

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME	i
UCAPAN TERIMA KASIH.....	ii
ABSTRAK.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR DIAGRAM	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah.....	5
C. Pertanyaan Penelitian.....	6
D. Tujuan Penelitian	6
E. Manfaat Penelitian	6
BAB II KAJIAN TEORI	7
A. Masyarakat Adat kampung Cireundeu	7
B. Ethnomathematics.....	11
C. Tanaman Singkong	24
D. Beras Singkong (<i>rasi</i>)	33
BAB III METODE PENELITIAN	37
A. Jenis Penelitian	37
B. Desain Penelitian	38
C. Tempat dan Sampel Penelitian	40
D. Instrumen Penelitian	40
E. Teknik Pengumpulan Data	41
F. Teknik Analisis Data	47
G. Teknik Pengujian Keabsahan Data	50
H. Prosedur Penelitian	54

I. Penelitian yang Relevan	55
J. Jadwal Rencana Penelitian	56
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	57
A. Hasil Penelitian.....	57
B. Pembahasan	73
BAB V KESIMPULAN DAN REKOMENDASI	80
A. Kesimpulan	80
B. Rekomendasi.....	81
DAFTAR PUSTAKA	82
LAMPIRAN	84
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	114

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Komposisi pada Singkong.....	26
Tabel 2.2	Varietas Singkong	28
Tabel 2.3	Deskripsi Varietas Singkong.....	29
Tabel 3.1	Kerangka Penelitian <i>Study Ethnomathematics</i> pada Penanaman dan Pembuatan Beras Singkong Masyarakat Adat Cireundeu.....	38
Tabel 3.2	Jadwal Rencana Penelitian	56
Tabel 4.1	Pola Tanam Pertama yang Digunakan Petani	62
Tabel 4.2	Pola Tanam Kedua yang Digunakan Petani.....	62
Tabel 4.3	Tahapan Memasak <i>Rasi</i>	71
Tabel 4.4	Perkiraan jumlah batang singkong yang dibutuhkan	76
Tabel 4.5	Pola Tanam Singkong Pertama	77
Tabel 4.6	Pola Tanam Singkong Pertama dengan Perbedaan Usia antar Lahan.....	77
Tabel 4.7	Pola Tanam Singkong Kedua.....	77
Tabel 4.8	Pola Tanam Singkong Kedua dengan Perbedaan Usia antar Lahan ...	77
Tabel 4.9	Jumlah Beras Singkong dan Tepung Kanji yang dihasilkan dari Singkong	78

DAFTAR DIAGRAM

Diagram 4.1 Alur penanaman singkong.....	63
Diagram 4.2 Alur pembuatan beras singkong atau <i>rasi</i>	69
Diagram 4.3 Jumlah beras singkong dan tepung kanji yang dihasilkan dari singkong.....	78

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kelurahan Leuwigajah	8
Gambar 2.2 Kampung Cireundeu.....	8
Gambar 4.1 Kegiatan Mengupas Singkong dari Kulitnya	66
Gambar 4.2 Singkong yang Sudah Dikupas.....	66
Gambar 4.3 Singkong Siap digiling	67
Gambar 4.4 Proses Penggilingan Singkong	67
Gambar 4.5 Proses Pemerasan	68
Gambar 4.6 Air Hasil Pemerasan.....	68
Gambar 4.7 Ampas Hasil Pemerasan yang Dijemur.....	68
Gambar 4.8 Beras Singkong atau <i>Rasi</i> yang Telah Digiling dan <i>Ditapi</i>	69
Gambar 4.9 Petunjuk memasak rasi.....	70
Gambar 4.10 Nasi Singkong	72
Gambar 4.11 Ilustrasi Letak Penanaman Singkong	73
Gambar 4.12 Ilustrasi Contoh Soal	76

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran A.....	84
A.1 Dokumentasi.....	85
A.2 Transkrip Wawancara	91
Lampiran B Surat-surat Perizinan Penelitian.....	106
B.1 Surat Tugas Dosen Pembimbing	106
B.2 Surat Permohonan Izin Observasi	108
B.3 Surat Rekomendasi Penelitian dari Pemerintah Kota Cimahi	109
B.4 Surat Izin Penelitian dari Kelurahan Leuwigajah.....	110
B.5 Kartu Bimbingan Skripsi	111