingka* yang dimiliki oleh Hulu Sungai Utara serta Kabupaten Banjar, ada juga *cincin* yang dimiliki oleh Hulu Sungai Utara dan Hulu Sungai Tengah, begitu pula dengan *cingkaruk* yang dimiliki oleh Kabupaten Banjar dimiliki juga oleh Hulu Sungai Selatan.<sup>70</sup>

Menurut Ibu Hilda kue tradisional yang menjadi khas Kalimantan Selatan adalah *bingka*. Jadi ketika Ibu Hilda mengatakan *bingka*, orang akan mengingat Kalimantan Selatan. Hal tersebut dikarenakan cita rasa dari *bingka* yang legit itulah yang melekat dan menjadi ciri khas dari kue tradisional Kalimantan Selatan.<sup>71</sup>

#### b. Analisis Data SK2

Bapak Rezky Noor Handy atau biasa dipanggil Bapak Rezky menjelaskan bahwa *wadai Banjar* 41 macam banyak dipakai untuk upacara-upacara seperti sesajen untuk menghormati leluhur atau persembahan kepada dewa-dewa pada masa kerajaan Hindu yang mana kue tersebut diserahkan dan tidak boleh diambil. Awalnya tidak sekedar

---

<sup>70</sup> Wawancara dengan Ibu Raudati Hildayati, ST., M.Eng. Selaku Kepala Bidang Kebudayaan Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Provinsi Kalimantan Selatan, 11 September 2023, Pukul 11.11 WITA, Banjarbaru.

<sup>71</sup> *Ibid.*

kue saja, ada beberapa sajian yang digunakan, ketika masuknya Islam terjadilah akulturasi budaya yang merubah penggunaan *Wadai Banjar* 41. Kue tersebut tetap digunakan untuk acara-acara keagamaan seperti Maulid, selamatan haji dan lainnya, tetapi setelah acara selesai kue tersebut akan dibagikan kepada masyarakat untuk dibawa pulang dengan tujuan dapat mengambil berkah dari kue tersebut atau biasa disebut *membarakat*.<sup>72</sup>

Beliau mengatakan bahwa tidak dapat dipastikan secara jelas kapan perubahan makna tersebut terjadi, tetapi inilah yang dirasakan oleh masyarakat Banjar sekarang bahwa kue tersebut digunakan bukan lagi untuk sesajen. Beliau mengatakan beberapa kue tradisional yang peneliti ambil sebagian merupakan kue tradisional yang memang berasal dari Kalimantan Selatan, seperti *amparan tatak*, *bingka*, *bingka barandam*, dan *sasunduk lawang*. Dan sebagian lainnya berasal dari daerah lain yang kemudian diubah menyesuaikan daerah di Kalimantan Selatan.<sup>73</sup>

#### c. Analisis Data S1

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang dilakukan peneliti, didapatkan beberapa hal terkait dengan kue tradisional Kalimantan Selatan yang dibuat oleh Ibu Yuliana diantaranya bahan baku pembuatan kue, proses pembuatan serta produk jadi. Menjual *amparan tatak* ini merupakan mata pencaharian utama beliau, selain beliau sering menerima pesanan kue tradisional lainnya, seperti *Putri Selat*, *Kararaban*

---

<sup>72</sup> Wawancara dengan Bapak Rezky Noor Handy, S.Pd., M.Pd., Selaku Dosen Sejarah di Universitas Lambung Mangkurat, 15 September 2023, Pukul 11.16 WITA, Kayu Tangi.

<sup>73</sup> *Ibid.*

dan kue tradisional lainnya. Menurut beliau *amparan tatak* ini merupakan kue khas Kalimantan Selatan yang sudah ada dari zaman dahulu, hampir semua orang Banjar tahu dengan *amparan tatak* ini dikarenakan nama kue ini merupakan nama yang diambil dari bahasa Banjar. Apalagi pada saat bulan Ramadhan, kue ini menjadi kue terlaris yang selalu dicari untuk dijadikan kudapan berbuka puasa.<sup>74</sup>

Seperti kue tradisional lainnya, *amparan tatak* Ibu Yuliana diproduksi secara manual, terbuat dari bahan yang biasa dipakai untuk membuat kue tradisional dan dibuat dengan alat-alat sederhana. Bahan yang diperlukan untuk membuat *amparan tatak* ini adalah tepung beras, santan, gula pasir, garam, dan Pisang Talas. Biasanya beliau mengeluarkan uang sekitar Rp50.000,00 untuk membeli bahan untuk membuat satu loyang *amparan tatak*. Sebelum membuat *amparan tatak* ini, Ibu Yuliana menjelaskan jika kue ini terdiri dari 2 lapisan, yaitu lapisan atas dan lapisan bawah, untuk kedua lapisan itu menggunakan bahan yang sama tetapi dengan pengerjaan yang berbeda. Untuk lapisan bawah bertekstur lebih keras dari lapisan atas dan juga ditambahkan dengan potongan pisang, sedangkan lapisan atas lebih banyak menggunakan santan untuk menghasilkan rasa lemak ketika dimakan.<sup>75</sup>

Ketika membuat *amparan tatak* ini, Ibu Yuliana menggunakan takaran seperti sendok dan gelas, atau beliau hanya mengira-ngira dalam

---

<sup>74</sup> Wawancara dengan Ibu Yuliana Selaku Pembuat *Amparan Tatak*, 14 September 2023, Pukul 08.55 WITA, Pemurus Dalam.

<sup>75</sup> *Ibid.*

menakar bahan karena beliau sudah lama membuat *amparan tatak* ini jadi beliau mampu membuat *amparan tatak* hanya dengan mengira-ngira. Alat yang digunakan Ibu Yuliana dalam membuat *amparan tatak* berupa *dandang* (panci besar) untuk *menyumap* (mengukus), baskom sebanyak 1 buah untuk lapisan atas, dan 1 buah untuk lapisan bawah, sendok untuk mengaduk, serta loyang besar berbentuk lingkaran untuk cetakan *amparan tatak*.<sup>76</sup>

Dalam satu resep *amparan tatak*, Ibu Yuliana dapat membuat satu loyang besar *amparan tatak* yang akan ditatak sebanyak 16 *tatak*. Dijual dengan harga Rp10.000,00 untuk 1 *tatak*. Apabila membeli langsung satu loyang akan dijual dengan harga Rp150.000,00. Keuntungan yang didapat sebanyak Rp160.000,00. Untuk keuntungan bersihnya Ibu Yuliana mendapatkan uang sekitar Rp80.000,00 yang sudah dipotong dengan biaya operasional.<sup>77</sup> Pada saat peneliti ke rumah Ibu Yuliana untuk melakukan observasi, peneliti mendokumentasikan beberapa hal terkait dengan *amparan tatak* sebagai berikut.

- 1) Cara menakar bahan baku: bahan baku ditakar menggunakan alat ukur yang tidak baku.
- 2) Proses pembuatan kue tradisional: secara garis besar proses pembuatan *amparan tatak* dimulai dari membeli bahan baku, menakar bahan baku sesuai dengan resep yang digunakan,

---

<sup>76</sup> *Ibid.*

<sup>77</sup> *Ibid.*



menyiapkan alat, mengolah sampai menghasilkan *amparan tatak* yang siap untuk dijual.

- 3) Aktivitas membilang/menghitung dilakukan pada saat pembuat kue menghitung potongan kue yang dihasilkan dari 1 loyang.
- 4) Aktivitas mendesain dilakukan pada saat pembuat kue membentuk *amparan tatak* menggunakan loyang bulat besar.
- 5) Aktivitas menjelaskan dilakukan pada saat peneliti memberikan pertanyaan seputar kue tradisional yang dijual.

#### d. Analisis Data S2

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang dilakukan peneliti, didapatkan beberapa hal terkait dengan kue tradisional Kalimantan Selatan yang dibuat oleh Ibu Tiah diantaranya bahan baku pembuatan kue, proses pembuatan serta produk jadi. Menjual *apam peranggi* ini merupakan mata pencaharian utama beliau. Selain menjual *apam peranggi* beliau juga menjual *Roti Pisang*. *apam peranggi* yang dijual Ibu Tiah mempunyai berbagai varian, ada *apam peranggi baras*, *apam peranggi gula habang* dan *apam peranggi gandum*.<sup>78</sup>

Menurut beliau *apam peranggi* ini merupakan kue khas Kalimantan Selatan khususnya daerah Banjar. Beliau mengatakan agak sulit mencari *apam peranggi* selain di daerah Banjar. Tetapi untuk sejarah pastinya beliau tidak mengetahui pasti.<sup>79</sup>

---

<sup>78</sup> Wawancara dengan Ibu Tiah Selaku Pembuat *Apam Peranggi*, 10 September 2023, Pukul 07.42 WITA, Martapura.

<sup>79</sup> *Ibid.*

Seperti kue tradisional lainnya, *apam peranggi* Ibu Tiah diproduksi secara manual, terbuat dari bahan yang biasa dipakai untuk membuat kue tradisional dan dibuat dengan alat-alat sederhana. Bahan yang diperlukan untuk membuat *apam peranggi* ini adalah tepung beras, santan, gula pasir, telur ayam, dan fermipan. Biasanya beliau mengeluarkan uang sekitar Rp200.000,00 untuk membeli bahan satu ember besar adonan *apam peranggi*. Sebelum membuat Apam Peranggi ini, Ibu Tiah menjelaskan jika adonan kue ini harus didiamkan semalaman untuk membuat adonan mengembang. Maka dari itu beliau membuat adonan kue ini di malam hari agar besok pagi adonan sudah bisa dimasak. Biasanya Ibu Tiah membuat adonan sehabis Isya.<sup>80</sup>

Ketika membuat *apam peranggi*, Ibu Tiah tidak menggunakan takaran, beliau hanya mengira-ngira dalam menakar bahan dikarenakan beliau sudah lama membuat Apam Peranggi ini jadi beliau mampu membuatnya hanya dengan mengira-ngira. Ibu Tiah mengatakan jika menggunakan 8 kg tepung, maka gula pasir dan kelapa yang digunakan sebanyak 3 kg. Alat yang digunakan Ibu Tiah dalam membuat *apam peranggi* juga tidak terlalu banyak seperti ember besar dengan tutup untuk menaruh adonan, sendok untuk menuang garam, sutil kayu ukuran besar untuk mengaduk adonan nantinya, cetakan kue isi 7 untuk memasak kue, gayung serta *panai*, penutup cetakan kue yang terbuat dari tanah liat. *Panai*

---

<sup>80</sup> *Ibid.*

berfungsi untuk menahan panas agar panasnya tersebar merata saat memasak *apam peranggi*.<sup>81</sup>

Dalam satu resep kue, Ibu Tiah dapat membuat sekitar 200 buah *apam peranggi* yang dijual dengan harga Rp2.000,00 satuannya. Keuntungan yang didapat sebanyak Rp400.000,00. Untuk keuntungan bersihnya Ibu Tiah mendapatkan uang sekitar Rp150.000,00 yang sudah dipotong dengan biaya operasional.<sup>82</sup> Pada saat peneliti menemui Ibu Tiah untuk melakukan observasi, peneliti mendokumentasikan beberapa hal terkait dengan *apam peranggi* sebagai berikut.

- 1) Cara menakar bahan baku: bahan baku ditakar menggunakan satuan alat ukur baku.
- 2) Proses pembuatan kue tradisional: secara garis besar proses pembuatan *apam peranggi* dimulai dari membeli bahan baku, menakar bahan baku sesuai dengan resep yang digunakan, menyiapkan alat, mengolah sampai menghasilkan *apam peranggi* yang siap untuk dijual.
- 3) Aktivitas mendesain dilakukan pada saat pembuat kue membentuk *apam peranggi* menggunakan cetakan berbentuk bulat.
- 4) Aktivitas menjelaskan dilakukan pada saat peneliti memberikan pertanyaan seputar kue tradisional yang dijual.

---

<sup>81</sup> *Ibid.*

<sup>82</sup> *Ibid.*

e. Analisis Data S3

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang dilakukan peneliti, didapatkan beberapa hal terkait dengan kue tradisional Kalimantan Selatan yang dibuat oleh Ibu Misrah diantaranya bahan baku pembuatan kue, proses pembuatan serta produk jadi. Menjual *babungku* ini merupakan mata pencaharian utama beliau. Selain *babungku* Ibu Misrah juga menjual *Pais Sagu*. Beliau menjual *babungku* kepada penjual kue di pasar-pasar tradisional yang ada di Martapura.<sup>83</sup>

Menurut beliau *babungku* ini merupakan kue khas Kalimantan Selatan yang sudah ada dari zaman dahulu. Beliau tidak tahu sejarah pastinya, tapi *babungku* ini merupakan kue tradisional Banjar, khususnya orang Martapura, karena kue ini sudah ada sejak zaman beliau masih kecil. Beliau juga mengatakan sulit mencari *babungku* di zaman sekarang ini.<sup>84</sup>

Seperti kue tradisional lainnya, *babungku* Ibu Misrah diproduksi secara manual, terbuat dari bahan yang biasa dipakai untuk membuat kue tradisional dan dibuat dengan alat-alat sederhana. Bahan yang diperlukan untuk membuat *babungku* ini adalah tepung beras, santan, *gula habang*, pewarna makanan warna hijau, garam, dan air. Biasanya beliau mengeluarkan uang sekitar Rp57.000,00 untuk membeli bahan serta daun pisang untuk membungkus *babungku*. Sebelum membuat *babungku* ini, Ibu Misrah menjelaskan jika hari biasa Ibu Misrah dapat membuat

---

<sup>83</sup> Wawancara dengan Ibu Misrah Selaku Pembuat *Babungku*, 12 September 2023, Pukul 09.32 WITA, Tunggul Irang.

<sup>84</sup> *Ibid.*

*babungku* sekitar 400 buah untuk dijual kembali oleh penjual kue di Pasar. Sedangkan jika hari minggu Ibu Misrah tidak terlalu banyak membuat *babungku*, mungkin hanya sekitar 150 buah yang dibuat.<sup>85</sup>

Ketika membuat *babungku*, Ibu Misrah menggunakan takaran, berupa sendok dan gelas, beliau hanya mengira-ngira dalam menakar bahan karena beliau sudah lama membuat *babungku* ini jadi beliau mampu membuatnya hanya dengan mengira-ngira. Alat yang digunakan Ibu Misrah dalam membuat Babungku seperti *dandang* untuk *menyumap*, baskom sebanyak 1 buah untuk menaruh rajangan *gula habang*, sendok untuk menuang adonan, wajan besar untuk memasak adonannya, sutil kayu ukuran besar untuk mengaduk, pisau, talenan, gayung, gelas dan daun pisang untuk membungkus *babungku*.<sup>86</sup>

Dalam satu resep kue, Ibu Misrah dapat membuat sekitar 120 buah *babungku* yang dijual dengan harga Rp1.000,00 satuannya. Keuntungan yang didapat sebanyak Rp120.000,00. Untuk keuntungan bersihnya Ibu Misrah mendapatkan uang sekitar Rp50.000,00 yang sudah dipotong dengan biaya operasional.<sup>87</sup> Pada saat peneliti ke rumah Ibu Misrah untuk melakukan observasi, peneliti mendokumentasikan beberapa hal terkait dengan *babungku* sebagai berikut.

- 1) Cara menakar bahan baku: bahan baku ditakar menggunakan satuan alat ukur tidak baku.

---

<sup>85</sup> *Ibid.*

<sup>86</sup> *Ibid.*

<sup>87</sup> *Ibid.*

- 2) Proses pembuatan kue tradisional: secara garis besar proses pembuatan *babungku* dimulai dari membeli bahan baku, menakar bahan baku sesuai dengan resep yang digunakan, menyiapkan alat, mengolah sampai menghasilkan *babungku* yang siap untuk dijual.
- 3) Aktivitas mendesain dilakukan pada saat pembuat kue membentuk *babungku* secara manual di atas daun pisang.
- 4) Aktivitas menjelaskan dilakukan pada saat peneliti memberikan pertanyaan seputar kue tradisional yang dijual.

f. Analisis Data S4

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang dilakukan peneliti, didapatkan beberapa hal terkait dengan kue tradisional Kalimantan Selatan yang dibuat oleh Ibu Netty diantaranya bahan baku pembuatan kue, proses pembuatan serta produk jadi. Untuk *bingka* yang diproduksi tergantung dengan pesananan, untuk skala kecil atau hari biasa Ibu Netty membuat sekitar 25 buah *bingka* Banjar dan sekitar 100 buah *bingka* Banjar pada Bulan Ramadhan.<sup>88</sup>

Menjual *bingka* Banjar ini merupakan mata pencaharian utama Beliau. Selain *bingka*, beliau juga mampu membuat kue tradisional *susumapan* (kukus) lainnya, seperti *Putri Selat*, *Kararaban*, *Hula-Hula*, serta *Putri Keraton* tetapi karena khusus menjual *bingka* saja jadi sekarang

---

<sup>88</sup> Wawancara dengan Ibu Netty Selaku Pembuat *Bingka*, 15 September 2023, Pukul 16.18 WITA, Banjarmasin.

beliau fokus pada produksi *bingka* saja. *Bingka* yang dijual Ibu Netty juga memiliki berbagai macam varian seperti *Bingka Telur*, *Bingka Kentang*, *Bingka Tapai*, *Bingka Nangka*, *Bingka Keju*, *Bingka Kelapa*, dan *Bingka Durian*. Untuk *bingka* yang diproduksi tergantung dengan pesananan, untuk skala kecil atau hari biasa Ibu Netty membuat sekitar 25 buah *bingka* dan sekitar 100 buah *bingka* pada Bulan Ramadhan.<sup>89</sup>

Menurut beliau, *bingka* ini merupakan makanan di kerajaan Banjar yang dibuat pertama kali oleh Putri Junjung Buih. Pada zaman itu *bingka* hanya dapat dimakan oleh anggota kerajaan saja. *Bingka* sendiri mempunyai bentuk yang khas yaitu berbentuk segi enam bulat menyerupai bunga atau orang Banjar menyebutnya *kembang goyang*, cetakan tersebut menjadi ciri khas dari *bingka* Banjar. Ibu Netty mengatakan walaupun resepnya sama tetapi dicetak dengan bentuk yang berbeda itu tidak bisa disebut *bingka*.<sup>90</sup>

Seperti kue tradisional lainnya, *bingka* Ibu Netty diproduksi secara manual, terbuat dari bahan yang biasa dipakai untuk membuat kue tradisional dan dibuat dengan alat-alat sederhana. Menurut Ibu Netty, kue khas Kalimantan Selatan dominan manis dari gula, lemak dari santan, wangi khas pandan. Untuk bahan dasar *bingka* sendiri memerlukan tepung terigu, telur bebek, santan, gula pasir, dan garam. Biasanya beliau mengeluarkan uang sekitar Rp600.000,00-Rp800.000,00 untuk membeli

---

<sup>89</sup> *Ibid.*

<sup>90</sup> *Ibid.*

bahan *bingka* ini. Sebelum membuat *bingka* ini, Ibu Netty menjelaskan jika *bingka* hanya dapat bertahan selama 24 jam pada suhu ruang, dan akan bertahan sekitar 3-4 hari jika disimpan di dalam kulkas.<sup>91</sup>

Ketika membuat *bingka* ini, Ibu Netty menggunakan takaran seperti sendok dan gelas, atau beliau hanya mengira-ngira dalam menakar bahan karena beliau sudah lama membuat *bingka* ini jadi beliau mampu membuat *Bingka* hanya dengan mengira-ngira. Alat yang digunakan Ibu Netty dalam membuat *bingka* seperti oven besar untuk memanggang *bingka*, baskom sebanyak 2 buah sendok untuk mengaduk, kocokan tangan dari nelon, *tapis* (saringan), ember, wajan untuk memasak *lalaan*, gelas, gayung, dan cetakan *kembang goyang* (cetakan *bingka* yang berbentuk seperti bunga).<sup>92</sup>

Dalam satu resep kue, Ibu Netty dapat membuat 25 buah *bingka* yang dijual dengan harga Rp50.000,00 untuk 1 buah *bingka*. Keuntungan yang didapat sebanyak Rp1.250.000,00. Untuk keuntungan bersihnya Ibu Netty mendapatkan uang sekitar Rp800.000,00 yang sudah dipotong dengan biaya operasional.<sup>93</sup> Pada saat peneliti ke rumah Ibu Netty untuk melakukan observasi, peneliti mendokumentasikan beberapa hal terkait dengan *bingka* sebagai berikut.

- 1) Cara menakar bahan baku: bahan baku ditakar menggunakan satuan alat ukur tidak baku.

---

<sup>91</sup> *Ibid.*

<sup>92</sup> *Ibid.*

<sup>93</sup> *Ibid.*



- 2) Proses pembuatan kue tradisional: secara garis besar proses pembuatan *bingka* dimulai dari membeli bahan baku, menakar bahan baku sesuai dengan resep yang digunakan, menyiapkan alat, mengolah sampai menghasilkan *bingka* yang siap untuk dijual.
- 3) Aktivitas mendesain dilakukan pada saat pembuat kue membentuk *bingka* menggunakan cetakan *kembang goyang* yang berbentuk seperti segi enam.
- 4) Aktivitas menjelaskan dilakukan pada saat peneliti memberikan pertanyaan seputar kue tradisional yang dijual.

g. Analisis Data S5

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang dilakukan peneliti, didapatkan beberapa hal terkait dengan kue tradisional Kalimantan Selatan yang dibuat oleh Ibu Ifit diantaranya bahan baku pembuatan kue, proses pembuatan serta produk jadi. Menjual *bingka Barandam* ini merupakan mata pencaharian utama beliau, selain itu beliau juga sering menerima pesanan kue lainnya, seperti *Klemben*, *Pais Pisang*, *Pais Waluh* serta *Roti Pisang*. Pada saat bulan Ramadhan, Ibu Ifit membuat *bingka barandam* ini berkali-kali lipat lebih banyak daripada hari biasa.<sup>94</sup>

---

<sup>94</sup> Wawancara dengan Ibu Ifit Selaku Pembuat *Bingka Barandam*, 15 September 2023, Pukul 12.46 WITA, Banjarmasin.

Menurut beliau *bingka barandam* ini merupakan kue khas Kalimantan Selatan yang sudah ada dari zaman dahulu, malah *bingka barandam* ini sudah ada ratusan tahun yang lalu. Pada zaman dahulu *bingka barandam* menjadi makanan sehari-hari orang Banjar sebelum berangkat *bahuma* (bertani). *bingka barandam* ini menjadi kue terlaris yang selalu dicari untuk dijadikan kudapan berbuka puasa.<sup>95</sup>

Seperti kue tradisional lainnya, *bingka barandam* Ibu Ifit diproduksi secara manual, terbuat dari bahan yang biasa dipakai untuk membuat kue tradisional dan dibuat dengan alat-alat sederhana. Bahan yang diperlukan untuk membuat *bingka barandam* ini adalah tepung terigu, telur, garam, vanili, soda kue, gula, pandan dan air. Biasanya beliau mengeluarkan uang sekitar Rp50.000,00 untuk membeli bahan untuk membuat *bingka barandam*. Sebelum membuat *bingka barandam* ini beliau menjelaskan jika telur ayam yang digunakan 1 butir, maka tepung terigunya cukup 2 sendok makan saja. Beliau mengatakan apabila lebih dari itu *bingka barandam* akan sulit untuk mengembang. Hal yang sama juga berlaku pada kuah *bingka barandam*, apabila gula pasir yang digunakan  $\frac{1}{4}$  kg maka airnya  $\frac{1}{2}$  gayung, jika gula pasirnya  $\frac{1}{2}$  kg maka airnya harus 1 gayung.<sup>96</sup>

Ketika membuat *bingka barandam* ini, Ibu Ifit menggunakan takaran seperti sendok dan gelas, atau beliau hanya mengira-ngira dalam

---

<sup>95</sup> *Ibid.*

<sup>96</sup> *Ibid.*

menakar bahan karena beliau sudah lama membuat *bingka barandam* ini jadi beliau mampu membuat *bingka barandam* hanya dengan mengira-ngira. Alat yang digunakan Ibu Ifit dalam membuat *bingka barandam* juga tidak terlalu banyak seperti kocokan tangan dari nelon, beliau mengatakan jika menggunakan *mixer* tekstur *bingkanya* terasa berbeda daripada dikocok secara manual dengan menggunakan tangan. Kemudian ada baskom sebanyak 1 buah, sendok, panci, gayung, cetakan kue isi 7.<sup>97</sup>

Dalam satu resep kue, Ibu Ifit dapat sekitar 40 buah *bingka barandam* yang dijual dengan harga Rp2.000,00 untuk 1 buah *bingka barandam*. Keuntungan yang didapat sebanyak Rp80.000,00. Untuk keuntungan bersihnya Ibu Ifit mendapatkan uang sekitar Rp40.000,00 yang sudah dipotong dengan biaya operasional.<sup>98</sup> Pada saat peneliti ke rumah Ibu Ifit untuk melakukan observasi, peneliti mendokumentasikan beberapa hal terkait dengan *bingka barandam* sebagai berikut.

- 1) Cara menakar bahan baku: bahan baku ditakar menggunakan satuan alat ukur tidak baku.
- 2) Proses pembuatan kue tradisional: secara garis besar proses pembuatan *bingka barandam* dimulai dari membeli bahan baku, menakar bahan baku sesuai dengan resep yang digunakan, menyiapkan alat, mengolah sampai menghasilkan *bingka barandam* yang siap untuk dijual.

---

<sup>97</sup> *Ibid.*

<sup>98</sup> *Ibid.*

- 3) Aktivitas mendesain dilakukan pada saat pembuat kue membentuk *bingka barandam* menggunakan cetakan yang sudah tersedia berbentuk lingkaran.
- 4) Aktivitas menjelaskan dilakukan pada saat peneliti memberikan pertanyaan seputar kue tradisional yang dijual.

#### h. Analisis Data S6

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang dilakukan peneliti, didapatkan beberapa hal terkait dengan kue tradisional Kalimantan Selatan yang dibuat oleh Ibu Isna diantaranya bahan baku pembuatan kue, proses pembuatan serta produk jadi. Menjual *cincin* ini merupakan mata pencaharian utama beliau. Beliau mengatakan *cincin* yang dijual beliau ini merupakan resep asli tanpa tambahan obat maupun pisang seperti *cincin* yang sering dijual di pasar. Ibu Isna juga mengatakan jika *cincin* yang menggunakan obat dan juga pisang itu digunakan untuk menaikkan adonan, setelah kue *cincin* itu didiamkan selama satu hari tekstur *cincin* akan menjadi keras. Berbeda dengan *cincin* beliau yang tetap lembut walaupun sudah didiamkan selama sehari.<sup>99</sup>

Beliau mengatakan *cincin* yang dijual beliau ini merupakan resep asli tanpa tambahan obat maupun pisang seperti *cincin* yang sering dijual di pasar. Ibu Isna juga mengatakan jika *cincin* yang menggunakan obat dan juga pisang itu digunakan untuk menaikkan adonan, setelah *cincin* itu

---

<sup>99</sup> Wawancara dengan Ibu Isna Selaku Pembuat *Cincin*, 17 September 2023, Pukul 9.30 WITA, Pal 7.

didiamkan selama satu hari tekstur *cincin* akan menjadi keras. Berbeda dengan *cincin* beliau yang tetap lembut walaupun sudah didiamkan selama sehari.<sup>100</sup>

Beliau tidak mengetahui sejarah *cincin* ini tetapi menurut beliau *cincin* ini merupakan kue khas Kalimantan Selatan yang sudah ada dari zaman dahulu. *Cincin* ini dibuat oleh berbagai daerah di Kalimantan Selatan, contohnya ada *cincin* Talipuk yang berasal dari Amuntai serta *cincin* yang berasal dari Barabai seperti *cincin* yang dijual oleh beliau. Seperti kue tradisional lainnya, *cincin* Ibu Isna diproduksi secara manual, terbuat dari bahan yang biasa dipakai untuk membuat kue tradisional dan dibuat dengan alat-alat sederhana.<sup>101</sup>

Bahan yang diperlukan untuk membuat *cincin* ini adalah beras, *gula habang*, gula pasir, garam, dan air. Biasanya beliau mengeluarkan uang sekitar Rp400.000,00 untuk membeli bahan untuk membuat satu ember besar adonan *cincin*. Sebelum membuat *cincin* ini, Ibu Isna menjelaskan jika bahan yang digunakan untuk membuat *cincin* merupakan bahan dengan harga yang lumayan mahal. Contohnya saja seperti beras, beras yang digunakan dibeli dengan harga yang lumayan mahal dari beras biasa. Kemudian untuk *gula habangnya*, Ibu Isna sengaja memesan langsung *gula habang* asli dari Barabai dengan harga yang juga

---

<sup>100</sup> *Ibid.*

<sup>101</sup> *Ibid.*

lumayan mahal. Ibu Isna mengatakan jika menggunakan bahan dengan kualitas yang bagus, maka kue yang dihasilkan akan mengembang.<sup>102</sup>

Ketika membuat *cincin* ini, Ibu Isna hanya mengira-ngira dalam menakar bahan karena beliau sudah lama membuat *cincin* ini jadi beliau mampu membuat *cincin* hanya dengan mengira-ngira. Dengan alat yang digunakan Ibu Isna dalam membuat *cincin* berupa ember besar dengan tutup, baskom sebanyak 1 buah, sendok, sutil kayu ukuran besar untuk mengaduk adonan nantinya, wajan untuk menggoreng, wadah dengan permukaan yang datar untuk mencetak *cincin* serta lidi pengganti sutil untuk membolak balik *cincin*.<sup>103</sup>

Dalam satu resep *cincin*, Ibu Isna membagi adonan menjadi 10 adonan, dimana beliau setiap hari menjual 1 bagian adonan saja. 1 bagian adonan dapat membuat sekitar 600 buah *cincin* yang dijual perbungkus. Untuk 1 bungkus kecil dijual dengan harga Rp5.000,00 yang berisi 10 buah *cincin*. Sedangkan untuk 1 bungkus besar dijual dengan harga Rp10.000,00 yang berisi 20 buah *cincin*. Jika dihitung, maka Ibu Isna menjual 1 buah *cincin* dengan harga Rp5.00,00. Jika Ibu Isna menjual semua *cincinnya*, maka Ibu Isna akan mendapat keuntungan sebanyak Rp300.000,00 Untuk keuntungan bersihnya Ibu Isna mendapatkan uang sekitar Rp150.000,00 yang sudah dipotong dengan biaya operasional.<sup>104</sup>

---

<sup>102</sup> *Ibid.*

<sup>103</sup> *Ibid.*

<sup>104</sup> *Ibid.*

Pada saat peneliti menemui Ibu Isna untuk melakukan observasi, peneliti mendokumentasikan beberapa hal terkait dengan *cincin* sebagai berikut.

- 1) Cara menakar bahan baku: bahan baku ditakar menggunakan takaran yang sudah tersedia pada bahan yang dijual.
- 2) Proses pembuatan kue tradisional: secara garis besar proses pembuatan *cincin* dimulai dari membeli bahan baku, menakar bahan baku sesuai dengan resep yang digunakan, menyiapkan alat, mengolah sampai menghasilkan *cincin* yang siap untuk dijual.
- 3) Aktivitas mendesain dilakukan pada saat pembuat kue membentuk *cincin* secara manual yang dibentuk seperti *cincin* menggunakan tangan.
- 4) Aktivitas menjelaskan dilakukan pada saat peneliti memberikan pertanyaan seputar kue tradisional yang dijual.

i. Analisis Data S7

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang dilakukan peneliti, didapatkan beberapa hal terkait dengan kue tradisional Kalimantan Selatan yang dibuat oleh Ibu Samsiah diantaranya bahan baku pembuatan kue, proses pembuatan serta produk jadi. Menjual *cingkaruk* ini merupakan mata pencaharian utama beliau. Beliau tidak menjual *cingkaruk* secara langsung. Ibu Samsiah menitipkan *cingkaruk* ini kepada penjual kue tradisional yang ada di pasar Martapura. Beliau menjual

*cingkaruk* secara langsung apabila ada sebuah acara keagamaan besar di Martapura.<sup>105</sup>

Perbedaan yang mencolok dalam membuat *cingkaruk* ketika zaman dahulu dengan zaman sekarang adalah apabila zaman dahulu penggilingan beras ketan masih menggunakan batu, kalau sekarang sudah ada mesin penggiling yang memudahkan dalam menggiling beras ketan. Kemudian pada zaman dahulu, mencetak *cingkaruk* tidak menggunakan plastik, jadi *cingkaruk* yang dibuat harus *medi* (dipadatkan, diperas hingga keluar minyak), *cingkaruk* nya pun tidak berbentuk persegi panjang seperti sekarang, tetapi berbentuk *gagatas* (belah ketupat).<sup>106</sup>

Menurut beliau *cingkaruk* ini merupakan kue khas Martapura yang sudah ada dari zaman dahulu, *cingkaruk* ini sering digunakan untuk sesajen, orang selamatan, membaca munaqib, dan acara-acara adat lainnya. Kue ini merupakan salah satu dalam jenis *wadai* 41. Orang di sana percaya bahwa membawa kue ini harus *betawaran* (menawarkan makanan kepada roh penunggu) karena bahan dasar dari kue ini adalah *lakatan* (beras ketan) yang merupakan makanan yang disukai makhluk halus karena *lamak manis* (rasa lemak dari santan dan manis dari gula). Apabila tidak *betawaran* maka akan orang tersebut akan sulit untuk bisa pulang ke rumah. Ibu Samsiah mengatakan pernah ada cerita bahwa ada orang dari luar Kalimantan yang membawa *cingkaruk* ini di dalam pesawat, tetapi

---

<sup>105</sup> Wawancara dengan Ibu Samsiah Selaku Pembuat *Cingkaruk*, 12 September 2023, Pukul 08.20 WITA, Tunggul Irang.

<sup>106</sup> *Ibid.*



karena tidak *betawaran*, pesawat yang ditumpangnya dirasa hanya berputar-putar saja tidak sampai tujuan. *cingkaruk* juga terdapat di Kandangan, tetapi dengan tekstur yang lebih kering, karena *lakatan* yang digunakan tidak disangrai tetapi *dibanam* (dibakar) sedangkan *cingkaruk* yang berasal dari Martapura ini bertekstur lembek.<sup>107</sup>

Seperti kue tradisional lainnya, *cingkaruk* Ibu Samsiah diproduksi secara manual, terbuat dari bahan yang biasa dipakai untuk membuat kue tradisional dan dibuat dengan alat-alat sederhana. Bahan yang diperlukan untuk membuat *cingkaruk* ini adalah beras ketan, gula pasir, dan kelapa. Biasanya beliau mengeluarkan uang sekitar Rp300.000,00 untuk membeli bahan untuk membuat satu *cingkaruk*. Sebelum membuat *cingkaruk* ini, Ibu Samsiah menjelaskan jika takaran bahan tidak boleh kurang ataupun lebih, semua takaran bahan harus sama.<sup>108</sup>

Ketika membuat *cingkaruk* ini, Ibu Samsiah hanya mengira-ngira dalam menakar bahan karena beliau sudah lama membuat *cingkaruk* ini jadi beliau mampu membuat *cingkaruk* hanya dengan mengira-ngira. Alat yang digunakan Ibu Samsiah dalam membuat *cingkaruk* berupa penggiling beras, wajan besar untuk memasak *cingkaruk*, sutil kayu ukuran besar, tirisan, baki, pisau, plastik untuk mencetak *cingkaruk* serta gilingan untuk meratakan *cingkaruk*.<sup>109</sup>

---

<sup>107</sup> *Ibid.*

<sup>108</sup> *Ibid.*

<sup>109</sup> *Ibid.*

Dalam satu resep kue, Ibu Samsiah dapat membuat sekitar 500 buah *cingkaruk* yang dijual dengan harga Rp1.000,00 untuk 1 buah *cingkaruk*. Karena menjual 1 buah *cingkaruk* seharga Rp1.000,00, maka Ibu Samsiah akan mendapat keuntungan sebanyak Rp500.000,00. Untuk keuntungan bersihnya Ibu Samsiah mendapatkan uang sekitar Rp150.000,00 yang sudah dipotong dengan biaya operasional.<sup>110</sup> Pada saat peneliti ke rumah Ibu Samsiah untuk melakukan observasi, peneliti mendokumentasikan beberapa hal terkait dengan *cingkaruk* sebagai berikut.

- 1) Cara menakar bahan baku: bahan baku ditakar menggunakan satuan alat ukur baku.
- 2) Proses pembuatan kue tradisional: secara garis besar proses pembuatan *cingkaruk* dimulai dari membeli bahan baku, menakar bahan baku sesuai dengan resep yang digunakan, menyiapkan alat, mengolah sampai menghasilkan *cingkaruk* yang siap untuk dijual.
- 3) Aktivitas mengukur dilakukan pembuat kue pada saat menakar bahan baku sesuai dengan resep yang digunakan untuk membuat *cingkaruk*.
- 4) Aktivitas membilang/menghitung dilakukan pada saat pembuat kue menentukan harga jual dari jumlah modal yang dikeluarkan serta keuntungan yang didapatkan.

---

<sup>110</sup> *Ibid.*

- 5) Aktivitas mendesain dilakukan pada saat pembuat kue membentuk *cingkaruk* secara manual dengan memotong secara tegak lurus membentuk persegi panjang.
- 6) Aktivitas menjelaskan dilakukan pada saat peneliti memberikan pertanyaan seputar kue tradisional yang dijual.

j. Analisis Data S8

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang dilakukan peneliti, didapatkan beberapa hal terkait dengan kue tradisional Kalimantan Selatan yang dibuat oleh Ibu Siti diantaranya bahan baku pembuatan kue, proses pembuatan serta produk jadi.<sup>111</sup>

Ibu Siti kurang mengetahui sejarah pastinya *cucur* ini, tetapi menurut beliau *cucur* ini merupakan kue khas Kalimantan Selatan yang sudah ada dari zaman dahulu. *cucur* ini merupakan *wadai tuha* (kue tua), karena termasuk dalam *wadai* 41 yang sudah ada sejak kerajaan Banjar. Tetapi *cucur* juga dibuat di daerah lain salah satunya di daerah Jawa.<sup>112</sup>

Seperti kue tradisional lainnya, *cucur* Ibu Siti diproduksi secara manual, terbuat dari bahan yang biasa dipakai untuk membuat kue tradisional dan dibuat dengan alat-alat sederhana. Bahan yang diperlukan untuk membuat *cucur* ini adalah tepung beras, tepung terigu, santan, *gula habang*, gula pasir, garam, dan air. Biasanya beliau mengeluarkan uang sekitar Rp50.000,00 untuk membeli bahan untuk membuat satu ember

---

<sup>111</sup> Wawancara dengan Ibu Siti Selaku Pembuat *Cucur*, 16 September 2023, Pukul 09.34 WITA, Pal 7.

<sup>112</sup> *Ibid.*

besar adonan *cucur*. Sebelum membuat *cucur* ini, Ibu Siti menjelaskan jika adonan *cucur* ini tidak menggunakan soda kue atau pengembang apapun, jadi ketika membuat adonan ini harus didiamkan sekitar 2-4 jam yang bertujuan agar *cucur* dapat mengembang ketika digoreng. Kemudian jika ingin menggoreng, adonan harus diaduk terlebih dahulu agar adonan tercampur menjadi satu.<sup>113</sup>

Ketika membuat *cucur* ini, Ibu Siti hanya mengira-ngira dalam menakar bahan karena beliau sudah lama membuat *cucur* ini jadi beliau mampu membuat *cucur* hanya dengan mengira-ngira. Alat yang digunakan Ibu Siti dalam membuat berupa ember besar untuk menyimpan adonan, sendok, wajan untuk menggoreng, gayung, sutil kayu ukuran besar untuk mengaduk adonan, lidi serta gelas tuang kecil.<sup>114</sup>

Dalam satu resep *cucur* yang dapat dibuat tidak menentu karena kue ditakar menggunakan gelas tuang kecil, gelas tersebut bisa penuh bisa juga tidak, tetapi Ibu Siti memperkirakan sekitar 70 buah yang dijual dengan harga Rp2.000,00 untuk 1 buah *cucur*. Keuntungan sebanyak Rp140.000,00. Untuk keuntungan bersihnya Ibu Siti mendapatkan uang sekitar Rp90.000,00 yang sudah dipotong dengan biaya operasional.<sup>115</sup> Pada saat peneliti ke pasar menemui Ibu Siti untuk melakukan observasi,

---

<sup>113</sup> *Ibid.*

<sup>114</sup> *Ibid.*

<sup>115</sup> *Ibid.*

peneliti mendokumentasikan beberapa hal terkait dengan *cucur* sebagai berikut.

- 1) Cara menakar bahan baku: bahan baku ditakar menggunakan takaran yang sudah tersedia pada bahan yang dijual.
- 2) Proses pembuatan kue tradisional: secara garis besar proses pembuatan *cucur* dimulai dari membeli bahan baku, menakar bahan baku sesuai dengan resep yang digunakan, menyiapkan alat, mengolah sampai menghasilkan *cucur* yang siap untuk dijual.
- 3) Aktivitas mengukur dilakukan pembuat kue pada saat menakar bahan baku sesuai dengan resep yang digunakan untuk membuat *cucur*.
- 4) Aktivitas membilang/menghitung dilakukan pada saat pembuat kue menentukan harga jual dari jumlah modal yang dikeluarkan serta keuntungan yang didapatkan.
- 5) Aktivitas mendesain dilakukan pada saat pembuat kue membentuk *cucur* secara manual hanya dengan menuangkan adonan kue ke dalam wajan yang sudah berisi minyak panas.
- 6) Aktivitas menjelaskan dilakukan pada saat peneliti memberikan pertanyaan seputar kue tradisional yang dijual.

k. Analisis Data S9

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang dilakukan peneliti, didapatkan beberapa hal terkait dengan kue tradisional

Kalimantan Selatan yang dibuat oleh Bapak Arsyad diantaranya bahan baku pembuatan kue, proses pembuatan serta produk jadi. Menjual *Kalalapun* ini merupakan mata pencaharian utama beliau. *Kalalapun* yang Bapak Arsyad jual dengan nama *Kalalapun Bukhari* yang sudah terkenal di Martapura. Pada awal berjualan beliau menceritakan bahwa beliau langsung yang turun tangan menjual *Kalalapun* di pinggir jalan di Banjarmasin. Setelah *Kalalapun* beliau mulai ramai pembeli dari situlah Bapak Arsyad menjual dari rumah.<sup>116</sup>

Menurut beliau *kalalapun* ini merupakan kue tradisional Kalimantan Selatan yang sudah ada dari zaman dahulu, *kalalapun* merupakan makanan turun temurun dari *urang bahari* (orang zaman dahulu) di Martapura. Apabila mendengar *kalalapun* pasti dikaitkan dengan Martapura sampai ada slogan “*apabila tulak ka Martapura jangan kada ingat manukar kalalapun*” (apabila pergi ke Martapura jangan lupa membeli *kalalapun*). Lagu daerah Martapura pun menyebutkan *kalalapun* sebagai kue tradisional khas dari sana.<sup>117</sup>

Seperti kue tradisional lainnya, *kalalapun* Bapak Arsyad diproduksi secara manual, terbuat dari bahan yang biasa dipakai untuk membuat kue tradisional dan dibuat dengan alat-alat sederhana. Bahan yang diperlukan untuk membuat *kalalapun* ini adalah tepung ketan, tetapi apabila ketannya berkualitas bagus tidak perlu dicampur dengan beras lagi,

---

<sup>116</sup> Wawancara dengan Bapak Arsyad Selaku Pembuat *Kalalapun*, 13 September 2023, Pukul 08.39 WITA, Martapura.

<sup>117</sup> *Ibid.*

*gula habang*, kelapa, garam, air kapur, serta *pudak sinegar* yang menjadi pembeda *kalalapun* Bapak Arsyad dengan yang lain. Biasanya beliau mengeluarkan uang sekitar Rp150.000,00 untuk membeli bahan untuk membuat *kalalapun*. Sebelum membuat *kalalapun* Bapak Arsyad mengatakan jika *kalalapun* yang sekarang ada sedikit perbedaan dengan zaman dahulu. Dipengaruhi oleh harga bahan baku yang semakin hari semakin naik beliau tidak lagi menggunakan potongan *gula habang* untuk isian *kalalapun*, melainkan *gula habang* terlebih dahulu diparut menggunakan parutan kelapa sampai berbentuk seperti butiran pasir. Tetapi beliau tetap menerima pesanan jika ada yang ingin *gula habang* berbentuk potongan seperti zaman dahulu dengan harga yang lebih mahal daripada harga jual biasa. Untuk *kalalapun* yang isian potongannya *gula habang* dihargai Rp1.000,00 untuk 1 buahnya, dan harus membeli sebanyak 50 buah atau Rp50.000,00.<sup>118</sup>

Ketika membuat *kalalapun* ini, Bapak Arsyad hanya mengira-ngira dalam menakar bahan karena beliau sudah lama membuat *kalalapun* ini jadi beliau mampu membuat *kalalapun* hanya dengan mengira-ngira. Alat yang digunakan Bapak Arsyad dalam membuat *kalalapun* berupa *dandang* untuk merebus *kalalapun*, baskom, gayung, parutan, tampah plastik, blender serta *tapis* untuk mengangkat *kalalapun*. *Kalalapun* dicetak manual menggunakan tangan dengan isian *gula habang* yang meleleh

---

<sup>118</sup> *Ibid.*

ditengah, istilah orang Banjar apabila memakan *kalalapun* ini adalah *pacah di ilat* (lumer di mulut).<sup>119</sup>

Dalam satu resep kue yang didapat tidak menentu karena adonan dicetak menggunakan tangan. Tetapi diperkirakan Bapak Arsyad dapat membuat sekitar 100 kotak yang mana dalam 1 kotak berisi 10 buah *kalalapun* yang dijual dengan harga Rp5.000,00 untuk 1 kotak *kalalapun*. Jika dihitung maka 1 buah *kalalapun* dijual dengan harga Rp5.00,00. Karena menjual 1 kotak *kalalapun* seharga Rp5.000,00, maka Bapak Arsyad akan mendapat keuntungan sebanyak Rp500.000,00. Untuk keuntungan bersihnya Bapak Arsyad mendapatkan uang sekitar Rp200.000,00 yang sudah dipotong dengan biaya operasional.<sup>120</sup> Pada saat peneliti ke rumah Bapak Arsyad untuk melakukan observasi, peneliti mendokumentasikan beberapa hal terkait dengan *kalalapun* sebagai berikut.

- 1) Cara menakar bahan baku: bahan baku ditakar menggunakan satuan alat ukur baku.
- 2) Proses pembuatan kue tradisional: secara garis besar proses pembuatan *kalalapun* dimulai dari membeli bahan baku, menakar bahan baku sesuai dengan resep yang digunakan, menyiapkan alat, mengolah sampai menghasilkan *kalalapun* yang siap untuk dijual.

---

<sup>119</sup> *Ibid.*

<sup>120</sup> *Ibid.*



- 3) Aktivitas mendesain dilakukan pada saat pembuat kue membentuk *kalalapun* secara manual yang digulung menggunakan tangan.
- 4) Aktivitas menjelaskan dilakukan pada saat peneliti memberikan pertanyaan seputar kue tradisional yang dijual.

#### 1. Analisis Data S10

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang dilakukan peneliti, didapatkan beberapa hal terkait dengan kue tradisional Kalimantan Selatan yang dibuat oleh Ibu Aluh diantaranya bahan baku pembuatan kue, proses pembuatan serta produk jadi.<sup>121</sup>

Menurut beliau *sasunduk lawang* ini merupakan kue khas Kalimantan Selatan yang sudah ada dari zaman dahulu, *sasunduk lawang* ini termasuk *wadai bahari* (kue zaman dahulu), diberi nama *sasunduk lawang* dikarenakan bentuknya yang menyerupai *sasunduk lawang* atau pegangan pintu. Ibu Aluh pun menambahkan jika banyak masyarakat Banjar yang tidak mengetahui *sasunduk lawang* ini. Terlebih lagi anak muda zaman sekarang yang banyak mengenal kue modern. Menurut Ibu Aluh ciri khas dari kue ini adalah ketika memakannya, *sasunduk lawang* dimakan dengan cara mengupas kulitnya seperti ketika hendak memakan pisang.<sup>122</sup>

---

<sup>121</sup> Wawancara dengan Ibu Aluh Selaku Pembuat *Sasunduk Lawang*, 14 September 2023, Pukul 13.39 WITA, Kelayan.

<sup>122</sup> *Ibid.*

Seperti kue tradisional lainnya, *sasunduk lawang* Ibu Aluh diproduksi secara manual, terbuat dari bahan yang biasa dipakai untuk membuat kue tradisional dan dibuat dengan alat-alat sederhana. Bahan yang diperlukan untuk membuat *sasunduk lawang* ini adalah tepung beras, gula pasir, pewarna makanan warna hijau, santan, dan garam. Biasanya Beliau mengeluarkan uang sekitar Rp60.000,00 untuk membeli bahan untuk membuat satu wajan *sasunduk lawang*. Sebelum membuat *sasunduk lawang* ini, Ibu Aluh menjelaskan jika *sasunduk lawang* ini ada berbagai macam rasa, ada *sasunduk lawang habang* (merah) yang tambahan *gula habang*. Ada juga *sasunduk lawang Sagu* yang berbahan dasar tepung sagu, dan *sasunduk lawang* yang Ibu Aluh jual yaitu *sasunduk lawang* beras dengan bahan dasarnya berupa tepung beras.<sup>123</sup>

Ketika membuat *sasunduk lawang* ini, Ibu Aluh menggunakan pengukuran bahan dengan alat ukurnya seperti gelas, atau Beliau hanya mengira-ngira dalam menakar bahan karena beliau sudah lama membuat *sasunduk lawang* ini jadi beliau mampu membuat *sasunduk lawang* hanya dengan mengira-ngira. Tetapi beliau juga bisa menggunakan timbangan apabila dirasa perlu. Takaran bahan untuk membuat *sasunduk lawang* yang pertama ada 1,5 kg tepung beras, 7 ons gula pasir, sedikit pewarna makanan warna hijau, 3 gelas belimbing santan, air serta sedikit garam. Sedangkan alat yang digunakan Ibu Aluh dalam membuat *sasunduk lawang* berupa *dandang* untuk *menyumap*, baskom, sendok, sutil untuk

---

<sup>123</sup> *Ibid.*

mengaduk, wajan serta daun pisang untuk membungkus *sasunduk lawang*.<sup>124</sup>

Dalam satu resep kue, Ibu Aluh dapat membuat sekitar 100 buah *sasunduk lawang* yang dijual dengan harga Rp1.000,00 untuk 1 buah *sasunduk lawang*. Keuntungan yang didapat sebanyak Rp100.000,00. Untuk keuntungan bersihnya Ibu Aluh mendapatkan uang sekitar Rp30.000,00 yang sudah dipotong dengan biaya operasional.<sup>125</sup> Pada saat peneliti ke rumah Ibu Aluh untuk melakukan observasi, peneliti mendokumentasikan beberapa hal terkait dengan *sasunduk lawang* sebagai berikut.

- 1) Cara menakar bahan baku: bahan baku ditakar menggunakan satuan alat ukur tidak baku.
- 2) Proses pembuatan kue tradisional: secara garis besar proses pembuatan *sasunduk lawang* dimulai dari membeli bahan baku, menakar bahan baku sesuai dengan resep yang digunakan, menyiapkan alat, mengolah sampai menghasilkan *sasunduk lawang* yang siap untuk dijual.
- 3) Aktivitas mendesain dilakukan pada saat pembuat kue membentuk *sasunduk lawang* secara manual di atas daun pisang.

---

<sup>124</sup> *Ibid.*

<sup>125</sup> *Ibid.*

- 4) Aktivitas menjelaskan dilakukan pada saat peneliti memberikan pertanyaan seputar kue tradisional yang dijual.

### 3. Proses Pembuatan Kue Tradisional Kalimantan Selatan

#### a. *Amparan Tatak*

Tahapan-tahapan dalam pembuatan *amparan tatak*, diantaranya:

- 1) Menyiapkan bahan yang diperlukan



**Gambar 4.3** Persiapan Bahan

- 2) Masak *setengah litar* ( $\frac{1}{2}$  liter) atau 500 ml santan terlebih dahulu sampai santan berkurang sedikit, setelah itu dinginkan sampai santan membentuk 2 lapisan, kemudian ambil lapisan yang di atas atau lemak santan.
- 3) Potong-potong 6 buah Pisang Talas tadi menjadi 4 bagian.
- 4) Untuk membuat lapisang bawah, tuang 6 gelas belimbing tepung beras ke dalam baskom, lalu tambahkan  $\frac{1}{4}$  kg gula pasir, kemudian masukan 1 liter santan, aduk sampai rata.



**Gambar 4.4 Proses Pembuatan Lapisan Bawah**

- 5) Sambil membuat lapisan bawah, panaskan *dandang* (panci besar) di atas kompor dengan api sedang.



**Gambar 4.5 Proses Memanaskan *Dandang***

- 6) Setelah lapisan bawah sudah teraduk rata, tuang setengah adonan ke dalam loyang bulat yang sudah disiapkan, setelah itu masukkan ke dalam panci besar sekitar 15 menit. Masukkan potongan pisang pada sisa lapisan bawah yang tadi, menurut Ibu Yuliana itu akan membuat pisang berada pas di tengah kue.



**Gambar 4.6 Proses Menuang Lapisan Bawah Ke Loyang**

- 7) Setelah 15 menit, tuang setengah lapisan bawah yang sudah ditambahkan potongan pisang talas tadi, *sumap* (kukus) lagi sekitar 15 menit.



**Gambar 4.7 Proses Menuang Lapisan Bawah Yang Kedua**

- 8) Sambil menunggu lapisan bawah di*sumap*, langkah selanjutnya membuat lapisan atas dengan mencampurkan 1 gelas belimbing tepung beras, santan kental yang didapat dari 500 ml santan yang dimasak beri sedikit garam, kemudian aduk semua bahan sampai tercampur rata.
- 9) Setelah lapisan atas tercampur rata, tuang lapisan atas ke loyang, *sumap* lagi selama kurang lebih 20-25 menit,



**Gambar 4.8 Proses Menuang Lapisan Atas**

apabila lapisan atas sudah mulai mengeras maka *amparan tatak* sudah matang.



**Gambar 4.9 Amparan tatak yang sudah Matang**

- 10) Setelah matang *amparan tatak* akan dipotong dengan sama besar. Biasanya dalam memotong *amparan tatak* selalu menghasilkan potongan yang berjumlah genap, seperti 14, 16 dan 18 potong. Hal tersebut menunjukkan adanya aktivitas membilang dan membagi dalam proses tersebut.

b. *Apam Peranggi*

Peneliti tidak dapat mendokumentasikan pembuatan adonan *apam peranggi* dikarenakan pembuatan adonan dilakukan pada malam hari, oleh karena itu Ibu Tiah menjelaskan cara membuat adonan *apam peranggi* kepada peneliti sebagai berikut.

- 1) Peras kelapa untuk diambil santannya.
- 2) Siapkan ember besar, lalu masukkan semua bahan yang sudah disiapkan, kecuali air dan santan. Aduk hingga semua bahan tercampur rata.
- 3) Setelah tercampur rata masukan santan yang sudah dicampur dengan air, aduk kembali hingga tercampur rata. Tambahkan lagi air jika dirasa adonan masih terlalu kental. Diamkan semalaman sampai adonan mengembang.
- 4) Apabila adonan sudah didiamkan semalaman dan mengembang, panaskan cetakan dengan api sedang kemudian ambil adonan memenuhi telapak tangan, kemudian tuang adonan ke dalam cetakan. Tutup menggunakan panai (tutup cetakan yang terbuat dari tanah liat)





**Gambar 4.10** Proses Memasak Adonan *Apam Peranggi*

dan tunggu sampai *apam peranggi* mengembang dan matang.



**Gambar 4.11** *Apam Peranggi* Yang Sudah Matang

c. *Babungku*

Tahapan-tahapan dalam pembuatan *babungku*, diantaranya:

- 1) *Tanggar* (meletakkan sesuatu di atas kompor untuk dipanaskan) *dandang* dengan api sedang.
- 2) *Tanggar* wajan besar dengan api sedang, kemudian tuang 4 gelas belimbing santan.

- 3) Setelah santan mulai panas, masukkan 3 bungkus tepung beras, pewarna makanan hijau dan satu sendok makan garam ke dalam wajan tersebut sambil diaduk sampai semua bahan tercampur dengan sempurna.
- 4) Aduk adonan sampai menjadi *likat* (kental), kemudian matikan api dan dinginkan.
- 5) Sambil menunggu adonan dingin, rajang *gula habang* hingga halus, sisihkan.
- 6) Agar mudah dalam membungkus *babungku*, maka daun pisang dipanaskan dulu di atas api sampai layu.
- 7) Setelah adonan dingin, ambil sekitar satu sendok makan adonan lalu letakkan di atas daun pisang yang sudah dipanaskan tadi, kemudian beri potongan *gula habang* di atasnya, tutup adonan sampai terbungkus rapat, beri tusuk lidi.



**Gambar 4.12** Proses Membungkus *Babungku*

- 8) Semua adonan yang sudah dibungkus rapi dimasukkan ke dalam *dandang*, disumap selama kurang lebih 30 menit.



**Gambar 4.13 Babungku Yang Sudah Dibungkus**

d. *Bingka*

Tahapan-tahapan dalam pembuatan *bingka*, diantaranya:

- 1) Masak sekitar 9 liter santan sehingga menjadi *lalaan* (santan yang dimasak sampai mengental hingga mengeluarkan minyak).
- 2) Siapkan ember, pecahkan 100 butir telur bebek, tambahkan 25 gelas belimbing gula pasir kemudian kocok menggunakan kocokan tangan yang terbuat dari nilon sampai berbusa.



**Gambar 4.14 Proses Mengocok Telur**

- 3) Setelah berbusa, masukkan 3 kg tepung terigu, aduk sampai semua tercampur rata.



**Gambar 4.15 Proses Pengadukan Adonan**

- 4) Saring adonan yang sudah tercampur rata menggunakan *tapis* (saringan) agar tidak ada tepung yang menggumpal.



**Gambar 4.16 Proses Penyaringan Adonan**

- 5) Tambahkan *lalaan*, aduk kembali hingga tercampur rata.
- 6) Barulah tuang 10 liter santan ke adonan, aduk lagi hingga semua tercampur rata dan tidak ada adonan yang menggumpal.



**Gambar 4.17 Proses Penambahan Santan Cair**

- 7) Panaskan oven, tuang adonan ke dalam cetakan *kembang goyang*.



**Gambar 4.18 Proses Penuangan Ke Cetakan**

Masak sekitar 45 menit sampai *bingka* berubah menjadi kecoklatan.



**Gambar 4.19** Proses Pemasakan *Bingka*



**Gambar 4.20** *Bingka* yang Sudah Matang

e. *Bingka Barandam*

Tahapan-tahapan dalam pembuatan *bingka barandam*, diantaranya:

- 1) Siapkan alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat *bingka barandam*.





**Gambar 4.21 Persiapan Alat dan Bahan**

- 2) Rebus 1 gayung air dengan  $\frac{1}{2}$  kg gula pasir, tambahkan sedikit *kesumba kuning* dan 1 lembar daun pandan. Masak sampai mendidih.
- 3) Siapkan baskom, pecahkan 8 butir telur, masukkan sedikit soda kue, 1 buah vanili dan sedikit garam, kocok dengan menggunakan kocokan tangan sampai mengembang dan berbusa.



**Gambar 4.22 Proses Memecahkan Telur**

- 4) Apabila adonan sudah berbusa dan berjejak, tambahkan 16 sendok makan tepung terigu yang sudah diayak sedikit demi sedikit, kemudian aduk agar tercampur dengan sempurna.



**Gambar 4.23 Proses Penambahan Tepung Terigu**

- 5) Panaskan cetakan, beri sedikit minyak lalu tuangkan adonan ke dalam cetakan, tunggu hingga adonan mengembang dan masak.



**Gambar 4.24 Proses Menuang Adonan Ke Cetakan**

- 6) Setelah *bingka barandam* masak, taruh di wadah dan siram dengan kuah kuning yang sudah dibuat tadi sampai *bingka tarandam* (terendam).





**Gambar 4.25** Proses Pengangkatan *Bingka*

f. *Cincin*

Peneliti tidak dapat mendokumentasikan pembuatan adonan *cincin* dikarenakan pembuatan adonan tidak dibuat setiap hari dan dikerjakan pada malam hari. Ibu Isna membuat adonan supaya bisa dijual sampai 7 kali. Baru setelah 7 hari beliau akan membuat adonan *cincin* kembali. Maka dari itu Ibu Isna menjelaskan cara membuat adonan *cincin* kepada peneliti sebagai berikut.

- 1) Giling beras dengan mesin penggiling hingga menjadi tepung.
- 2) *Gula habang* ditumbuk hingga halus.
- 3) Siapkan baskom, masukkan semua bahan kemudian aduk menggunakan sutil hingga semua tercampur rata.
- 4) Panaskan wajan, tuang sedikit minyak.



**Gambar 4.26 Proses Memanaskan Minyak**

- 5) Wadah dengan permukaan yang rata diolesi minyak, taruh sedikit adonan di atasnya kemudian dibentuk menjadi bulat, tekan lalu diberi lubang di tengahnya menggunakan tangan.



**Gambar 4.27 Proses Pembentukan Adonan**

- 6) Setelah adonan berbentuk seperti *cincin*,



**Gambar 4.28 Proses Membentuk *Cincin***

masukkan ke dalam minyak panas,



**Gambar 4.29 Proses Menggoreng Adonan**

bolak balik adonan menggunakan lidi sampai berubah warna menjadi kecoklatan, angkat dan tiriskan.



**Gambar 4.30 Proses Penirisan *Cincin***

g. *Cingkaruk*

Peneliti tidak dapat mendokumentasikan pembuatan *cingkaruk* dikarenakan pembuatannya dikerjakan pada sore menjelang malam hari. Maka dari itu Ibu Samsiah menjelaskan cara membuat *cingkaruk* kepada peneliti sebagai berikut.

- 1) Sangrai beras ketan hingga berwarna kecoklatan, kemudian giling beras ketan dengan mesin penggiling hingga menjadi tepung.
- 2) Panaskan wajan, masukan beras yang sudah digiling tadi, gula pasir dan kelapa parut, aduk hingga tercampur menjadi satu.
- 3) Apabila sudah tercampur, matikan kompor dan tuang *cingkaruk* ke dalam baki, diamkan sampai *cingkaruk* tidak terlalu panas.
- 4) Setelah dirasa *cingkaruk* tidak terlalu panas, lapis *cingkaruk* dengan plastik, tekan-tekan sampai *cingkaruk* menjadi tipis, kemudian dipotong tegak lurus sekitar 3 jari hingga berbentuk persegi panjang.



**Gambar 4.31 Cingkaruk Yang Sudah Jadi**

h. *Cucur*

Peneliti tidak bisa mendokumentasikan pembuatan *cucur* dikarenakan pembuatannya dikerjakan pada subuh hari. Maka dari itu Ibu Siti menjelaskan cara membuat adonan *cucur* kepada peneliti sebagai berikut.

- 1) Rebus air sampai mendidih, kemudian tambahkan *gula habang* yang sudah dirajang halus serta gula pasir, aduk rata sampai gulanya larut di dalam air.
- 2) Masukkan tepung terigu, tepung beras dan sedikit garam aduk lagi sampai tercampur rata, setelah itu matikan kompor dan diamkan adonan selama 1-2 jam.
- 3) Setelah didiamkan, panaskan wajan dengan sedikit minyak, sebelum mengambil adonan aduk adonan terlebih dahulu kemudian ambil adonan dengan gelas tuangan kecil lalu tuang ke dalam wajan.



**Gambar 4.32 Proses Menuang Adonan**

- 4) Masak *cucur* sambil disiram dengan minyak panas.



**Gambar 4.33 Proses Memasak *Cucur***

- 5) Apabila *cucur* merekah maka *cucur* sudah bisa diangkat.



**Gambar 4.34 Proses Meniriskan *Cucur***

i. *Kalalapun*

Tahapan-tahapan dalam pembuatan *kalalapun*, diantaranya:

- 1) Panaskan *dandang* (panci besar) yang sudah berisi air dengan api sedang.
- 2) Parut kelapa menggunakan parutan lalu tambahkan sedikit garam, aduk.



**Gambar 4.35 Proses Memarut Kelapa**

- 3) Blender *pudak sinegar* dengan air, kemudian saring menggunakan *tapis*. Air yang didapat tadi ditambahkan dengan sedikit kapur.
- 4) Parut *gula habang* dengan parutan hingga halus.
- 5) Siapkan baskom, masukkan tepung ketan, siram dengan air *pudak* sambil di aduk hingga tercampur dengan rata.





**Gambar 4.36 Proses Pencampuran Bahan**

- 6) Ambil sedikit adonan, digulung membentuk bola kemudian ditekan-tekan di telapak tangan, masukkan sedikit *gula habang* yang sudah diparut tadi, lalu tutup adonan dengan cara digulung lagi.



**Gambar 4.37 Proses Pembentukan *Kalalapun***

- 7) Apabila adonan sudah menutupi gula habang dengan sempurna, masukkan adonan kedalam panci besar, rebus sampai adonan mengembang ke permukaan.
- 8) Angkat, lalu tiriskan.





**Gambar 4.38** Proses Pengangkatan *Kalalapun*

Jika sudah tiris, tuang *kalalapun* ke dalam kelapa yang sudah diparut, baluri *kalalapun* hingga seluruh permukaan *kalalapun* tertutup oleh parutan kelapa.



**Gambar 4.39** Proses Membaluri *Kalalapun*

j. *Sasunduk Lawang*

Tahapan-tahapan dalam pembuatan *sasunduk lawang*, diantaranya:

- 1) Siapkan bahan yang diperlukan untuk membuat *sasunduk lawang*.



**Gambar 4.40 Persiapan Bahan**

- 2) Panaskan *dandang* (panci besar) yang sudah diisi air dengan api sedang.
- 3) Rebus santan sampai berbuih.
- 4) Siapkan wadah, masukkan tepung beras, kemudian siram dengan air, diaduk sampai adonan *liat* (lengket).



**Gambar 4.41 Proses Pembuatan Adonan**

- 5) Setelah itu campur adonan tadi dengan santan, tambahkan sedikit pewarna hijau, sedikit garam aduk rata sampai setengah matang, dinginkan.

- 6) Apabila adonan sudah dingin, taruh adonan ke daun pisang menggunakan sendok,



**Gambar 4.42** Proses Pembentukan *Sasunduk Lawang*

bentuk memanjang, lalu bungkus, beri lidi di ujung-ujungnya.

- 7) Setelah semua adonan sudah dibungkus, kukus adonan sekitar 30 menit. Kemudian angkat dan dinginkan.



**Gambar 4.43** *Sasunduk Lawang* Yang Sudah Matang

#### 4. Keabsahan Data


Penelitian ini menggunakan keabsahan data pada triangulasi teknik, di mana menggunakan 3 metode, yaitu metode observasi, wawancara dan dokumentasi. Pada kue tradisional Kalimantan Selatan, peneliti akan mengecek

keabsahan data dari subjek S1, subjek S2, subjek S3, subjek S4, subjek S5, subjek S6, subjek S7, subjek S8, subjek S9 dan subjek S10.

**Tabel 4.1 Triangulasi Teknik Subjek S1**

Pertanyaan	Wawancara	Observasi	Dokumentasi
Sejarah kue tradisional Kalimantan Selatan	Tidak mengetahui secara pasti sejarahnya. Namun yang perlu diketahui bahwa <i>amparan tatak</i> merupakan kue tradisional Kalimantan Selatan yang sudah ada sejak zaman dahulu.	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan sejarah <i>amparan tatak</i> tidak diketahui kapan pastinya, tapi <i>amparan tatak</i> memang kue tradisional Kalimantan Selatan.	Dari hasil dokumentasi diperoleh bahwa memang sejarah <i>amparan tatak</i> sesuai dengan hasil wawancara.
Bahan yang diperlukan untuk membuat kue tradisional	Bahan baku yang digunakan untuk membuat <i>amparan tatak</i> adalah tepung beras, santan, gula dan pisang Talas.	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan benar bahwa bahan baku yang digunakan sesuai dengan hasil wawancara.	
Alat yang digunakan untuk membuat kue tradisional	Alat yang digunakan untuk membuat <i>amparan tatak</i> adalah baskom, loyang bulat, sendok, dan panci besar.	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan benar bahwa alat yang digunakan sesuai dengan hasil wawancara dengan tambahan seperti pisau, piring, dan panci kecil	Dari hasil dokumentasi diperoleh bahwa memang alat yang digunakan sesuai dengan hasil wawancara dan observasi.

Pertanyaan	Wawancara	Observasi	Dokumentasi
Kue yang dapat dihasilkan dalam satu resep	Dalam satu resep dapat membuat 1 loyang bulat <i>amparan tatak</i> .	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan benar bahwa resep yang digunakan sesuai dengan hasil wawancara.	
Bentuk alat yang digunakan untuk membentuk kue tradisional	Alat yang digunakan untuk membentuk <i>amparan tatak</i> adalah loyang yang berbentuk bulat.	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan benar bahwa alat yang digunakan untuk membentuk <i>amparan tatak</i> sesuai dengan hasil wawancara.	
Bentuk kue tradisional	Bentuk kue tradisional yang dihasilkan mengikuti alat yang digunakan.	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan benar bahwa bentuk kue tradisional yang terbentuk sesuai dengan hasil wawancara.	
Aktivitas membilang /menghitung	Aktivitas membilang/ menghitung dilakukan ketika memotong <i>amparan tatak</i> menjadi beberapa bagian, dalam memotong <i>amparan tatak</i> menggunakan	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan benar aktivitas membilang/ menghitung yang dijelaskan sesuai dengan hasil wawancara.	Dari hasil dokumentasi diperoleh bahwa memang aktivitas membilang/ menghitung sesuai dengan hasil wawancara.

Pertanyaan	Wawancara	Observasi	Dokumentasi
	kelipatan 2 dan menghasilkan bilangan pecahan.		
Aktivitas mendesain	Terdapat modifikasi bentuk <i>amparan tatak</i> dari bentuk semula.	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan benar bentuk <i>amparan tatak</i> yang dijelaskan sesuai dengan hasil wawancara.	

**Tabel 4.2 Interpretasi Triangulasi Subjek S1**

No	Interpretasi data Subjek S1
1.	Tidak diketahui secara pasti sejarah <i>amparan tatak</i> , tetapi <i>amparan tatak</i> merupakan kue tradisional Kalimantan Selatan yang sudah ada sejak zaman dahulu.
2.	Bahan baku yang digunakan untuk membuat <i>amparan tatak</i> adalah tepung beras, santan, gula dan pisang Talas.
3.	Alat yang digunakan untuk membuat <i>amparan tatak</i> adalah baskom, loyang bulat, sendok, pisau, piring, panci kecil dan panci besar.
4.	Satu resep <i>amparan tatak</i> dapat membuat 1 loyang bulat.
5.	Alat yang digunakan untuk membentuk <i>amparan tatak</i> adalah loyang kue yang berbentuk bulat.
6.	Bentuk kue tradisional yang dihasilkan mengikuti alat yang digunakan, yaitu loyang kue berbentuk bulat.
7.	Terdapat aktivitas membilang/menghitung yaitu membilang bilangan genap ketika memotong <i>amparan tatak</i> menjadi beberapa bagian, dalam memotong <i>amparan tatak</i> menggunakan kelipatan 2 dan menghasilkan bilangan pecahan.
8.	Terdapat modifikasi bentuk <i>amparan tatak</i> dari bentuk semula.

**Tabel 4.3 Triangulasi Teknik Subjek S2**


Pertanyaan	Wawancara	Observasi	Dokumentasi
Sejarah kue tradisional	Tidak mengetahui secara pasti	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan	Dari hasil dokumentasi diperoleh bahwa

<b>Pertanyaan</b>	<b>Wawancara</b>	<b>Observasi</b>	<b>Dokumentasi</b>
Kalimantan Selatan	sejarahnya. Namun yang perlu diketahui bahwa <i>apam peranggi</i> merupakan kue tradisional Kalimantan Selatan khususnya di daerah Banjar.	sejarah <i>apam peranggi</i> tidak diketahui kapan pastinya, tapi <i>apam peranggi</i> memang kue tradisional Kalimantan Selatan.	memang sejarah <i>apam peranggi</i> sesuai dengan hasil wawancara.
Bahan yang diperlukan untuk membuat kue tradisional	Bahan baku yang digunakan untuk membuat <i>apam peranggi</i> adalah tepung beras, santan, gula dan fermipan.	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan benar bahwa bahan baku yang digunakan sesuai dengan hasil wawancara.	Dari hasil dokumentasi diperoleh bahwa memang bahan yang digunakan unruk membuat <i>apam peranggi</i> sesuai dengan hasil wawancara.
Alat yang digunakan untuk membuat kue tradisional	Alat yang digunakan untuk membuat <i>apam peranggi</i> adalah ember besar, gayung, cetakan kue, sendok, dan <i>panai</i> .	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan benar bahwa alat yang digunakan sesuai dengan hasil wawancara.	Dari hasil dokumentasi diperoleh bahwa memang alat yang digunakan sesuai dengan hasil wawancara.



Pertanyaan	Wawancara	Observasi	Dokumentasi
Kue yang dapat dihasilkan dalam satu resep	Dalam satu resep dapat membuat sekitar 200 buah <i>apam peranggi</i> .	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan benar bahwa resep yang digunakan sesuai dengan hasil wawancara.	
Bentuk alat yang digunakan untuk membentuk kue tradisional	Alat yang digunakan untuk membentuk <i>apam peranggi</i> adalah cetakan kue yang berbentuk bulat.	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan benar bahwa alat yang digunakan untuk membentuk <i>apam peranggi</i> sesuai dengan hasil wawancara.	
Bentuk kue tradisional	Bentuk kue tradisional yang dihasilkan mengikuti alat yang digunakan.	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan benar bahwa bentuk kue tradisional yang terbentuk sesuai dengan hasil wawancara.	
Aktivitas mengukur	Aktivitas mengukur dilakukan ketika menuang adonan <i>apam peranggi</i> ke dalam cetakan kue menggunakan telapak tangan sebagai alat ukur tidak baku.	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan benar aktivitas mengukur yang dijelaskan sesuai dengan hasil wawancara.	



Pertanyaan	Wawancara	Observasi	Dokumentasi
Aktivitas mendesain	Terdapat modifikasi bentuk <i>apam peranggi</i> dari bentuk semula.	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan benar bentuk <i>apam peranggi</i> yang dijelaskan sesuai dengan hasil wawancara.	

Tabel 4.4 Interpretasi Triangulasi Subjek S2

No	Interpretasi data Subjek S2
1.	Tidak diketahui secara pasti sejarah <i>apam peranggi</i> , tetapi <i>apam peranggi</i> merupakan kue tradisional Kalimantan Selatan khususnya di daerah Banjar.
2.	Bahan baku yang digunakan untuk membuat <i>apam peranggi</i> adalah tepung beras, santan, gula dan fermipan.
3.	Alat yang digunakan untuk membuat <i>apam peranggi</i> adalah ember, cetakan kue, sendok, gayung, panci besar dan <i>panai</i> .
4.	Satu resep <i>apam peranggi</i> dapat membuat sekitar 200 buah.
5.	Alat yang digunakan untuk membentuk <i>apam peranggi</i> adalah cetakan kue yang berbentuk bulat.
6.	Bentuk kue tradisional yang dihasilkan mengikuti alat yang digunakan, yaitu cetakan kue berbentuk bulat.
7.	Terdapat aktivitas mengukur yaitu ketika adonan <i>apam peranggi</i> dituang ke dalam cetakan menggunakan telapak tangan.
8.	Terdapat modifikasi bentuk <i>apam peranggi</i> dari bentuk semula.

Tabel 4.5 Triangulasi Teknik Subjek S3

Pertanyaan	Wawancara	Observasi	Dokumentasi
Sejarah kue tradisional Kalimantan Selatan	Tidak mengetahui secara pasti sejarahnya. Namun yang perlu diketahui bahwa <i>babungku</i> merupakan kue tradisional Kalimantan Selatan yang sudah ada	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan sejarah <i>babungku</i> tidak diketahui kapan pastinya, tapi <i>babungku</i> memang kue tradisional Kalimantan Selatan.	Dari hasil dokumentasi diperoleh bahwa sejarah <i>babungku</i> sesuai dengan hasil wawancara.

Pertanyaan	Wawancara	Observasi	Dokumentasi
	sejak zaman dahulu.		
Bahan yang diperlukan untuk membuat kue tradisional	Bahan baku yang digunakan untuk membuat <i>babungku</i> adalah tepung beras, santan, <i>gula habang</i> dan pewarna makanan berwarna hijau.	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan benar bahwa bahan baku yang digunakan sesuai dengan hasil wawancara.	Dari hasil dokumentasi diperoleh bahwa memang bahan yang digunakan untuk membuat <i>babungku</i> sesuai dengan hasil wawancara.
Alat yang digunakan untuk membuat kue tradisional	Alat yang digunakan untuk membuat <i>babungku</i> adalah baskom, pisau, sendok, wajan, dan panci besar.	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan benar bahwa alat yang digunakan sesuai dengan hasil wawancara dengan tambahan seperti nyiru dan sendok nasi.	Dari hasil dokumentasi diperoleh bahwa memang alat yang digunakan sesuai dengan hasil wawancara dan observasi.
Kue yang dapat dihasilkan dalam satu resep	Dalam satu resep dapat membuat 120 buah <i>babungku</i> .	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan benar bahwa resep yang digunakan sesuai dengan hasil wawancara.	

Pertanyaan	Wawancara	Observasi	Dokumentasi
Bentuk alat yang digunakan untuk membentuk kue tradisional	Tidak ada alat yang digunakan untuk membentuk <i>babungku</i> karena <i>babungku</i> terbentuk oleh bungkusan dari daun pisang.	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan benar bahwa tidak ada alat yang digunakan untuk membentuk <i>babungku</i> sesuai dengan hasil wawancara.	
Bentuk kue tradisional	Bentuk kue tradisional yang dihasilkan mengikuti bungkusan daun pisang.	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan benar bahwa bentuk kue tradisional yang terbentuk sesuai dengan hasil wawancara.	
Aktivitas mendesain	Bentuk <i>babungku</i> tidak mengalami perubahan dari dulu.	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan benar bentuk <i>babungku</i> yang dijelaskan sesuai dengan hasil wawancara.	

**Tabel 4.6 Interpretasi Triangulasi Subjek S3**

No	Interpretasi data Subjek S3
1.	Tidak diketahui secara pasti sejarah <i>babungku</i> , tetapi <i>babungku</i> merupakan kue tradisional Kalimantan Selatan yang sudah ada sejak zaman dahulu.
2.	Bahan baku yang digunakan untuk membuat <i>babungku</i> adalah tepung beras, santan, <i>gula habang</i> dan pewarna makanan berwarna hijau.
3.	Alat yang digunakan untuk membuat <i>babungku</i> adalah baskom, pisau, sendok, sendok nasi, nyiru, wajan dan panci besar.
4.	Satu resep <i>babungku</i> dapat membuat 1 loyang bulat.
5.	Tidak ada alat yang digunakan untuk membentuk <i>babungku</i> .
6.	Bentuk kue tradisional yang dihasilkan mengikuti bungkusan yang membungkusnya, yaitu daun pisang yang dilipat kemudian ditusuk lidi.
7.	Tidak terdapat modifikasi bentuk <i>babungku</i> dari dahulu.

**Tabel 4.7 Triangulasi Teknik Subjek S4**

Pertanyaan	Wawancara	Observasi	Dokumentasi
Sejarah kue tradisional Kalimantan Selatan	<i>Bingka</i> merupakan makanan di kerajaan Banjar yang dibuat pertama kali oleh Putri Junjung Buih. Pada zaman itu <i>bingka</i> hanya dapat dimakan oleh anggota kerajaan saja.	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan sejarah <i>bingka</i> merupakan makanan yang dibuat oleh Putri Junjung Buih pertama kali di Kerajaan Banjar yang nanti disajikan untuk Raja.	Dari hasil dokumentasi diperoleh bahwa memang sejarah <i>bingka</i> sesuai dengan hasil wawancara.
Bahan yang diperlukan untuk membuat kue tradisional	Bahan baku yang digunakan untuk membuat <i>bingka</i> adalah tepung terigu, santan, gula dan telur.	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan benar bahwa bahan baku	Dari hasil dokumentasi diperoleh bahwa memang alat yang digunakan dengan hasil wawancara.

Pertanyaan	Wawancara	Observasi	Dokumentasi
		yang digunakan sesuai dengan hasil wawancara.	
Alat yang digunakan untuk membuat kue tradisional	Alat yang digunakan untuk membuat <i>bingka</i> adalah baskom, kocokan tangan, saringan, cetakan kue, dan oven besar.	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan benar bahwa alat yang digunakan sesuai dengan hasil wawancara dengan tambahan seperti gayung dan ember.	Dari hasil dokumentasi diperoleh bahwa memang alat yang digunakan sesuai dengan hasil wawancara dan observasi.
Kue yang dapat dihasilkan dalam satu resep	Dalam satu resep dapat membuat 25 buah <i>bingka</i> .	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan benar bahwa resep yang digunakan sesuai dengan hasil wawancara.	
Bentuk alat yang digunakan untuk membentuk kue tradisional	Alat yang digunakan untuk membentuk <i>bingka</i> adalah cetakan yang berbentuk seperti bunga dengan 6 buah kelopak.	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan benar bahwa alat yang digunakan untuk membentuk <i>bingka</i> sesuai	

Pertanyaan	Wawancara	Observasi	Dokumentasi
		dengan hasil wawancara.	
Bentuk kue tradisional	Bentuk kue tradisional yang dihasilkan mengikuti alat yang digunakan.	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan benar bahwa bentuk kue tradisional yang terbentuk sesuai dengan hasil wawancara.	
Aktivitas mendesain	Terdapat modifikasi bentuk <i>bingka</i> dari bentuk semula.	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan benar bentuk <i>bingka</i> yang dijelaskan sesuai dengan hasil wawancara.	



Tabel 4.8 Interpretasi Triangulasi Subjek S4

No	Interpretasi data Subjek S4
1.	<i>Bingka</i> merupakan makanan di kerajaan Banjar yang dibuat pertama kali oleh Putri Junjung Buih. Pada zaman itu <i>bingka</i> hanya dapat dimakan oleh anggota kerajaan saja.
2.	Bahan baku yang digunakan untuk membuat <i>bingka</i> adalah tepung terigu, telur, santan, dan gula.
3.	Alat yang digunakan untuk membuat <i>bingka</i> adalah baskom, kocokan tangan, saringan, gayung, cetakan kue, dan oven besar.
4.	Satu resep <i>bingka</i> dapat membuat 25 buah.
5.	Alat yang digunakan untuk membentuk <i>bingka</i> adalah cetakan kue yang berbentuk seperti bunga dengan 6 buah kelopak.
6.	Bentuk kue tradisional yang dihasilkan mengikuti alat yang digunakan, yaitu cetakan kue berbentuk seperti bunga.
8.	Terdapat modifikasi bentuk <i>bingka</i> dari bentuk semula.




Tabel 4.9 Triangulasi Teknik Subjek S5

Pertanyaan	Wawancara	Observasi	Dokumentasi
Sejarah kue tradisional Kalimantan Selatan	Tidak mengetahui secara pasti sejarahnya. Namun yang perlu diketahui bahwa <i>bingka barandam</i> merupakan kue tradisional Kalimantan Selatan yang sudah ada sejak zaman dahulu.	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan sejarah <i>bingka barandam</i> tidak diketahui kapan pastinya, tapi <i>bingka barandam</i> memang kue tradisional Kalimantan Selatan.	Dari hasil dokumentasi diperoleh bahwa memang sejarah <i>bingka barandam</i> sesuai dengan hasil wawancara.
Bahan yang diperlukan untuk membuat kue tradisional	Bahan baku yang digunakan untuk membuat <i>bingka barandam</i> adalah tepung terigu, gula dan telur.	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan benar bahwa bahan baku yang digunakan sesuai dengan hasil wawancara.	
Alat yang digunakan untuk membuat kue tradisional	Alat yang digunakan untuk membuat <i>bingka barandam</i> adalah baskom, cetakan kue, sendok, dan kocokan tangan.	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan benar bahwa alat yang digunakan sesuai dengan hasil wawancara dengan tambahan seperti pisau, piring, dan panci kecil	

Pertanyaan	Wawancara	Observasi	Dokumentasi
Kue yang dapat dihasilkan dalam satu resep	Dalam satu resep dapat membuat 40 buah <i>bingka barandam</i> .	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan benar bahwa resep yang digunakan sesuai dengan hasil wawancara.	
Bentuk alat yang digunakan untuk membentuk kue tradisional	Alat yang digunakan untuk membentuk <i>bingka barandam</i> adalah cetakan kue yang berbentuk bulat.	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan benar bahwa alat yang digunakan untuk membentuk <i>bingka barandam</i> sesuai dengan hasil wawancara.	
Bentuk kue tradisional	Bentuk kue tradisional yang dihasilkan mengikuti alat yang digunakan.	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan benar bahwa bentuk kue tradisional yang terbentuk sesuai dengan hasil wawancara.	
Aktivitas membilang /menghitung	Aktivitas membilang/ menghitung dilakukan ketika menakar bahan yang digunakan.	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan benar aktivitas membilang/ menghitung yang dijelaskan sesuai dengan hasil wawancara.	Dari hasil dokumentasi diperoleh bahwa memang aktivitas membilang/ menghitung sesuai dengan hasil wawancara.





Pertanyaan	Wawancara	Observasi	Dokumentasi
Aktivitas mendesain	Terdapat modifikasi bentuk <i>bingka barandam</i> dari bentuk semula.	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan benar bentuk <i>bingka barandam</i> yang dijelaskan sesuai dengan hasil wawancara.	

**Tabel 4.10 Interpretasi Triangulasi Subjek S5**

No	Interpretasi data Subjek S5
1.	Tidak diketahui secara pasti sejarah <i>bingka barandam</i> , tetapi <i>bingka barandam</i> merupakan kue tradisional Kalimantan Selatan yang sudah ada sejak zaman dahulu.
2.	Bahan baku yang digunakan untuk membuat <i>bingka barandam</i> adalah tepung terigu, telur dan gula.
3.	Alat yang digunakan untuk membuat <i>bingka barandam</i> adalah baskom, cetakan kue, sendok, dan kocokan tangan.
4.	Satu resep <i>bingka barandam</i> dapat membuat sekitar 40 buah.
5.	Alat yang digunakan untuk membentuk <i>bingka barandam</i> adalah cetakan kue yang berbentuk bulat.
6.	Bentuk kue tradisional yang dihasilkan mengikuti alat yang digunakan, yaitu cetakan kue berbentuk bulat.
7.	Terdapat aktivitas membilang/menghitung yaitu perbandingan yang terjadi ketika menakar bahan yang diperlukan.
8.	Terdapat modifikasi bentuk <i>bingka barandam</i> dari bentuk semula.

**Tabel 4.11 Triangulasi Teknik Subjek S6**

Pertanyaan	Wawancara	Observasi	Dokumentasi
Sejarah kue tradisional Kalimantan Selatan	Tidak mengetahui secara pasti sejarahnya. Namun yang perlu diketahui bahwa <i>cincin</i> merupakan	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan sejarah <i>cincin</i> tidak diketahui kapan pastinya, tapi <i>cincin</i> memang kue tradisional	Dari hasil dokumentasi diperoleh bahwa memang sejarah <i>cincin</i> sesuai dengan hasil wawancara.

Pertanyaan	Wawancara	Observasi	Dokumentasi
	kue tradisional Kalimantan Selatan yang sudah ada sejak zaman dahulu.	Kalimantan Selatan.	
Bahan yang diperlukan untuk membuat kue tradisional	Bahan baku yang digunakan untuk membuat <i>cincin</i> adalah beras dan <i>gula habang</i> .	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan benar bahwa bahan baku yang digunakan sesuai dengan hasil wawancara.	Dari hasil dokumentasi diperoleh bahwa memang bahan yang digunakan untuk membuat <i>cincin</i> sesuai dengan hasil wawancara.
Alat yang digunakan untuk membuat kue tradisional	Alat yang digunakan untuk membuat <i>cincin</i> adalah ember, baskom, lidi, sendok, wadah dengan permukaan rata, dan wajan.	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan benar bahwa alat yang digunakan sesuai dengan hasil wawancara.	
Kue yang dapat dihasilkan dalam satu resep	Dalam satu resep dapat membuat sekitar 600 buah <i>cincin</i> .	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan benar bahwa resep yang digunakan sesuai dengan hasil wawancara.	

Pertanyaan	Wawancara	Observasi	Dokumentasi
Bentuk alat yang digunakan untuk membentuk kue tradisional	Tidak ada alat yang digunakan untuk membentuk <i>cincin</i> karena dibentuk secara manual dengan tangan.	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan benar bahwa tidak ada alat yang digunakan untuk membentuk <i>cincin</i> sesuai dengan hasil wawancara.	
Bentuk kue tradisional	Bentuk kue tradisional yang dihasilkan mengikuti bentuk yang dibentuk dengan tangan.	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan benar bahwa bentuk kue tradisional yang terbentuk sesuai dengan hasil wawancara.	
Aktivitas mendesain	Terdapat modifikasi bentuk <i>cincin</i> dari bentuk semula.	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan benar bentuk <i>cincin</i> yang dijelaskan sesuai dengan hasil wawancara.	

**Tabel 4.12 Interpretasi Triangulasi Subjek S6**

No	Interpretasi data Subjek S6
1.	Tidak diketahui secara pasti sejarah <i>cincin</i> , tetapi <i>cincin</i> merupakan kue tradisional Kalimantan Selatan yang sudah ada sejak zaman dahulu.
2.	Bahan baku yang digunakan untuk membuat <i>cincin</i> adalah beras dan <i>gula habang</i> .
3.	Alat yang digunakan untuk membuat <i>cincin</i> adalah ember, baskom, lidi, sendok, wadah dengan permukaan rata, dan wajan.

No	Interpretasi data Subjek S6
4.	Satu resep <i>cincin</i> dapat membuat sekitar 600 buah.
5.	Tidak ada alat yang digunakan untuk membentuk <i>cincin</i> karena <i>cincin</i> dibentuk secara manual menggunakan tangan.
6.	Kue tradisional yang dihasilkan dibentuk secara manual menggunakan tangan dengan bentuk menyerupai <i>cincin</i> .
7.	Terdapat modifikasi bentuk <i>cincin</i> dari bentuk semula.

Tabel 4.13 Triangulasi Teknik Subjek S7

Pertanyaan	Wawancara	Observasi	Dokumentasi
Sejarah kue tradisional Kalimantan Selatan	Tidak mengetahui secara pasti sejarahnya. Namun yang perlu diketahui bahwa <i>cingkaruk</i> merupakan kue tradisional Kalimantan Selatan yang sudah ada sejak zaman dahulu khususnya di daerah Martapura.	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan sejarah <i>cingkaruk</i> tidak diketahui kapan pastinya, tapi <i>cingkaruk</i> memang kue tradisional Kalimantan Selatan.	Dari hasil dokumentasi diperoleh bahwa sejarah <i>cingkaruk</i> sesuai dengan hasil wawancara.
Bahan yang diperlukan untuk membuat kue tradisional	Bahan baku yang digunakan untuk membuat <i>cingkaruk</i> adalah beras ketan, kelapa, dan <i>gula habang</i> .	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan benar bahwa bahan baku yang digunakan sesuai dengan hasil wawancara.	Dari hasil dokumentasi diperoleh bahwa memang bahan yang digunakan sesuai dengan hasil wawancara.

Pertanyaan	Wawancara	Observasi	Dokumentasi
Alat yang digunakan untuk membuat kue tradisional	Alat yang digunakan untuk membuat <i>cingkaruk</i> adalah penggiling beras, wajan, tirsan, dan sutil.	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan benar bahwa alat yang digunakan sesuai dengan hasil wawancara dengan tambahan seperti baki, pisau dan plastik.	
Kue yang dapat dihasilkan dalam satu resep	Dalam satu resep dapat membuat 500 buah <i>cingkaruk</i> .	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan benar bahwa resep yang digunakan sesuai dengan hasil wawancara.	
Bentuk alat yang digunakan untuk membentuk kue tradisional	Tidak ada alat yang digunakan untuk membentuk <i>cingkaruk</i> .	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan benar bahwa tidak ada alat yang digunakan untuk membentuk <i>cingkaruk</i> sesuai dengan hasil wawancara karena dipotong secara tegak lurus.	
Bentuk kue tradisional	Bentuk kue tradisional yang dihasilkan mengikuti potongan yang dilakukan.	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan benar bahwa bentuk kue tradisional yang terbentuk sesuai dengan hasil wawancara.	

Pertanyaan	Wawancara	Observasi	Dokumentasi
Aktivitas membilang/menghitung	Aktivitas membilang/menghitung dilakukan ketika menakar takaran bahan yang diperlukan.	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan benar aktivitas membilang/menghitung yang dijelaskan sesuai dengan hasil wawancara.	Dari hasil dokumentasi diperoleh bahwa memang aktivitas membilang/menghitung sesuai dengan hasil wawancara.
Aktivitas mendesain	Terdapat modifikasi bentuk <i>cingkaruk</i> dari bentuk semula.	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan benar bentuk <i>cingkaruk</i> yang dijelaskan sesuai dengan hasil wawancara.	

**Tabel 4.14 Interpretasi Triangulasi Subjek S7**

No	Interpretasi data Subjek S7
1.	Tidak diketahui secara pasti sejarah <i>cingkaruk</i> , tetapi <i>cingkaruk</i> merupakan kue tradisional Kalimantan Selatan yang sudah ada sejak zaman dahulu khususnya di daerah Martapura.
2.	Bahan baku yang digunakan untuk membuat <i>cingkaruk</i> adalah beras ketan, kelapa, dan <i>gula habang</i> .
3.	Alat yang digunakan untuk membuat <i>cingkaruk</i> adalah penggiling beras, wajan besar untuk memasak <i>cingkaruk</i> , sutil kayu ukuran besar, tirsan, baki, pisau, dan plastik.
4.	Satu resep <i>cingkaruk</i> dapat membuat sekitar 500 buah.
5.	Tidak ada alat yang digunakan untuk membentuk <i>cingkaruk</i> karena <i>cingkaruk</i> terbentuk dari potongan tegak lurus.
6.	Bentuk kue tradisional yang dihasilkan mengikuti potongan yang tegak lurus.
7.	Terdapat aktivitas membilang/menghitung yaitu perbandingan yang terdapat dalam menakar bahan yang digunakan.
8.	Terdapat modifikasi bentuk <i>cingkaruk</i> dari bentuk semula.

**Tabel 4.15 Triangulasi Teknik Subjek S8**

Pertanyaan	Wawancara	Observasi	Dokumentasi
Sejarah kue tradisional	Tidak mengetahui secara pasti	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan	Dari hasil dokumentasi diperoleh bahwa

<b>Pertanyaan</b>	<b>Wawancara</b>	<b>Observasi</b>	<b>Dokumentasi</b>
Kalimantan Selatan	sejarahnya. Namun yang perlu diketahui bahwa <i>cucur</i> merupakan kue tradisional Kalimantan Selatan yang sudah ada sejak zaman dahulu karena termasuk ke dalam <i>Wadai Banjar 41</i> .	sejarah <i>cucur</i> tidak diketahui kapan pastinya, tapi <i>cucur</i> memang kue tradisional Kalimantan Selatan.	memang sejarah <i>cucur</i> sesuai dengan hasil wawancara.
Bahan yang diperlukan untuk membuat kue tradisional	Bahan baku yang digunakan untuk membuat <i>cucur</i> adalah tepung beras, tepung terigu, santan, <i>gula habang</i> , dan gula.	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan benar bahwa bahan baku yang digunakan sesuai dengan hasil wawancara.	Dari hasil dokumentasi diperoleh bahwa memang bahan yang digunakan sesuai dengan hasil wawancara.
Alat yang digunakan untuk membuat kue tradisional	Alat yang digunakan untuk membuat <i>cucur</i> adalah baskom, loyang bulat, sendok, dan panci besar.	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan benar bahwa alat yang digunakan sesuai dengan hasil wawancara dengan tambahan seperti pisau, piring, dan panci kecil	Dari hasil dokumentasi diperoleh bahwa memang alat yang digunakan sesuai dengan hasil wawancara dan observasi.



Pertanyaan	Wawancara	Observasi	Dokumentasi
Kue yang dapat dihasilkan dalam satu resep	Dalam satu resep dapat membuat sekitar 70 buah <i>cucur</i> .	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan benar bahwa resep yang digunakan sesuai dengan hasil wawancara.	
Bentuk alat yang digunakan untuk membentuk kue tradisional	Tidak ada alat yang digunakan untuk membentuk <i>cucur</i> .	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan benar bahwa tidak ada alat yang digunakan untuk membentuk <i>cucur</i> sesuai dengan hasil wawancara.	
Bentuk kue tradisional	Bentuk kue tradisional yang dihasilkan mengikuti alat yang digunakan.	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan benar bahwa bentuk kue tradisional yang terbentuk sesuai dengan hasil wawancara.	
Aktivitas mendesain	Bentuk <i>cucur</i> tidak mengalami perubahan dari dulu.	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan benar bentuk <i>cucur</i> yang dijelaskan sesuai dengan hasil wawancara.	




**Tabel 4.16 Interpretasi Triangulasi Subjek S8**

No	Interpretasi data Subjek S8
1.	Tidak diketahui secara pasti sejarah <i>cucur</i> , tetapi <i>cucur</i> merupakan kue tradisional Kalimantan Selatan yang sudah ada sejak zaman dahulu karena <i>cucur</i> termasuk ke dalam <i>Wadai Banjar 41</i> yang sudah ada sejak Kerajaan Banjar.
2.	Bahan baku yang digunakan untuk membuat <i>cucur</i> adalah tepung beras, tepung terigu, <i>gula habang</i> dan gula.
3.	Alat yang digunakan untuk membuat <i>cucur</i> adalah ember, gayung, sendok, gelas tuang kecil, lidi dan wajan.
4.	Satu resep <i>cucur</i> dapat membuat 70 buah.
5.	Tidak ada alat yang digunakan untuk membentuk <i>cucur</i> karena <i>cucur</i> terbentuk ketika digoreng.
6.	Bentuk kue tradisional yang dihasilkan mengikuti wajan yang digunakan ketika menggoreng.
7.	Bentuk <i>cucur</i> tidak mengalami perubahan dari dulu.

**Tabel 4.17 Triangulasi Teknik Subjek S9**

Pertanyaan	Wawancara	Observasi	Dokumentasi
Sejarah kue tradisional Kalimantan Selatan	Tidak mengetahui secara pasti sejarahnya. Namun yang perlu diketahui bahwa <i>kalalapun</i> merupakan kue tradisional Kalimantan Selatan yang sudah ada sejak zaman dahulu khususnya di daerah Martapura yang menjadi makanan turun temurun.	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan sejarah <i>kalalapun</i> tidak diketahui kapan pastinya, tapi <i>kalalapun</i> memang kue tradisional Kalimantan Selatan.	Dari hasil dokumentasi diperoleh bahwa sejarah <i>kalalapun</i> sesuai dengan hasil wawancara.

Pertanyaan	Wawancara	Observasi	Dokumentasi
Bahan yang diperlukan untuk membuat kue tradisional	Bahan baku yang digunakan untuk membuat <i>kalalapun</i> adalah tepung beras, <i>gula habang</i> , <i>pudak sinegar</i> dan kelapa parut.	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan benar bahwa bahan baku yang digunakan sesuai dengan hasil wawancara.	Dari hasil dokumentasi diperoleh bahwa memang bahan yang digunakan sesuai dengan hasil wawancara.
Alat yang digunakan untuk membuat kue tradisional	Alat yang digunakan untuk membuat <i>kalalapun</i> adalah baskom, tirsan, nyiru, gayung, dan panci besar.	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan benar bahwa alat yang digunakan sesuai dengan hasil wawancara dengan tambahan seperti parutan dan blender.	
Kue yang dapat dihasilkan dalam satu resep	Dalam satu resep dapat membuat sekitar 1000 buah <i>kalalapun</i> .	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan benar bahwa resep yang digunakan sesuai dengan hasil wawancara.	

Pertanyaan	Wawancara	Observasi	Dokumentasi
Bentuk alat yang digunakan untuk membentuk kue tradisional	Tidak ada alat yang digunakan untuk membentuk <i>kalalapun</i> .	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan benar bahwa tidak ada alat yang digunakan untuk membentuk <i>kalalapun</i> sesuai dengan hasil wawancara karena <i>kalalapun</i> dibentuk secara manual dengan tangan.	
Bentuk kue tradisional	Bentuk kue tradisional yang dihasilkan meyerupai gulungan bulat dengan buntut kecil di ujungnya.	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan benar bahwa bentuk kue tradisional yang terbentuk sesuai dengan hasil wawancara.	
Aktivitas mendesain	Bentuk <i>kalalapun</i> tidak mengalami perubahan dari dulu.	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan benar bentuk <i>kalalapun</i> yang dijelaskan sesuai dengan hasil wawancara.	



**Tabel 4.18 Interpretasi Triangulasi Subjek S9**

No	Interpretasi data Subjek S9
1.	Tidak diketahui secara pasti sejarah <i>kalalapun</i> , tetapi <i>kalalapun</i> merupakan kue tradisional Kalimantan Selatan khususnya di daerah Martapura yang sudah ada sejak zaman dahulu dan menjadi makanan turun temurun.
2.	Bahan baku yang digunakan untuk membuat <i>kalalapun</i> adalah tepung beras, <i>gula habang</i> , <i>pu dak sinegar</i> dan kelapa parut.
3.	Alat yang digunakan untuk membuat <i>kalalapun</i> adalah baskom, gayung, parutan, nyiru, saringan, blender dan panci besar.
4.	Satu resep <i>kalalapun</i> dapat membuat sekitar 1000 buah.
5.	Tidak ada alat yang digunakan untuk membentuk <i>kalalapun</i> karena <i>kalalapun</i> dibentuk secara manual menggunakan tangan.
6.	Bentuk kue tradisional yang dihasilkan sesuai dengan gulungan dari tangan dengan buntut kecil di ujungnya.
7.	Bentuk <i>kalalapun</i> tidak mengalami perubahan dari dahulu.

**Tabel 4.19 Triangulasi Teknik Subjek S10**

Pertanyaan	Wawancara	Observasi	Dokumentasi
Sejarah kue tradisional Kalimantan Selatan	Tidak mengetahui secara pasti sejarahnya. Namun yang perlu diketahui bahwa <i>sasunduk lawang</i> merupakan kue tradisional Kalimantan Selatan yang sudah ada sejak zaman dahulu.	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan sejarah <i>sasunduk lawang</i> tidak diketahui kapan pastinya, tapi <i>amparan tatak</i> memang kue tradisional Kalimantan Selatan.	Dari hasil dokumentasi diperoleh bahwa sejarah <i>sasunduk lawang</i> sesuai dengan hasil wawancara.
Bahan yang diperlukan untuk membuat kue tradisional	Bahan baku yang digunakan untuk membuat <i>sasunduk lawang</i> adalah tepung beras,	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan benar bahwa bahan baku yang digunakan sesuai dengan	

Pertanyaan	Wawancara	Observasi	Dokumentasi
	santan, gula dan pandan.	hasil wawancara.	
Alat yang digunakan untuk membuat kue tradisional	Alat yang digunakan untuk membuat <i>sasunduk lawang</i> adalah baskom, sutil, sendok, daun pisang dan panci besar.	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan benar bahwa alat yang digunakan sesuai dengan hasil wawancara.	Dari hasil dokumentasi diperoleh bahwa memang alat yang digunakan sesuai dengan hasil wawancara.
Kue yang dapat dihasilkan dalam satu resep	Dalam satu resep dapat membuat 100 buah <i>sasunduk lawang</i> .	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan benar bahwa resep yang digunakan sesuai dengan hasil wawancara.	Dari hasil dokumentasi diperoleh bahwa memang <i>sasunduk lawang</i> yang dihasilkan sesuai dengan hasil wawancara.
Bentuk alat yang digunakan untuk membentuk kue tradisional	Tidak ada alat yang digunakan untuk membentuk <i>sasunduk lawang</i> .	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan benar bahwa tidak ada alat yang digunakan untuk membentuk <i>sasunduk lawang</i> sesuai dengan hasil wawancara karena bentuk <i>sasunduk lawang</i> mengikuti bungkusannya.	

Pertanyaan	Wawancara	Observasi	Dokumentasi
Bentuk kue tradisional	Bentuk kue tradisional yang dihasilkan mengikuti bungkusan yang membungkusnya.	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan benar bahwa bentuk kue tradisional yang terbentuk sesuai dengan hasil wawancara.	
Aktivitas mendesain	Bentuk <i>sasunduk lawang</i> tidak mengalami perubahan dari dahulu.	Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan benar bentuk <i>sasunduk lawang</i> yang dijelaskan sesuai dengan hasil wawancara.	

Tabel 4.20 Interpretasi Triangulasi Subjek S10

No	Interpretasi data Subjek S10
1.	Tidak diketahui secara pasti sejarah <i>sasunduk lawang</i> , tetapi <i>sasunduk lawang</i> merupakan kue tradisional Kalimantan Selatan yang sudah ada sejak zaman dahulu.
2.	Bahan baku yang digunakan untuk membuat <i>sasunduk lawang</i> adalah tepung beras, santan, gula dan pandan.
3.	Alat yang digunakan untuk membuat <i>sasunduk lawang</i> adalah baskom, sendok, sutil, wajan, daun pisang dan panci besar.
4.	Satu resep <i>amparan tatak</i> dapat membuat 1 loyang bulat.
5.	Tidak ada alat yang digunakan untuk membentuk <i>sasunduk lawang</i> karena <i>sasunduk lawang</i> dibungkus dengan daun pisang.
6.	Bentuk kue tradisional yang dihasilkan mengikuti bungkusan yang membungkusnya.
7.	Bentuk <i>sasunduk lawang</i> tidak mengalami perubahan dari dahulu.

## 5. Deskripsi Kue Tradisional Kalimantan Selatan

Kebudayaan Banjar, khususnya kue tradisional Kalimantan Selatan merupakan salah satu produk kebudayaan yang terbentuk dari penggabungan, pengadopsian, modifikasi serta pembawaan kebudayaan lain yang dikumpulkan jadi satu oleh masyarakat Banjar itu sendiri. Oleh karena itu, walaupun ada beberapa daerah yang memiliki kue tradisional yang sama tetap ada perbedaan yang menjadi ciri khas tersendiri yang membedakan dengan kue tradisional dari daerah lain. Adapun penjelasan mengenai 10 jenis kue tradisional Kalimantan Selatan berdasarkan hasil wawancara lapangan terhadap subjek penelitian diperoleh data bahwa, kue tradisional merupakan kue yang dibuat dengan bahan yang sederhana dengan cara yang sederhana pula dimana resepnya diturunkan secara turun temurun. Salah satu ciri khas dari kue tradisional Kalimantan Selatan adalah kebanyakan kue tersebut bercita rasa *Lamak Manis* (perpaduan rasa lemak yang didapat dari santan dan manis dari gula, dapat berupa gula pasir ataupun gula merah).<sup>126</sup>

Kalimantan Selatan memiliki banyak jenis kue tradisional yang menyesuaikan dengan daerah pembuatnya. Penelitian di sini hanya menjelaskan 10 jenis kue tradisional Kalimantan Selatan. 10 jenis kue tradisional ini ada beberapa masuk ke dalam sajian *Wadai Banjar 41 Macam* menurut Syamsiar Seman. Kue tradisional Kalimantan Selatan tersebut diantaranya *Amparan Tatak, Apam Peranggi, Babungku, Bingka, Bingka*

---

<sup>126</sup> Wawancara dengan Bapak Rezky Noor Handy, S.Pd., M.Pd., Selaku Dosen Sejarah di Universitas Lambung Mangkurat, 15 September 2023, Pukul 11.16 WITA, Kayu Tangi.

*Barandam, Cincin, Cingkaruk, Cucur, Kalalapun, dan Sasunduk Lawang.* Jenis-jenis kue tradisional tersebut akan dideskripsikan oleh peneliti berdasarkan hasil observasi dan wawancara di lapangan:

a. *Amparan Tatak*

*Amparan tatak* merupakan kue yang memang berasal dari Kalimantan Selatan dengan memanfaatkan bahan yang sudah tersedia seperti tepung beras yang berasal dari beras, santan yang berasal dari kelapa dan pisang yang bisa diambil di kebun. *Amparan tatak* merupakan kue yang sudah ada sejak zaman Kerajaan Daha, lebih tepatnya pada zaman Kerajaan Daha akhir. Kue tersebut disajikan ketika ada acara-acara besar di Kerajaan dan merupakan makanan para bangsawan dahulu. *Amparan tatak* memiliki makna filosofis sendiri dalam bentuknya. Terdapat 3 lapis pada *amparan tatak* yang melambangkan tingkatan/kasta pada zaman dahulu. Yang lapisan paling bawah dengan tekstur yang paling keras di antara 3 lapisan tersebut melambangkan kasta masyarakat biasa atau kelas bawah. Lalu pada lapisan kedua atau lapisan tengah yang mempunyai tekstur tidak keras maupun lembut melambangkan kasta menengah atau para pedagang. Kemudian pada lapisan terakhir atau lapisan atas dengan tekstur yang lembut dengan warna putih susu melambangkan kasta tertinggi yang ditempati oleh para bangsawan dan pemuka agama.<sup>127</sup>

---

<sup>127</sup> *Ibid.*



Untuk bentuk *amparan tatak* sendiri tidak terlalu mengalami perubahan bentuk yang signifikan. Pada zaman dahulu *amparan tatak* dimasak di *tampian* (nyiru) yang di bawahnya diberi alas daun pisang, bentuk *amparan tatak* yang sudah matang akan mengikuti bentuk *tampian* itu sendiri. Sedangkan untuk sekarang dengan mengikuti perkembangan zaman *amparan tatak* dimasak dengan menuang adonan ke dalam loyang yang berbentuk bulat. Tetapi ada pula *amparan tatak* yang dicetak dengan loyang berbentuk segiempat.<sup>128</sup>

b. *Apam Peranggi*

*Apam peranggi* merupakan kue tradisional yang berasal dari Bugis, Sulawesi Selatan. Beliau menjelaskan bahwa penyebutan kuenya saja sedikit berbeda dengan penyebutan kue Banjar pada umumnya. Menurut beliau masyarakat Banjar tidak familiar dengan penyebutan “ng” yang berada di belakang kata. Di Bugis sendiri kue tersebut dikenal dengan nama *Apang Paranggi*, setelah kue tersebut masuk ke Kalimantan Selatan penyebutannya pun berubah menyesuaikan kebiasaan masyarakat Banjar yang kemudian disebut dengan *apam peranggi*. Seiring perkembangan zaman, *apam peranggi* menjadi kue tradisional Kalimantan Selatan yang melekat dimasyarakat Banjar dengan menyesuaikan kebiasaan masyarakat Banjar itu sendiri.<sup>129</sup>

---

<sup>128</sup> *Ibid.*

<sup>129</sup> *Ibid.*

Walaupun *apam peranggi* bukan berasal dari Kalimantan Selatan melainkan dari Sulawesi Selatan, tetap terdapat perbedaan antara kue tersebut yang mana perbedaan itu terjadi karena penyesuaian yang dilakukan mengikuti kebiasaan masyarakat daerah pembuat. Di Bugis sendiri *apang paranggi* berwarna coklat dengan rasa manis legit dari gula merah, sedangkan *apam peranggi* berwarna putih dengan rasa santan yang *lamak*. Bentuk *apam peranggi* juga mengalami modifikasi bentuk dengan menyesuaikan perkembangan zaman yang ada. Jika pada zaman dahulu *apam peranggi* dituang ke dalam daun kelapa yang dibentuk seperti wadah dengan lidi, maka sekarang *apam peranggi* dituang ke dalam cetakan berbentuk bulat.<sup>130</sup>

c. *Babungku*

*Babungku* merupakan kue tradisional Kalimantan Selatan yang juga diadopsi dan dimodifikasi oleh masyarakat Banjar. *Babungku* ini berasal dari Makassar dengan nama *Barongko*. Kemudian masuk ke Kalimantan Selatan yang berubah menjadi nama menjadi *Babungku*. Selain perubahan nama juga terjadi perubahan bahan baku yang signifikan. Jika *barongko* bahan utamanya adalah pisang, maka *babungku* menjadikan beras sebagai bahan utamanya. Kemudian menyesuaikan ciri khas dari masyarakat Banjar yang menyukai makanan dengan cita rasa manis,

---

<sup>130</sup> *Ibid.*

ditambahkan *gula habang* yang menambah cita rasa manis legit di *babungku* yang sekarang ini dikenal.<sup>131</sup>

Tetapi untuk bentuk sendiri tidak ada perubahan yang dilakukan, *babungku* pada zaman dahulu menggunakan daun pisang dalam membungkusnya yang nanti akan membentuk *babungku* itu sendiri. Begitupun dengan zaman sekarang, *babungku* masih menggunakan bungkus daun pisang untuk membungkusnya.<sup>132</sup>

d. *Bingka*

*Bingka* merupakan kue tradisional yang memang berasal dari Kalimantan Selatan. Disebutkan bahwa *wadai dari langit* (kue ini berasal dari langit) yang turun ke Kerajaan Banjar ketika Putri Junjung Buih ingin membuat kue untuk Raja pada zaman itu. Ciri khas dari *Bingka* ini melambangkan masyarakat Banjar yang menyukai makanan dengan cita rasa manis legit. Bentuk awal dari kue ini berbentuk bulat mengikuti wadah yang digunakan. Kemudian dimodifikasi mengikuti perkembangan zaman serta membentuk ciri khas dari *bingka* ini maka dipakailah cetakan berbentuk seperti bunga atau biasa disebut dengan *kembang goyang*. Bentuk *kembang goyang* ini dimaknai bahwa kehidupan manusia tidak selalu lancar, selalu ada hal yang menyenangkan dan menyedihkan dalam menjalani kehidupan ini.<sup>133</sup>

---

<sup>131</sup> *Ibid.*

<sup>132</sup> *Ibid.*

<sup>133</sup> *Ibid.*

e. *Bingka Barandam*

*Bingka barandam* merupakan kue tradisional yang berasal dari Kalimantan Selatan yang dimodifikasi dari kue *bingka*. Yang membedakannya ada pada penyajian, *bingka barandam* disajikan dengan rasa yang hambar yang kemudian disiram dengan kuah gula. Sedangkan *bingka* disajikan langsung dengan rasa manis legit. Jadi, *bingka barandam* ini lahir dari *bingka* itu sendiri. Bentuk *bingka barandam* pun mengalami modifikasi mengikuti perkembangan zaman yang ada serta daerah pembuatnya. Untuk daerah Banjar *bingka barandam* dibentuk dengan cetakan yang berbentuk bulat sedangkan di daerah Hulu *bingka barandam* berbentuk seperti buah ketapang. Penyebutan *bingka barandam* di Kalimantan Selatan inipun beragam, ada yang menyebut dengan *apam berahim* atau *apam mukung berahim*, *alua* serta *apam tello*.<sup>134</sup>

f. *Cincin*

*Cincin* merupakan kue tradisional yang berasal dari Jawa yang masuk ke Kalimantan Selatan, kemudian diadopsi oleh masyarakat Banjar menjadi kue tradisional yang bahan bakunya disesuaikan dengan daerah yang ada di Kalimantan Selatan khususnya daerah Hulu Sungai Tengah dan Hulu Sungai Utara. Di Jawa Barat sendiri khususnya daerah Sunda, kue ini terkenal dengan nama *ali agrem* yang mana *ali* sendiri memiliki arti cincin dalam bahasa Sunda. Sama seperti *apam peranggi*, setiap daerah memiliki ciri khas yang membedakan antara *cincin* yang satu

---

<sup>134</sup> *Ibid.*

dengan yang lain. Walaupun sama-sama *cincin* tetap terdapat perbedaan entah dalam segi bahan, segi tekstur maupun segi rasa. Ada *cincin* yang bertekstur renyah adapula *cincin* yang bertekstur basah.<sup>135</sup>

Bentuk *cincin* yang sekarang mengalami modifikasi, karena pada dasarnya *cincin* berbentuk bundar dengan 4 lubang, dimana dengan 4 buah lubang tersebut memudahkan dalam proses pembuatan kue tersebut serta mengandung makna filosofis tersendiri. Seiring dengan perkembangan zaman, bentuk *cincin* itu pun berubah menjadi 1 lubang saja. Dengan alasan kepraktisan dalam membuatnya. Tetapi *cincin* dengan 4 lubang masih bisa ditemui walaupun tidak banyak lagi.<sup>136</sup>

g. *Cingkaruk*

*Cingkaruk* merupakan kue tradisional Kalimantan Selatan. Kue yang sudah ada zaman dahulu yang dibuat untuk persembahan para leluhur ataupun makhluk halus agar tidak mengganggu kehidupan. Bahan yang dipakai pun dipercaya merupakan makana yang disukai oleh makhluk halus. Bentuk awalnya tidak seperti sekarang, pada zaman dahulu *cingkaruk* berbentuk *gagatas* (belah ketupat) dan lebih tebal dari yang sekarang. Pembentukan *cingkaruk* pada zaman dahulu lebih susah karena *cingkaruk* harus diperas sampai tidak ada lagi minyak yang tersisa di adonan baru bisa dibentuk. Seiring perkembangan zaman serta dalam segi

---

<sup>135</sup> *Ibid.*

<sup>136</sup> *Ibid.*

kemudahan pembuatannya bentuknya pun berubah menjadi segiempat dan lebih tipis.<sup>137</sup>

h. *Cucur*

*Cucur* merupakan kue tradisional yang berasal dari Betawi yang kemudian banyak ditemukan di berbagai daerah salah satunya di Kalimantan Selatan. *Cucur* diadopsi menjadi kue tradisional Kalimantan Selatan dan masuk menjadi sajian di *Wadai Banjar 41*. Penyebutan kue *cucur* sendiri berasal dari cara pengolahan kue ini. Cara membuat kue ini dengan menuang adonan tersebut ke dalam wajan, adonan yang dituang tersebut mencucur ketika dituang ke dalam wajan. Dari situlah orang menyebut kue ini sebagai kue *cucur*. *Cucur* ini merupakan kue yang sudah dimodifikasi, dahulu kue ini merupakan kue basah yang kemudian dimodifikasi dengan mengubah cara pemasakan, dari yang awalnya dikukus menjadi digoreng. Untuk bentuk sendiri pun *cucur* tidak mengalami perubahan dari dahulu.<sup>138</sup>

i. *Kalalapun*

*Kalalapun* merupakan kue tradisional yang berasal dari Jawa yang sudah ada sejak tahun 1950-an. Yang membedakan kue tersebut dengan kue Banjar pada umumnya ada pada penggunaan bahan baku. *Kalalapun* berbahan dasar tepung ketan yang pada kue Banjar sendiri jarang digunakan, kue Banjar seringkali menggunakan tepung beras sebagai

---

<sup>137</sup> *Ibid.*

<sup>138</sup> *Ibid.*

bahan dasar. Kemudian *kalalapun* diadopsi oleh masyarakat Kalimantan Selatan khususnya daerah Martapura menjadi kue tradisional. Setelah masuk ke Kalimantan Selatan, bahan baku yang digunakan mengikuti perubahan daerah tersebut. Yang menjadi ciri khas dari *kalalapun* Martapura adalah dalam penggunaan pandan sebagai pewarnanya. Jika *kalalapun* biasa menggunakan pandan, maka *kalalapun* Martapura menggunakan pandan yang memang hanya tumbuh di daerah tersebut. Martapura menggunakan *pudak sinegar* untuk mewarnai *kalalapun* serta menambah aroma yang khas yang menjadikan *kalalapun* Martapura berbeda dengan *kalalapun* yang lain.<sup>139</sup> Bentuk *kalalapun* tidak memiliki perubahan dari pertama kalinya kue ini dikenalkan. Hal tersebut dikarenakan terdapat makna dalam bentuk dari *kalalapun*.

*Kalalapun* memiliki makna tersendiri, *kalalapun* dilambangkan sebagai bentuk kesederhanaan dilihat dari bahan yang digunakan sangat mudah dicari dan didapat. Dalam bentuknya pun juga memiliki arti tersendiri. Bentuk *kalalapun* yang bulat memiliki makna bahwa hidup itu tidak diketahui mana ujungnya yang artinya manusia tidak pernah tahu kapan dilahirkan dan kapan meninggal dunia. Kemudian rasa manis yang didapat dari *gula habang* di dalamnya memiliki makna bahwa pentingnya manusia memiliki kebaikan yang tidak perlu diperlihatkan oleh banyak orang. Cukup kebaikan dirasakan saja tanpa perlu menunjukkannya.<sup>140</sup>

---

<sup>139</sup> *Ibid.*

<sup>140</sup> *Ibid.*

j. *Sasunduk Lawang*

*Sasunduk lawang* merupakan kue yang berasal dari Kalimantan Selatan. Tidak dijelaskan secara pasti sejak kapan kue ini ada. Kue ini disebut dengan *sasunduk lawang* dikarenakan bentuk yang dimiliki seperti ganggang pintu atau dalam bahasa Banjar disebut dengan *sasunduk lawang*. *Sasunduk lawang* ini tidak mengalami perubahan bentuk dari dahulu sampai sekarang. Bentuk yang terdapat dalam *sasunduk lawang* ini merupakan hasil dari masyarakat Banjar yang tidak terlalu memikirkan bentuk, yang penting dalam pembuatan ini adalah kue tersebut dapat dimakan dan dibuat dengan mudah. Dari segi bahan dan tekstur pun *sasunduk lawang* ini mirip dengan *babungku*, yang membedakannya hanya terdapat pada rasa manis dalam kue ini. Jika *babungku* memiliki cita rasa yang hambar kemudian disiram dengan *gula habang*, maka *sasunduk lawang* dibuat dengan cita rasa yang memang sudah manis tanpa tambahan apapun.<sup>141</sup>

## 6. Peran Pemerintah dan Lembaga Daerah Terhadap Kue Tradisional Kalimantan Selatan

Untuk menambah pengetahuan tentang kue tradisional Kalimantan Selatan, Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Provinsi Kalimantan Selatan menyebarkan arsip kue tradisional dalam bentuk buku yang tersebar diberbagai sekolah, perpustakaan dan arsip daerah yang ada di Kalimantan Selatan.

---

<sup>141</sup> *Ibid.*



Dokumentasi yang diarsipkan secara narasi dalam bentuk administrasi juga ada dicatatkan di dalam *website* yang baru dibangun dan dikembangkan oleh Dinas Pendidikan dan Kebudayaan.

Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Provinsi Kalimantan Selatan belum mencatatkan dan mengajukan kue tradisional ini sebagai warisan budaya tak benda, tentu Dinas Pendidikan dan Kebudayaan masih belum ada catatan khusus dan belum mengidentifikasi kue tradisional diberbagai daerah yang ada di Kalimantan Selatan. Kue tradisional yang sudah pernah dicatat hanya *Dodol* Kandangan, untuk sisanya masih dilakukan pengidentifikasian. Sedangkan sejarah kue tradisional sendiri masih kekurangan data untuk mengidentifikasi secara jelas sejarah dari kue tradisional Kalimantan Selatan. Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Provinsi Kalimantan Selatan masih mengupayakan pencatatan dan pengajuan kue tradisional sebagai warisan budaya tak benda Kalimantan Selatan.

Karena kue tradisional merupakan warisan budaya tak benda. Dinas pendidikan dan kebudayaan mengambil bagian untuk turut berkontribusi dalam upaya mengembangkan dan melestarikan kue tradisional Kalimantan Selatan dengan mencatatkan dan menginventarsikan dalam *database* dan juga di dalam *website* yang baru dikembangkan yang bernama *dapobud* (Data Pokok Budaya), dalam upaya mengusulkan kue tradisional untuk ditetapkan sebagai warisan budaya tak benda. Tetapi untuk mengusulkan kue tradisional sebagai warisan budaya tak benda masih banyak persyaratan yang harus dipenuhi sehingga belum sampai pada penetapannya.

Selain itu Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Provinsi Kalimantan Selatan juga kerap mengadakan festival di sekolah-sekolah dengan mengadakan lomba-lomba, dan juga turut serta dalam perayaan HUT Provinsi Kalimantan Selatan dengan menyiapkan kue tradisional Kalimantan Selatan, serta berkontribusi dalam penggelaran pasar wadai Ramadhan untuk mengenalkan dan melestarikan kue tradisional Kalimantan Selatan.

## **B. Pembahasan**

Setelah melakukan observasi, wawancara dan dokumentasi maka diperoleh hasil berupa data yang disajikan, selanjutnya analisis data mengenai aspek etnomatematika yang terdapat pada kue tradisional Kalimantan Selatan dilakukan. Analisis data dilakukan dengan metode deskriptif kualitatif. Analisis data dilakukan untuk menjawab permasalahan yang ditemukan peneliti saat melakukan penelitian. Aspek etnomatematika yang terdapat pada kue tradisional Kalimantan Selatan adalah sebagai berikut.

### **1. Aktivitas Mengukur**

Aktivitas mengukur dilakukan ketika penuangan adonan ke cetakan. Ibu Tiah menggunakan tangan ketika menuang adonan *apam peranggi* ke dalam cetakan. Adonan *apam peranggi* diambil menggunakan tangan sampai memenuhi satu telapak tangan kemudian di tuang ke cetakan. Ibu Tiah tidak menggunakan sendok atau alat ketika menuang adonan tersebut. Beliau mengatakan jika banyaknya adonan yang diambil menggunakan tangan sesuai dengan isi cetakan yang dipakai ketika memasak kue tersebut.

## 2. Aktivitas Membilang/ Menghitung

### a. Perhitungan Takaran Bahan yang Digunakan

Dalam membuat kue tradisional dibutuhkan perhitungan yang tepat agar kue yang dihasilkan sesuai dengan yang diharapkan. Seperti Ibu Ifit, dalam membuat *bingka barandam* perlu diperhatikan antara jumlah takaran telur dan tepung terigu. Beliau mengatakan 1 butir telur memerlukan 2 sendok makan tepung terigu yang tidak boleh kurang ataupun lebih. Hal tersebut bertujuan untuk membuat *bingka barandam* dapat mengembang dengan baik. Dalam pembuatan kuahnya pun juga begitu,  $\frac{1}{2}$  kg gula pasir memerlukan 1 gayung air yang bertujuan agar rasa yang didapat pas tidak kemanisan ataupun hambar ketika disiram ke *bingkanya*.

Begitu juga seperti Ibu Samsiah ketika membuat *cingkaruk*, bahan yang digunakan harus mempunyai takaran yang sama tidak boleh ada yang kurang ataupun lebih. Jika menggunakan beras ketan 5 liter, maka gula pasir dan kelapa parut harus sebanyak jumlah beras ketan yang digunakan yaitu sebanyak 5 kg. Jumlah bahan tersebut harus sama agar semua bahan yang dibuat dapat menyatu antara satu dengan yang lain dan tidak rapuh ketika dipotong atau biasa disebut *medi*. Apabila ada salah satu bahan yang lebih ataupun kurangm itu akan membuat *cingkaruk* tidak dapat menyatu dan hancur ketika dipotong.

Dari hal tersebut menandakan bahwa adanya penggunaan matematika yaitu konsep perbandingan dalam takaran bahan yang digunakan untuk membuat kue tradisional Kalimantan Selatan.

b. Membilang pada Kue Tradisional

Aktivitas membilang dapat ditemukan pada beberapa penjual kue tradisional. Seperti pada *amparan tatak* yang hanya bisa menghasilkan kelipatan 2 ketika dipotong. Dalam satu loyang *amparan tatak* dengan ukuran loyang bulat  $30\text{ cm} \times 30\text{ cm} \times 7\text{ cm}$  akan menghasilkan 16 potongan sama besar. Selain menghasilkan kelipatan 2 ketika dipotong tadi, hal tersebut juga menandakan bahwa adanya pecahan dimana 1 loyang *amparan tatak* dibagi menjadi 16 potongan.

Dari beberapa pembahasan yang dipaparkan tersebut, para penjual secara tidak sadar sudah menerapkan ilmu matematika pada aktivitas membilang/menghitung dalam pembuatan kue tradisional.

### 3. Aktvitas Mendesain

Aktivitas mendesain yang dilakukan penjual kue tradisional berkaitan dengan kegiatan membentuk kue tradisional yang mereka buat. Dalam membentuk kue tradisional, para penjual menggunakan konsep geometri yang tidak diketahui dan disadari oleh para penjual. Ada penjual yang menggunakan cetakan atau loyang dan ada juga yang langsung membentuk menggunakan tangan. Kue tradisional yang menggunakan cetakan atau loyang dalam bentuknya adalah *amparan tatak*, *apam peranggi* dan *bingka barandam* yang menggunakan cetakan atau loyang kue berbentuk bulat. Kemudian ada *bingka*

yang dicetak menggunakan cetakan berbentuk seperti bunga dengan 6 buah kelopak.

Sedangkan kue tradisional yang tidak menggunakan cetakan atau loyang dalam bentuknya adalah *babungku* dan *sasunduk lawang* yang bentuknya mengikuti bentuk dari bungkusan daun pisang. Kemudian ada *cincin* yang dibentuk manual dengan tangan menyerupai cincin dengan lubang di tengahnya. Lalu *cingkaruk* dibentuk dengan memotong secara tegak lurus sama panjang adonan. Setelah itu *cucur* yang terbentuk ketika adonan dituang ke penggorengan, serta *kalalapun* yang dibentuk manual dengan tangan membentuk seperti bulat dengan buntut di ujungnya yang diakibatkan *gula habang* yang dimasukkan keadonan ditutup dengan menarik kedua sisi adonan hingga terbentuk dan secara tidak langsung membentuk seperti buntut kecil.

#### **4. Aktivitas Menjelaskan**

Aktivitas menjelaskan cukup sering dilakukan oleh para penjual ketika mereka menyampaikan informasi atau pengetahuan dan menghadapi pertanyaan-pertanyaan dari orang lain terkait kue tradisional yang mereka jual. Aktivitas menjelaskan ini ditemukan pada saat mereka berusaha menyampaikan takaran bahan yang diperlukan, proses pembuatan kue tradisional, serta sejarah kue tradisional tersebut. Para penjual percaya bahwa kue tradisional yang mereka buat merupakan kue tradisional dari Kalimantan Selatan yang sudah ada sejak zaman dahulu yang mana resepnya diwariskan secara turun temurun kepada para penjual. Kue tradisional Kalimantan Selatan juga mempunyai ciri dalam penggunaan bahannya. Hampir semua kue

tradisional Kalimantan Selatan berbahan dasar tepung beras, santan dan *gula habang*.

## 5. Konsep Geometri pada Bentuk Kue Tradisional Kalimantan Selatan

### a. Titik dan Garis



**Gambar 4.44 Analisis Geometri Titik dan Garis pada Cingkaruk**

Dalam bidang geometri, titik adalah konsep yang bersifat abstrak, tidak memiliki bentuk fisik, ukuran, berat, atau dimensi seperti panjang, lebar, atau tinggi. Titik adalah ide atau konsep abstrak yang hanya ada dalam pemikiran individu. Untuk merepresentasikan atau menggambarkan titik, diperlukan simbol atau model. Gambar simbol atau model untuk titik digunakan noktah.<sup>142</sup>

<sup>142</sup> Jayanti Putri Purwaningrum. (2019). *Konsep Geometri dan Pengukuran*. Kudus: Badan Penerbit Universitas Muria Kudus. h. 3.

Garis adalah ide yang sulit untuk diungkapkan dalam kata-kata sederhana atau frasa yang singkat. Oleh karena itu, garis termasuk dalam kategori konsep yang tidak dapat didefinisikan secara pasti. Garis adalah suatu entitas yang berbentuk lurus tanpa ujung atau awal sehingga panjangnya tak terbatas. Garis juga dikenal sebagai elemen geometri satu dimensi karena sifat dasarnya yang hanya melibatkan panjang (linear).<sup>143</sup> Apabila ada dua garis yang terletak pada suatu bidang yang sama maka terdapat tiga kemungkinan kedudukan dua garis itu, yaitu garis sejajar apabila kedua garis tidak bersekutu pada satu titik setelah diperpanjang. Kemudian ada garis berpotongan yang terjadi apabila dua garis bersekutu pada satu titik setelah diperpanjang. Dan yang terakhir garis berimpit yang terjadi apabila dua garis saling berdekatan tetapi tidak menempel.<sup>144</sup>

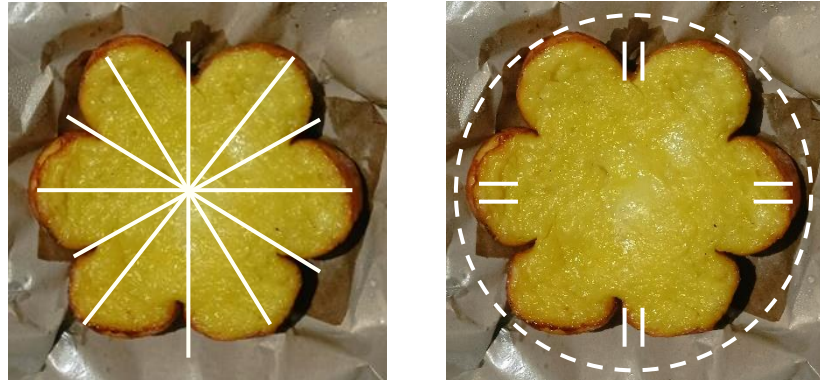
Berdasarkan pengertian di atas dapat dilihat bahwa semua kue tradisional pasti mempunyai titik, tetapi yang paling jelas terlihat ada pada *cingkaruk*. Terdapat 4 titik yang dapat menghubungkan antara garis yang satu dengan garis yang lainnya pada bentuk *cingkaruk*. Selain titik juga ditemukannya garis yaitu garis sejajar yang berada pada bidang datar dan tidak memiliki titik potong walaupun kedua garisnya ditarik panjang. Kemudian ada garis tegak lurus dimana garis tersebut berpotongan membentuk sudut siku-siku bernilai 90°.

---

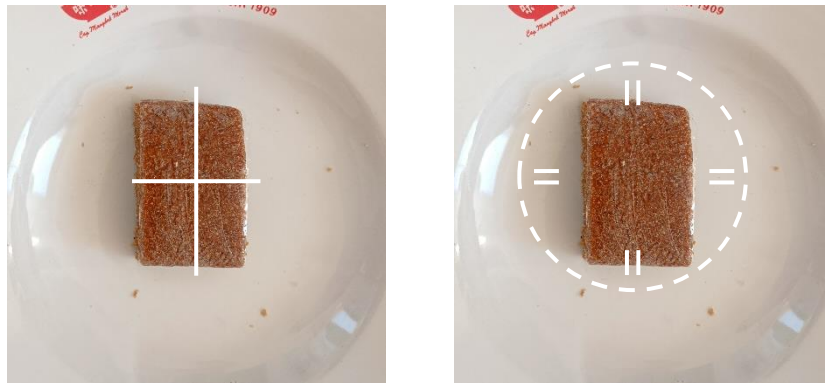
<sup>143</sup> *Ibid.* h. 4.

<sup>144</sup> *Ibid.* h. 6-8.

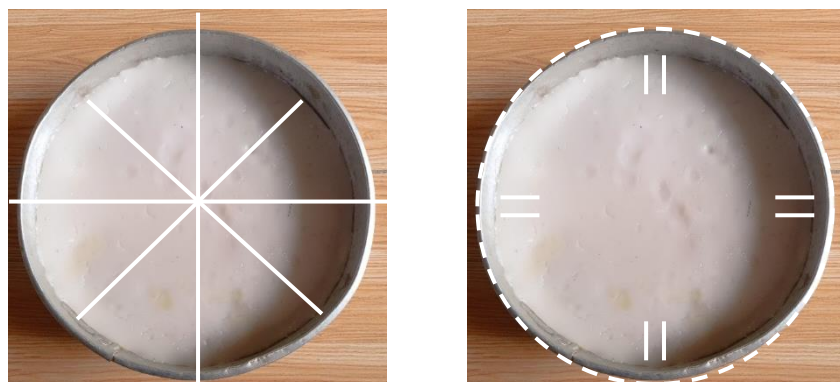
## b. Simetri Lipat dan Simetri Putar



**Gambar 4.45 Analisis Konsep Simetri Lipat dan Simetri Putar pada Bentuk *Bingka***



**Gambar 4.46 Analisis Konsep Simetri Lipat dan Simetri Putar pada Bentuk *Cingkaruk***



**Gambar 4.47 Analisis Konsep Simetri Lipat dan Simetri Putar pada Bentuk *Amparan Tatak***





**Gambar 4.48 Analisis Konsep Simetri Lipat dan Simetri Putar pada Bentuk *Cucur***



**Gambar 4.49 Analisis Konsep Simetri Lipat dan Simetri Putar pada Bentuk *Bingka Barandam***

Dalam konteks geometri, sebuah bangun ruang dapat disebut memiliki "simetri" jika terdapat operasi atau transformasi yang dapat diterapkan padanya. Transformasi ini mencakup translasi, penskalaan, putar, dan lipat. Selain itu, ada beberapa jenis simetri lain yang dimiliki oleh bangun datar. Dalam matematika, simetri lipat adalah tipe simetri di mana jika bangun datar dilipat pada salah satu ujungnya, maka akan membentuk bidang yang sama. Jika setelah dilipat, bangun datar tidak

menghasilkan bidang yang sama, maka bangun datar tersebut tidak memiliki simetri lipat.<sup>145</sup>

Sedangkan simetri putar, yang sering disebut sebagai simetri rotasi atau simetri radial, adalah karakteristik yang dimiliki oleh suatu bentuk, khususnya dalam konteks bangun datar, di mana mereka tetap terlihat sama setelah mengalami beberapa rotasi, umumnya dalam bentuk rotasi sebagian. Biasanya, rotasi sebagian ini dapat mencakup rotasi sebesar 90 derajat. Namun, penting untuk dicatat bahwa derajat simetri putar yang dimiliki oleh berbagai bangun datar dapat bervariasi. Beberapa bangun datar mungkin memiliki simetri putar pada sudut rotasi kurang dari 90 derajat.<sup>146</sup>

Karena dicetak dengan menggunakan cetakan dengan 6 kelopak, bentuk *bingka* mempunyai ukuran yang sama antara satu dan lain. Oleh karena itu *bingka* mempunyai 6 simetri lipat karena ketika dilipat di sepanjang sebuah garis hingga setengahnya mencerminkan setengahnya yang lain. Selain simetri lipat *bingka* juga mempunyai 6 simetri putar karena ketika diputar pada derajat tertentu *bingka* akan kembali ke posisi awalnya dan terlihat sama persis. Kemudian pada gambar 4.46. mempunyai 2 simetri lipat dan 2 simetri putar pada *cingkaruk*. Dan pada *amparan tatak*, *bingka barandam* dan *cucur* mempunyai simetri lipat dan simetri putar yang jumlahnya tak terhingga

---

<sup>145</sup> Hendrik Nuryanto. *Simetri Lipat dan Simetri Putar*. <https://www.gramedia.com/literasi/simetri-lipat/>. (Diakses pada tanggal 17 Oktober 2023 pukul 21.52).

<sup>146</sup> *Ibid.*

c. Kesebangunan dan Kekongruenan



**Gambar 4.50 Analisis Kesebangunan dan Kekongruenan pada Bentuk *Bingka Berendam***

Dalam matematika, istilah "kongruen" sering diterjemahkan sebagai "memiliki bentuk dan ukuran yang identik." Contohnya, dua bangun geometri disebut kongruen satu sama lain jika keduanya memiliki bentuk dan ukuran yang persis sama. Sedangkan untuk kesebangunan adalah istilah yang digunakan ketika dua objek memiliki proporsi yang serupa satu sama lain adalah "sebangun." Jika dua bangun memiliki bentuk yang sama tetapi ukuran yang berbeda, maka kita dapat mengatakan bahwa mereka sebangun.<sup>147</sup>

Pada bentuk *bingka barandam* terdapat konsep kekongruenan dan kesebangunan karena *bingka barandam* menggunakan cetakan kue yang sama besar sehingga *bingka* yang dihasilkan memiliki bentuk dan ukuran yang sama.

---

<sup>147</sup> Jayanti Putri Purwaningrum. (2019). *Konsep Geometri dan Pengukuran*. ... . h. 86.



**Gambar 4.51 Analisis Kesebangunan dan Kekongruenan pada Bentuk *Cingkaruk***

*Cingkaruk* dikatakan kongruen dan sebangun karena *cingkaruk* dipotong secara tegak lurus sama panjang dan besar, maka dari itu *cingkaruk* memiliki bentuk dan ukuran yang sama.



**Gambar 4.52 Analisis Kesebangunan dan Kekongruenan pada Bentuk *Cucur***

Pada *cucur* terdapat konsep kekongruenan dan kesebangunan karena dalam memasak *cucur* dipakai tuangan berupa gelas kecil dengan ukuran volume yang sama, maka dari itu bentuk dan ukuran *cucur* sama.

d. Lingkaran

Lingkaran adalah bangun datar yang memiliki sisi-sisi yang selalu memiliki jarak yang sama dari suatu titik pusat. Dengan kata lain, lingkaran adalah tempat di mana titik-titik tertentu yang berada dalam satu bidang memiliki jarak yang konstan dari sebuah titik pusat. Titik pusat ini merupakan pusat lingkaran. Lingkaran memiliki unsur-unsur seperti diameter, radius, titik pusat, lengkungan, tali lengkungan, segmen lingkaran, bagian lingkaran, dan apotemanya.<sup>148</sup>



**Gambar 4.53 Analisis Bentuk Geometri Pada *Amparan Tatak***

---

<sup>148</sup> Agus Suharja, dkk. (2009). *Geometri Datar dan Ruang di SD*. Departemen Pendidikan Nasional Direktorat Jenderal Peningkatan Mutu Pendidik dan Tenaga Kependidikan Pusat Pengembangan dan Pemberdayaan Pendidik dan Tenaga Kependidikan (PPPPTK) Matematika. h. 17-18.



**Gambar 4.54 Analisis Bentuk Geometri Pada *Bingka Berendam***



**Gambar 4.55 Analisis Bentuk Geometri pada *Cucur***





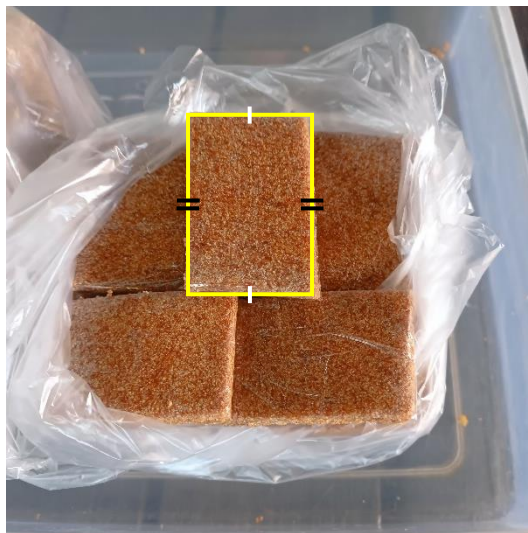
**Gambar 4.56 Analisis Bentuk Geometri pada *Apam Peranggi***

Karena bentuk *amparan tatak* dan *bingka barandam* mengikuti cetakan loyang yang sudah berbentuk bulat, maka dapat dilihat jika bentuk permukaan dari *amparan tatak*, *apam peranggi* dan *bingka barandam* adalah sebuah lingkaran. Sedangkan bentuk *cucur* terbentuk dari penggorengan yang dilakukan, maka dapat dilihat sekilas *cucur* berbentuk seperti lingkaran

e. Persegi Panjang

Persegi panjang adalah segiempat yang memiliki dua pasang sisi yang sejajar satu sama lain dan memiliki salah satu sudut yang membentuk sudut siku-siku. Dalam persegi panjang, sisi-sisi yang berlawanan sejajar dan memiliki panjang yang identik. Selain itu, sudut-sudut dalam persegi panjang adalah sudut-sudut siku-siku yang memiliki ukuran yang sama. Diagonal pada persegi panjang juga memiliki panjang yang setara dan

membagi segiempat ini menjadi dua bagian yang memiliki ukuran yang sama pula.<sup>149</sup>



**Gambar 4.56 Analisis Bentuk Geometri Pada *Cingkaruk***

Karena *cingkaruk* dibentuk secara manual dengan dipotong secara tegak lurus dengan lebar kira-kira 3 jari, maka *cingkaruk* terlihat seperti bangun datar persegi panjang.

f. Tabung

Tabung adalah bangun ruang yang dibatasi oleh dua lingkaran yang sejajar dan memiliki ukuran yang sama, serta oleh sebuah permukaan lengkung yang memiliki jarak yang sama dari pusatnya dan juga simetris terhadap pusatnya, sehingga memotong kedua lingkaran tersebut tepat pada lingkaran tersebut. Tabung memiliki sifat khusus, yaitu memiliki dua sisi berbentuk lingkaran yang berada di bagian atas dan bawah, dan satu sisi berbentuk permukaan lengkung yang menghubungkan kedua

---

<sup>149</sup> *Ibid.* h. 12.



lingkaran tersebut dan disebut sebagai selimut tabung. Tabung memiliki dua rusuk lengkung dan tidak memiliki sudut tumpul ataupun lancip.<sup>150</sup>

*Amparan tatak* dan *bingka barandam* jika diperhatikan dengan seksama maka akan membentuk sebuah bangun ruang tabung karena mengikuti bentuk cetakan kue yang dipakai. Bentuk bangun ruang tersebut tidak terlalu tampak jika dilihat dari kedua gambar yang peneliti tampilkan karena gambar hanya berbentuk dua dimensi serta pengambilan gambar yang dilakukan dari atas.



**Gambar 4.57 Analisis Bentuk Geometri Pada Loyang *Amparan Tatak***


---


<sup>150</sup> *Ibid.*






**Gambar 4.58 Analisis Bentuk Geometri Pada Cetakan *Bingka Barandam***


**Tabel 4.21 Hasil Pembahasan**


No	Kue tradisional	Aspek Matematis	Temuan-Temuan
1.	<p><i>Amparan Tatak</i></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bilangan pecahan</li> <li>• Bilangan kelipatan 2</li> <li>• Simetri Lipat dan Simetri Putar</li> <li>• Bangun datar lingkaran</li> <li>• Bangun ruang tabung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cara menakar bahan baku yang dilakukan menggunakan satuan tidak baku</li> <li>• Alat dan bahan yang digunakan</li> <li>• Modal dan keuntungan yang didapat</li> <li>• Proses pembuatan kue tradisional secara garis besar dari menyiapkan bahan baku sampai menghasilkan <i>amparan tatak</i> yang siap untuk dijual</li> <li>• Terdapat aktivitas membilang/menghitung saat pembuat kue menghitung potongan kue yang dihasilkan dari 1 loyang</li> </ul>

No	Kue tradisional	Aspek Matematis	Temuan-Temuan
			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aktivitas mendesain dilakukan pada saat pembuat kue membentuk <i>amparan tatak</i> menggunakan loyang bulat besar</li> <li>• Aktivitas menjelaskan dilakukan pada saat peneliti memberikan pertanyaan seputar kue tradisional yang dijual</li> </ul>
2.	<p><i>Apam Peranggi</i></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bangun datar berbentuk lingkaran</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cara menakar bahan baku yang dilakukan menggunakan satuan tidak baku</li> <li>• Alat dan bahan yang digunakan</li> <li>• Modal dan keuntungan yang didapat</li> <li>• Proses pembuatan kue tradisional secara garis besar dari menyiapkan bahan baku sampai menghasilkan <i>apam peranggi</i> yang siap untuk dijual</li> <li>• Terdapat aktivitas mengukur saat pembuat menuang adonan kue menggunakan telapak tangan ke dalam cetakan</li> <li>• Aktivitas mendesain dilakukan pada saat pembuat kue membentuk <i>apam</i></li> </ul>

No	Kue tradisional	Aspek Matematis	Temuan-Temuan
			<p><i>peranggi</i> menggunakan cetakan kue berbentuk bulat</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aktivitas menjelaskan dilakukan pada saat peneliti memberikan pertanyaan seputar kue tradisional yang dijual</li> </ul>
3.	<p><i>Babungku</i></p> 		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cara menakar bahan baku yang dilakukan menggunakan satuan tidak baku</li> <li>• Alat dan bahan yang digunakan</li> <li>• Modal dan keuntungan yang didapat</li> <li>• Proses pembuatan kue tradisional secara garis besar dari menyiapkan bahan baku sampai menghasilkan <i>babungku</i> yang siap untuk dijual</li> <li>• Aktivitas mendesain dilakukan pada saat pembuat kue membentuk <i>babungku</i> menggunakan loyang bulat besar</li> <li>• Aktivitas menjelaskan dilakukan pada saat peneliti memberikan pertanyaan seputar kue tradisional yang dijual</li> </ul>



No	Kue tradisional	Aspek Matematis	Temuan-Temuan
4.	<p><i>Bingka</i></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Simetri lipat dan simetri putar</li> <li>• Kesebangunan dan kekongruenan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cara menakar bahan baku yang dilakukan menggunakan satuan tidak baku</li> <li>• Alat dan bahan yang digunakan</li> <li>• Modal dan keuntungan yang didapat</li> <li>• Proses pembuatan kue tradisional secara garis besar dari menyiapkan bahan baku sampai menghasilkan <i>amparan tatak</i> yang siap untuk dijual</li> <li>• Aktivitas mendesain dilakukan pada saat pembuat kue membentuk <i>bingka</i> menggunakan cetakan kue berbentuk seperti bunga dengan 6 buah kelopak.</li> <li>• Aktivitas menjelaskan dilakukan pada saat peneliti memberikan pertanyaan seputar kue tradisional yang dijual</li> </ul>
5.	<p><i>Bingka Barandam</i></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Perbandingan</li> <li>• Simetri lipat dan simetri putar</li> <li>• Kesebangunan dan kekongruenan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cara menakar bahan baku yang dilakukan menggunakan satuan tidak baku</li> <li>• Alat dan bahan yang digunakan</li> <li>• Modal dan keuntungan yang didapat</li> </ul>

No	Kue tradisional	Aspek Matematis	Temuan-Temuan
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bangun datar lingkaran</li> <li>• Bangun ruang tabung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proses pembuatan kue tradisional secara garis besar dari menyiapkan bahan baku sampai menghasilkan <i>bigka barandam</i> yang siap untuk dijual</li> <li>• Terdapat aktivitas membilang/menghitung ketika menghitung takaran bahan baku</li> <li>• Aktivitas mendesain dilakukan pada saat pembuatan kue membentuk <i>bingka barandam</i> menggunakan loyang bulat besar.</li> <li>• Aktivitas menjelaskan dilakukan pada saat peneliti memberikan pertanyaan seputar kue tradisional yang dijual</li> </ul>
6.	<p><i>Cincin</i></p> 		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cara menakar bahan baku yang dilakukan menggunakan satuan tidak baku</li> <li>• Alat dan bahan yang digunakan</li> <li>• Modal dan keuntungan yang didapat</li> <li>• Proses pembuatan kue tradisional secara garis besar dari menyiapkan bahan baku sampai menghasilkan <i>cincin</i> yang siap untuk dijual</li> </ul>

No	Kue tradisional	Aspek Matematis	Temuan-Temuan
			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aktivitas mendesain dilakukan pada saat pembuat kue membentuk <i>cincin</i> menggunakan tangan</li> <li>• Aktivitas menjelaskan dilakukan pada saat peneliti memberikan pertanyaan seputar kue tradisional yang dijual</li> </ul>
7.	<p><i>Cingkaruk</i></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Titik dan garis</li> <li>• Perbandingan</li> <li>• Simetri lipat dan simetri putar</li> <li>• Kesebangunan dan kekongruenan</li> <li>• Bangun datar persegi panjang</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cara menakar bahan baku yang dilakukan menggunakan satuan tidak baku</li> <li>• Proses pembuatan kue tradisional secara garis besar dari menyiapkan bahan baku sampai menghasilkan <i>cingkaruk</i> yang siap untuk dijual</li> <li>• Terdapat aktivitas membilang/menghitung ketika menggunakan bahan baku</li> <li>• Aktivitas mendesain dilakukan pada saat pembuat kue membentuk <i>cingkaruk</i> dengan memotong adonan secara tegak lurus sebesar 3 jari tangan</li> <li>• Aktivitas menjelaskan dilakukan pada saat peneliti memberikan pertanyaan seputar</li> </ul>

No	Kue tradisional	Aspek Matematis	Temuan-Temuan
			kue tradisional yang dijual
8.	<p><i>Cucur</i></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Simetri lipat dan simetri putar</li> <li>• Kesebangunan dan kekongruenan</li> <li>• Bangun datar lingkaran</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cara menakar bahan baku yang dilakukan menggunakan satuan tidak baku</li> <li>• Alat dan bahan yang digunakan</li> <li>• Modal dan keuntungan yang didapat</li> <li>• Proses pembuatan kue tradisional secara garis besar dari menyiapkan bahan baku sampai menghasilkan <i>cucur</i> yang siap untuk dijual</li> <li>• Aktivitas mendesain dilakukan pada saat pembuat kue membentuk <i>cucur</i> secara langsung ketika <i>cucur</i> dituang ke dalam wajan</li> <li>• Aktivitas menjelaskan dilakukan pada saat peneliti memberikan pertanyaan seputar kue tradisional yang dijual</li> </ul>
9.	<p><i>Kalalapun</i></p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cara menakar bahan baku yang dilakukan menggunakan satuan tidak baku</li> <li>• Alat dan bahan yang digunakan</li> </ul>



No	Kue tradisional	Aspek Matematis	Temuan-Temuan
			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modal dan keuntungan yang didapat</li> <li>• Proses pembuatan kue tradisional secara garis besar dari menyiapkan bahan baku sampai menghasilkan <i>kalalapun</i> yang siap untuk dijual</li> <li>• Aktivitas mendesain dilakukan pada saat pembuat kue membentuk <i>kalalapun</i> menggunakan tangan</li> <li>• Aktivitas menjelaskan dilakukan pada saat peneliti memberikan pertanyaan seputar kue tradisional yang dijual</li> </ul>
10	<p><i>Sasunduk Lawang</i></p> 		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cara menakar bahan baku yang dilakukan menggunakan satuan tidak baku</li> <li>• Alat dan bahan yang digunakan</li> <li>• Modal dan keuntungan yang didapat</li> <li>• Proses pembuatan kue tradisional secara garis besar dari menyiapkan bahan baku sampai menghasilkan <i>sasunduk lawang</i></li> </ul>

No	Kue tradisional	Aspek Matematis	Temuan-Temuan
			<p>yang siap untuk dijual</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aktivitas mendesain dilakukan pada saat pembuat kue membentuk <i>sasunduk lawang</i> mengikuti bungkus daun pisang.</li> <li>• Aktivitas menjelaskan dilakukan pada saat peneliti memberikan pertanyaan seputar kue tradisional yang dijual</li> </ul>

### C. Keterbatasan

Keterbatasan peneliti dalam penelitian ini yaitu mencari narasumber yang mendalami tentang kue tradisional Kalimantan Selatan khususnya kue tradisional yang peneliti ambil. Kurangnya sumber literasi tentang sejarah kue tradisional Kalimantan Selatan ini pun juga menjadi salah satu penyebabnya.