



PENGEMBANGAN BUKU AJAR INFUSI KULINER MALANG RAYA KE DALAM PEMBELAJARAN IPS

Waluyo Satrio Adji¹, M. Imamul Muttaqin², Ali Nasith³

^{1, 2, 3}Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang

e-mail: Waluyo.satrio.adji@uin-malang.ac.id¹, imamulmuttaqin@gmail.com²,

alinasith007@gmail.com³

Received 15-06-2026 | Received in revised form 03-07-2026 | Accepted 24-07-2026

Abstract

The purpose of this study was to determine the development of culinary infusion textbooks into social studies learning. Knowing the validation of the team of media experts and material experts. Student responses to textbooks on culinary infusion into social studies learning. The method used in this research is development research. The subjects in this study were teachers, practitioners, validators, and students. The results obtained that first, the development of interactive learning media based on E-Books in terms of design, namely: color variations, moving graphics, and many menu displays. In terms of content, it should be clearer, more accurate, and more detailed. The language used in the E-Book media is simple, dense, and easy to understand. Second, Feasibility after being validated by validators from two teams of experts, namely media experts (95.3%) and material experts (97.3%) showed that the Culinary Infusion textbook into Social Studies Learning was categorized as "very feasible" to be used as a reference in social studies learning. Third, students gave a positive response to the development of the Malang Raya Culinary Infusion textbook into Social Studies Learning with a score of 95 percent, this is categorized as "very interesting". As a result, student responses indicate that the development of the Malang Raya Culinary Infusion textbook into Social Studies Learning can attract students' attention and increase their interest in learning, and the language used is simpler and easier to understand.

Keywords: Infusion, Malang Raya Culinary, Social Studies Learning

Abstrak

Secara Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengembangan buku ajar Infusi kuliner ke dalam Pembelajaran IPS. Mengetahui validasi tim ahli media dan ahli materi. respon mahasiswa atas buku ajar Infusi kuliner ke dalam Pembelajaran IPS. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian pengembangan. Subjek yang pada penelitian ini adalah guru, praktisi, validator, dan mahasiswa. Hasil diperoleh bahwa pertama, Pengembangan media pembelajaran interaktif berbasis E-Books dari segi desain, yaitu: variasi warna, grafik bergerak, dan tampilan menu yang banyak. Dari segi konten, harus lebih jelas, lebih akurat, dan lebih detail. Bahasa yang digunakan dalam media E-Book sederhana, padat, dan mudah dipahami. Kedua, Kelayakan setelah divalidasi oleh validator dari dua tim ahli yaitu ahli media (95,3%) dan ahli materi (97,3%) menunjukkan bahwa buku ajar Infusi Kuliner ke Dalam Pembelajaran IPS berkategori "sangat layak" untuk dijadikan rujukan dalam pembelajaran IPS. Ketiga, Mahasiswa memberikan respon positif terhadap pengembangan buku ajar Infusi Kuliner Malang Raya ke Dalam Pembelajaran IPS dengan skor 95 persen, hal ini berkategori "sangat menarik". Hasilnya, tanggapan siswa menunjukkan bahwa pengembangan buku ajar Infusi Kuliner Malang Raya ke Dalam Pembelajaran IPS dapat menarik perhatian mahasiswa dan meningkatkan minat belajar mereka, serta bahasa yang digunakan lebih sederhana dan mudah dipahami.

Kata kunci: Infusi, Kuliner Tradisional, Malang Raya, IPS

This is an open access article under the [CC BY-NC-SA](#) license.



PENDAHULUAN

Sudah menjadi rahasia umum bahwa Indonesia memiliki bergama suku dan bangsa yang tersebar di berbagai pulau, menjadi rahasia khusus jika mengkaji di dalam keberagaman suku, ras, agama ternyata di dalamnya juga memiliki keragaman kuliner tradisional, Pakar kuliner yang menjadi guide dari chef dunia Gordon Ramsey pada acara National Geografi yaitu William Wongso pada serial tempo menyatakan bahwa “pada dasarnya tidak ada satu bentuk tunggal yang bisa disebut masakan Indonesia, tetapi lebih kepada keanekaragaman masakan daerah lokal, seperti halnya tarian” (Tempo, 2015). Atas pernyataan tersebut menandakan bahwa beragamnya masakan Indonesia yang antara satu dengan yang juga berbeda. Sebut saja gudeg dari yogyakarta, nasi empok dari jawa timur, rendang dari padang, semuanya mewakili makanan khas daerahnya.

Globalisasi yang menabrak sekat-sekat pemisah antar daerah, pulau, dan negara juga membuat makanan tradisional juga mengglobal, akan tetapi bukan sebuah pengenalan yang luas ke dunia internasional tetapi di dalam negerinya sendiri makanan tradisional sudah tersisih oleh makanan asing. Jika merujuk pada penelitian Kemenpekrif Indonesia yang dilakukan salah satu direktornya yaitu Achyaruddin, menyatakan bahwa kalangan muda hari ini sudah tidak mengenal kuliner lokal yang dikembangkan generasi tua. Pernyataan tersebut diindikasikan dengan tingkat kunjungan konsumen pelajar dan keluarga ke stand makanan produk asing sedangkan sebaliknya pada stand tradisional (Efendi, 2014).

Ketersisihan makanan tradisional dengan makanan asing juga ditemukan pada artikel yang ditulis oleh Adiasih dan Brahmana melalui persepsi mahasiswa terhadap makanan tradisional khususnya daerah Jawa Timur yang fokus ke dua kategori yaitu mengukur dari pengetahuan dan konsumsi, dari hasilnya diketahui bahwa dari segi konsumsi responden lebih memilih ke gerai asing seperti korea dan

jepang(Adiasih & Brahmana, 2015). Pada dua kajian setidaknya dapat direpresentasikan dengan posisi makanan tradisional nusantara di hati masyarakat Indonesia.

Pertanyaannya sekarang bagaimana menumbuhkan kecintaan terhadap makanan tradisional atau menumbuhkan karakter cinta tanah air? salah cara yang dapat dilakukan adalah dengan menanamkan wawasan makanan tradisional ke dalam benak masyarakat Indonesia sedini mungkin, wawasan akan kuliner penting karena penanaman karakter dimulai dari mengetahui dahulu kemudian melakukannya. Semisal karakter jujur, manusianya harus tahu dulu pengertian jujur, baru kemudian melakukan kejujuran dalam setiap aspek kehidupan.

Penanaman wawasan kuliner tradisional dalam kehidupan sudah dilakukan pada sektor pendidikan pada sektor pendidikan, khususnya pembelajaran IPS yang di dalamnya memuat kompetensi dasar terkait identitas Indonesia. Kenapa IPS?

Karena pada materi Ilmu Pengetahuan Sosial dibuat dengan tujuan khusus yaitu menjadikan siswa sebagai warga negara yang baik, salah satu diindikasinya yaitu kebanggaan memiliki identitas dan kebanggaan nasional(Siska, 2018). Penekanan atas fenomena tersebut pada bahasan terkait memberikan identitas dan kebanggaan nasional adalah materi keragaman suku bangsa dan budaya Indonesia, yang di dalamnya terdapat kajian kuliner khas tradisional Indonesia.

Akan tetapi ke IPS an pada kajian yang diajarkan di kelas-kelas melalui buku tidak representatif dengan lingkungan sekitar khususnya pada kajian makanan tradisional. Kesenjangan didapat dari hasil dokumentasi dari buku sekolah elektronik tema IPS yang peneliti lakukan. Pada konten isi khususnya makanan tradisional sebatas pengenalan makanan yang sudah umum semisal tumpeng soto, rendang, dll. Dengan kata lain tidak ada kekhususan pada masing-masing daerah.

Selain itu hasil dokumentasi juga menemukan fakta bahwa kajian kuliner hanya terbatas pada pengertian dan tempat berasal semisal semisal soto Banjar berasal dari provinsi Kalimantan Selatan, kerak telur berasal dari provinsi Jakarta. Tanpa ada kajian dari disiplin ilmu lain semisal biologi, agama, sejarah, dsb. Padahal

sumber pembelajaran yang tepat siswa dapat belajar mengenal lingkungan sekitar. Jika sumber pembelajaran hanya berisi konten yang monodisiplin dan tidak relevan dengan kenyataan sekitar tinggal menunggu waktu kuliner Indoensia hanya ada di buku sejarah, benar adanya bahwa penjajahan hari ini bukan lagi ekspansi tetapi lebih ke penjajahan kebudayaan Indonesia.

Keinklusan bahasan menjadikan pembelajaran IPS menarik untuk dikembangkan menjadi sebuah buku pegangan guru dan dosen sebagai penanaman wawasan identitas kebangsaan kepada masyarakat dari segi kuliner khas tradisional Indonesia. Kata kuliner dipilih sebagai judul karena kuliner mencakup kajian mulai dari awal pembuatan sampai menjadi sebuah makanan. Guna mengkhususkan kajian lokal maka peneliti memilih makanan tradisional khas Malang Raya yang didalamnya juga terdapat kuliner khas yaitu nasi empog, orem-orem, bakso malang, dan cwie mi.

Guna menanamkan wawasan kuliner tradisional tidak mungkin merubah kurikulum yang sudah dirumuskan oleh Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan, akan tetapi menjadi mungkin jika memberikan add value pada kajian dengan kajian secara interdisipliner melalui sebuah pendekatan infusi. Kajian Interdisipliner (interdisciplinary) adalah pengkajian terhadap objek lebih dari satu disiplin ilmu mulai dari pengintegrasian konsep sampai analisis (Rohmatika, 2019). Pemahaman yang holistik dari makanan mendatangkan manfaat bagi sesama.

Selanjutnya untuk mengatasi kesenjangan perlu adanya pemanfaatan dalam bentuk produk yaitu buku sehingga dapat dijadikan referensi bagi siswa dan kalangan lapisan masyarakat. Pemilihan pendekatan Infusi secara garis besar adalah menyisipkan pengetahuan ke dalam pembelajaran yang ada dengan menyinkronkan Kompetensi Dasar dengan bahasan yang akan diinfusikan. Oleh karena itu, pengembangan buku yang inklusi di dalamnya dengan judul infusi kuliner malang raya ke dalam Pembelajaran IPS diharapkan dapat menjawab permasalahan yang ada.

METODE PENELITIAN

Research and Development (R&D) atau Penelitian pengembangan digunakan dalam penelitian ini. Metode yang dikemnangan menggunakan pengembangan model ADDIE (Assume, Design, Development, Implementation, Evaluation) untuk mengembangkan buku ajar infusi kuliner ke dalam pembelajaran IPS. Model ADDIE dikembangkan (Dick, W., & Carey, 1996).

Subjek Penelitian Pengembangan produk Subjek penelitian pengumpulan data kuliner Malang Raya yaitu guru boga dan praktisi pengembang wisata kuliner di Malang Raya yaitu Ibu Sri Sulandari selaku ahli boga dari SMKN 12 Malang, Ibu Sofi selaku ahli boga dari SMKN 1 Batu, Bapak Udi Hartako selaku Kepala Desa Pujon Kidul, pengembang wisata pujon kidul.

Setelah data terkumpul, pengembangan produk maka subjek penelitian sebagai berikut:

1. Validasi Pakar, Infusi kuliner ke dalam pembelajaran IPS dilaksanakan dengan uji valid dan kelayakan. Pada validasi pakar dijabarkan oleh ahli media dan materi pembelajaran IPS.
 - a. Uji Validitas Isi, Dr. H. Abdul Bashith, M.Si, dosen Pendidikan IPS
 - b. Uji Validitas Media, Galih Puji Mulyoto, M.Pd, selaku dosen Media Pembelajaran
 - c. Sedangkan kelayakan dari tanggapan ahli dan eksperimen kepada mahasiswa PGMI UIN Maliki Malang sejumlah 60 orang

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada antara bulan 1 Agustus sampai bulan 30 Oktober 2021, tempat dilaksanakan penelitian pada daerah Malang Raya kemudian dibagi ke tiga tempat yaitu SMKN 1 Kota Batu, SMKN 12 Kota Malang, dan Kabupaten Malang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Analisis

Hasil observasi dan dokumentasi pada buku yang ada di internet dan madrasah gunakan, hasilnya sebagai pondasi dalam pengembangan bahan ajar IPS. Pada analisis kinerja atas suatu kebutuhan dianalisis dengan 2 aspek yaitu kinerja dan kebutuhan. Analisis kinerja dilakukan untuk mengidentifikasi dan mengklasifikasikan masalah yang muncul di sekolah sebagai akibat dari media pembelajaran yang digunakan selama ini jika mengacu pada tujuan pendidikan IPS. Rujukan menggunakan buku resmi memang tidaklah salah, akan menjadi masalah jika diidealkan dengan tujuan pembelajaran IPS. Semisal sumber rujukan tidak sedikitpun menyinggung makanan local dapat dikatakan materi yang diajarkan pada tema IPS adalah tidak inklusif khususnya pada wawasan kuliner tradisional khas daerah khususnya Malang Raya. Rujukan pada buku resmi memang penting tetapi wawasan untuk mengenalkan kuliner local tetap wajib diajarkan.

Selain itu, jika menelaah kebutuhan lebih dalam materi yang ada pada kuliner tradisional local didapat rujukan buku resmi hanya memberikan pengetahuan tentang asal dari kuliner yang ada pada nusantara. Semisal buku dari kemendikbud terbatas ketika membahas kuliner yang ada di Indonesia hal itu karena banyak sekali kuliner yang hidup dari masyarakat yang ada di Indonesia sebagai asumsi suku berbeda dengan suku lain dalam makanan bisa juga berupa makanan. Kuliner khas tradisional Malang Raya merupakan salah satu kayaknya kuliner yang ada di Indonesia menurut masyarakat lokal Malang kuliner bakso Malang, cwie mie, orem orem, dan nasi empok begitu penting untuk diketahui dan dapat mengetahui cara membuatnya guna makanan tradisional tersebut tidak punah. Oleh karena itu pengembangan infusi kuliner malang Raya penting untuk ditulis sebagai bahan ajar yang akan diajarkan oleh guru kepada hanya di sekolah.

2. Desain

Pengembangan buku ajar Infusi Kuliner ke dalam Pembelajaran IPS

didasarkan pada desain yang sudah direncanakan dari proposal dengan memberikan warna hijau khas Madrasah. Sampulnya terdapat tulisan “Infusi Kuliner Malang Raya ke dalam Pembelajaran IPS” di atasnya. Bagian pembukaan atau pendahuluan terdapat isi berupa format pembukaan seperti dengan mencantumkan pentingnya dan perlunya mengembangkan buku ajar dengan kajian normative dan memahami fakta di lapangan. Masih di pendahuluan untuk poin B berupa dasar hukum yang menjadi acuan dalam pengembangan bahan ajar pengembangan ini secara hukum karena dilandasi oleh landasan yuridis. Yang bagian C diisi manfaat dari pengembangan buku ajar, dimaksudkan bahwa buku ini dapat memberikan manfaat kepada siswa, mahasiswa, guru, peneliti, dan juga lembaga. Pada bagian BAB ke-2 sampai dengan BAB ke 5 berisi materi atau konten yang berkaitan tentang kuliner khas Malang. Pada bab 2 berisi makanan tradisional nasi Empok atau nasi jagung yang di dalamnya terdapat 4 bagian yang pertama sejarah, kandungan gizi, spesifikasi nasi empok, dan yang terakhir aneka resep. Pada bab 3 berisi makanan tradisional Orem-orem yang di dalamnya terdapat 4 bagian yang pertama sejarah, kandungan gizi, spesifikasi nasi empok, dan yang terakhir aneka resep.

Pada bab 4 berisi makanan tradisional Bakso Malang yang di dalamnya terdapat 4 bagian yang pertama sejarah, kandungan gizi, spesifikasi nasi empok, dan yang terakhir aneka resep khususnya Bakso Malang. Pada bab 5 berisi makanan tradisional Cwie Mie yang di dalamnya terdapat 4 bagian yang pertama sejarah, kandungan gizi, spesifikasi nasi empok, dan yang terakhir aneka resep Cwie Mie.

Pada bagian 6 berisi Pendekatan Infusi Kuliner ke Dalam Pembelajaran IPS yang di dalamnya terdapat 3 poin yaitu wawasan tentang pendekatan kuliner, yang kedua langkah-langkah dalam penginfusian Kuliner Malang Raya dalam Pembelajaran IPS. Terakhir disampaikan contoh Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) Tematik.

3. Pengembangan

Hasil dari pembuatan desain buku ajar didapat perbandingan bahasan pada gambar bahasan di buku unduhan dari internet dengan bahan buku ajar hasil dari pengembangan, sebaegai berikut: Menyusul keberhasilan pengembangan produk, tahap selanjutnya adalah melakukan uji kelayakan media melalui validasi materi. Setelah pembuatan produk awal, dilakukan validasi desain atau produk. Validasi desain oleh ahli media, validasi isi materi oleh ahli materi. Validasi media oleh dosen media yaitu Bapak GPM.

a. Validasi Media

Kualitas media EBook sebagai media pembelajaran digunakan untuk validasi oleh ahli media. Media E-Book yang dikembangkan sebagai media pembelajaran biologi ini kemudian dievaluasi oleh para profesional di bidang media. Perolehan persentase rata-rata validator sebesar 95,38%, dapat dilihat dari Tabel validasi Media pada pernyataan positif dan negatif di atas . Temuan persentase rata-rata tersebut berategori "sangat layak" kemudian diperoleh.

b. Validasi isi

Validasi ahli materi dilakukan bersamaan dengan pernyataan terkait guna menjelaskan isi buku ajar. Selain itu, validator spesialis materi bertugas mengevaluasi media yang dibuat. Validator dipilih merupakan tim ahli pengembangan materi ke IPS an yaitu bapak AB. Persentase rata-rata perolehan validator materi yaitu sebesar 97,3%, untuk hasil dapat dilihat pada Tabel Validasi Materi pada catatan vallidasi materi terdapat pesan bernada positif yaitu pertama pengemabgan buku ajar sudah bagus, tinggal pembenahan di bagian tertentu sebagai penyempurnaan, kedua perhatikan bagian kesesuaian sajian materi dengan psikologi peserta didik, beberapa bagian besar sudah sesuai dengan kemampuan kognitig siswa.

KESIMPULAN

1. Pengembangan media pembelajaran interaktif berbasis E-Books dari segi desain,

yaitu: variasi warna, grafik bergerak, dan tampilan menu yang banyak. Dari segi konten, harus lebih jelas, lebih akurat, dan lebih detail. Bahasa yang digunakan dalam media E-Book sederhana, padat, dan mudah dipahami.

2. Kelayakan setelah divalidasi oleh validator dari dua tim ahli yaitu ahli media (95,3%) dan ahli materi (97,3%) menunjukkan bahwa buku ajar Infusi Kuliner ke Dalam Pembelajaran IPS berkategori “sangat layak” untuk dijadikan rujukan dalam pembelajaran IPS. 3. Mahasiswa memberikan respon positif terhadap pengembangan buku ajar Infusi Kuliner Malang Raya ke Dalam Pembelajaran IPS dengan skor 95 persen, hal ini berkategori “sangat menarik”. Hasilnya, tanggapan siswa menunjukkan bahwa pengembangan buku ajar Infusi Kuliner Malang Ray ke dalam Pembelajaran IPS dapat menarik perhatian mahasiswa dan meningkatkan minat belajar mereka, serta bahasa yang digunakan lebih sederhana dan mudah dipahami.

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, E. W., & Jumriani, J. (2020). Culinary Identification In The Banua Anyar Culinary Tourism Area; A Contribution For Tourism In Banjarmasin City. The Innovation Of Social Studies Journal, 2(1), 33. <https://doi.org/10.20527/lis.v2i1.2309>
- Adiasih, P., & Brahmana, R. K. M. R. (2015). Persepsi Terhadap Makanan Tradisional Jawa Timur: Studi Awal Terhadap Mahasiswa Perguruan Tinggi Swasta Di Surabaya. Kinerja, 19(2), 112–125.
- Arikunto, S. (2012). Prosedur Penelitian : Suatu Pendekatan Praktik (Edisi Revisi). In Rineka Cipta.
- Dick, W., & Carey, L. (1996). The Systematic Design Of Intruction. In The British Journal Of Psychiatry.
- Efendi. (2014). Waralaba Asing Ancam Kuliner Tradisional. Kompas. <https://travel.kompas.com/read/2014/03/20/1628336/Waralaba.Asing.Ancam>

[.K Uliner.Tradisional](#)

- Ennis, R. H. (1989). Critical Thinking And Subject Specificity: Clarification And Needed Research. Educational Researcher, 18(3),4–10.
<https://doi.org/10.3102/0013189x018003004>
- Juslan. (2015). Peningkatan Ecoliteracy Peserta Didik Dalam Mengkonsumsi Makanan Organik Dengan Memanfaatkan Pangan Lokal Sebagai Media Pembelajaran Ips (Penelitian Tindakan Kelas Dismp Satu Atap Negeri Seringkabupaten Soppengprovins Sulawesi Selatan. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Kbbi Online. (2020). Kamus Besar Bahasa Indonesia Versi Online. Badan Pengembangan Dan Pembinaan Bahasa, Kemdikbud.
- Marwanti. (2000). Pengetahuan Masakan Indonesia. Adicita Karya Nusa.
- Maulida Ajeng Priyatnomo, Wahyu Khasanah, M. S. (2016). Jajanan Tradisional Sebagai Bahan Ajar Pembelajaran Ips Untuk Sekolah Dasar Maulida Ajeng Priyatnomo, Wahyu Khasanah, Moh Salimi Universitas Sebelas Maret Maulidaajeng1@gmail.Com. Prosiding Seminar Nasional Inovasi Pendidikan, 340–345. <https://jurnal.fkip.uns.ac.id/index.php/SNip/article/download/11186/7972>
- Nurti, Y. (2017). Kajian Makanan Dalam Perspektif Antropologi. Jurnal Antropologi Isu-Isu Sosial Budaya, 19(1), 13–14.
- Rohmatika, R. V. (2019). Pendekatan Interdisipliner Dan Multidisipliner Dalam Studi Islam. Al-Adyan: Jurnal Studi Lintas Agama, 14(1), 115–132.
<https://doi.org/10.24042/Ajsla.V14i1.46>
- 81 Sanjaya, W. (2008). Kurikulum Dan Pembelajaran (Teori & Praktek Ktsp). In Kencana.
- Siska, Y. (2018). Pembelajaran Ips Di Sd/Mi. Garudhawaca.
<https://books.google.co.id/books?id=WN9mdwaaqbaj> 73-Antropologi-Kuliner-Nusantara
- Sofyan, M. A. (2020). Eksistensi Megono Sebagai Identitas Kultural: Sebuah Kajian Antropologi Kuliner Dalam Dinamika Variasi Makanan Global. Jurnal Sosiologi Reflektif, 15(1), 45. <https://doi.org/10.14421/jsr.V15i1.1751>

Tempo, S. B. (2015). Antropologi Kuliner Nusantara: Ekonomi, Politik, Dan Sejarah Di Belakang Bumbu Makanan Nusantara. In Kepustakaan Populer Gramedia (P. 148). <https://www.goodreads.com/book/show/260009>