

DAFTAR ISI

COVER.....	i
PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI.....	ii
PENGESAHAN MUNAQOSYAH.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI	iv
ABSTRAK.....	v
MOTTO.....	vi
PERSEMBAHAN.....	vii
PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB-LATIN	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR TABEL.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Fokus Penelitian	11
C. Rumusan Masalah	11
D. Tujuan Penelitian.....	11
E. Manfaat Penelitian.....	11
1. Manfaat Teoritis.....	11
2. Manfaat Praktis	12
F. Sistematika Penulisan	13
BAB II KERANGKA TEORI.....	14
A. Deskripsi Teori	14
1. Etnomatematika	14
2. Aktivitas Fundamental Matematis	17
3. Proses Pembuatan Jenang Kudus.....	23
B. Penelitian Terdahulu.....	32
C. Kerangka Berpikir	35
BAB III METODE PENELITIAN.....	38
A. Jenis dan Pendekatan.....	38
B. <i>Setting</i> Penelitian.....	39
C. Subjek Penelitian.....	40
D. Sumber Data.....	42
E. Teknik Pengumpulan Data.....	42
F. Pengujian dan Keabsahan Data.....	47
G. Teknik Analisis Data	48
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	50

A. Gambaran Objek Penelitian	50
B. Deskripsi Data Penelitian	51
C. Analisis Data Penelitian.....	55
1. Analisis Aktivitas Fundamental Matematis Menurut Bishop pada Proses Pembuatan Jenang Kudus.....	57
2. Analisis Konsep Matematis pada Proses Pembuatan Jenang Kudus.....	77
BAB V PENUTUP	105
A. Kesimpulan	105
B. Saran.....	106
DAFTAR PUSTAKA	108
LAMPIRAN-LAMPIRAN	



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Jenang Kudus.....	7
Gambar 1. 2 Proses Pembuatan Jenang Kudus.....	8
Gambar 1. 3 Proses Pembuatan Jenang Kudus.....	8
Gambar 2. 1 Bagan Kerangka Berpikir	37
Gambar 4. 1 Persiapan Bahan-Bahan untuk Membuat Jenang.....	51
Gambar 4. 2 Proses Pencampuran Bahan-Bahan ke dalam Kawah Jenang	52
Gambar 4. 3 Proses Pengadukan Jenang	52
Gambar 4. 4 Proses Pemindahan Jenang ke dalam Nampan	53
Gambar 4. 5 Proses Pendinginan Jenang.....	53
Gambar 4. 6 Proses Pengemasan Jenang.....	54
Gambar 4. 7 Proses Pemasaran Jenang	54
Gambar 4. 8 Proses Mengaduk Jenang Kudus Setelah Bahan dicampurkan	74
Gambar 4. 9 Proses Mengaduk Jenang Kudus Setengah Matang.....	75
Gambar 4. 10 Pembagian Jenang dalam Kawah	79
Gambar 4. 11 Banyak Jenang dalam Satu Nampan.....	80
Gambar 4. 12 Diagram Venn.....	92
Gambar 4. 13 Proses Mengaduk Jenang Kudus Setelah Bahan Dicampurkan	95
Gambar 4. 14 Proses Mengaduk Jenang Kudus Setengah Matang....	96

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Macam-Macam Jenang Kudus	25
Tabel 3. 1 Data Validator	45
Tabel 4. 1 Analisis Lama Waktu Pembuatan Jenang Kudus	60
Tabel 4. 2 Jumlah Jenang Kudus yang Dihasilkan	61
Tabel 4. 3 Lama Pendinginan dan Ketahanan	63
Tabel 4. 4 Konsep <i>Counting</i> pada Komposisi Bahan Jenang	63
Tabel 4. 5 Analisis Penentuan Harga Jual	64
Tabel 4. 6 Menentukan Komposisi Bahan-Bahan Pembuatan Jenang Kudus.....	67
Tabel 4. 7 Analisis Ukuran Plastik Kemasan Jenang Kudus.....	68
Tabel 4. 8 Analisis Penugasan Karyawan dalam Proses Pengemasan Jenang Kudus.....	69
Tabel 4. 9 Analisis Teknik Rasa dan Pewarnaan dalam Proses Pengemasan Jenang Kudus.....	70
Tabel 4. 10 Analisis <i>Designing</i> Alat-Alat untuk Membuat Jenang Kudus.....	72
Tabel 4. 11 Analisis <i>Designing</i> Bentuk Jenang Kudus.....	76
Tabel 4. 12 Analisis <i>Designing</i> Bentuk-Bentuk Jenang Kudus.....	76
Tabel 4. 13 Konsep Aljabar SPLSV pada Analisis Penentuan Harga Jual Jenang Kudus	83
Tabel 4. 14 Model Transportasi Pendistribusian Jenang Kudus.....	86
Tabel 4. 15 Model Transportasi Pendistribusian Jenang Kudus Metode NWC (<i>North West Corner</i>)	86
Tabel 4. 16 Analisis <i>Designing</i> Alat-Alat untuk Membuat Jenang Kudus.....	93
Tabel 4. 17 Analisis <i>Designing</i> Bentuk Jenang Kudus.....	97
Tabel 4. 18 Analisis <i>Designing</i> Bentuk-Bentuk Jenang Kudus.....	98
Tabel 4. 19 Temuan Aktivitas Fundamental Matematis dan Konsep Matematis pada Proses Pembuatan Jenang Kudus	99