



Buku ini memberikan gambaran kuliner tradisional malang raya yaitu nasi empok, orem-orem, bakso malang, cwie mie malang. Selanjutnya untuk menginfusikan dalam pembelajaran pada Ilmu Pengetahuan Sosial dipaparkan juga bagaimana kompetensi dasar, indicator, dan metode yang relevan untuk diaplikasikan dalam kegiatan pembelajaran guna memahami kebermafaatan kuliner malang Raya. Buku infusi kuliner Malang Raya diharapkan dapat memberikan arah baru dalam penginfusian materi asli daerah khususnya kuliner daerah untuk ditanamkan dalam benak siswa

 **MATA KATA**
INSPIRASI



Pendekatan Infusi dalam Pembelajaran IPS muatan Kuliner Tradisional Malang Raya

Waluyo Satrio Adji, M.Pd.I
M. Imamul Mutaqin, M.Pd.I
Dr. H. Ali Nasith, M.Si., M.Pd.I

Pendekatan Infusi dalam Pembelajaran IPS muatan Kuliner Tradisional Malang Raya



Pendekatan Infusi dalam Pembelajaran IPS Muatan Kuliner Tradisional Malang Raya

Waluyo Satrio Adji, M.Pd.I
M. Imamul Mutaqin, M.Pd.I
Dr. H. Ali Nasith, M.Si., M.Pd.I



**Pendekatan Infusi dalam Pembelajaran IPS Muatan
Kuliner Tradisional Malang Raya**

©2022, Waluyo Satrio Adji, M.Pd.I, M. Imamul Mutaqin, M.Pd.I,

Dr. H. Ali Nasith, M.Si., M.Pd.I

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

vi + 90 hlm; 14,5 x 20,5 cm

ISBN: 978-623-5607-66-5

Cetakan Pertama, Maret 2022

Penulis : Waluyo Satrio Adji, M.Pd.I,
M. Imamul Mutaqin, M.Pd.I
Dr. H. Ali Nasith, M.Si., M.Pd.I

Editor : Dr. H. Abdul Bashith, M.Si

Tata Letak Isi : Rasyid Hidayat

Desain Sampul : Ahmad Hanin Lathif

Diterbitkan oleh:

MATA KATA INSPIRASI

(Anggota IKAPI No. 146/DIY/2021)

Gampingan RT 003, Dusun Munggang,

Desa Sitimulyo, Kecamatan Piyungan, Kabupaten Bantul

Email: matakatainspirasi@gmail.com

Kata Pengantar

Alhamdulillah puji syukur kepada Allah SWT yang telah memberikan rahmat berupa kesempatan sehingga buku dengan judul pengembangan buku infuse kuliner Malang Raya dalam pembelajaran IPS dapat selesai dengan baik. Buku ini ditulis sebagai syarat dari luaran penelitian BOPTN tahun anggaran 2021. Jika memakai sudut pandang kebermanfaatannya, diharapkan dapat dijadikan rujukan dalam mengenalkan masakan tradisional khususnya Malang di tengah gempuran makanan barat atau luar negeri yang semakin menjamur di Indonesia dengan tujuan akhir kuliner tradisional tetap eksis tetapi juga untuk keberlangsungan hidup warisan nenek moyang.

Isi dari buku ini memberikan gambaran kuliner tradisional Malang Raya yaitu nasi empok, orem-orem, bakso Malang, cwie mie Malang. Selanjutnya untuk menginfusikan dalam pembelajaran pada Ilmu Pengetahuan Sosial dipaparkan juga bagaimana kompetensi dasar, indikator, dan metode yang relevan untuk diaplikasikan dalam kegiatan pembelajaran guna memahami kebermafaatan kuliner Malang Raya. Buku infusi kuliner Malang Raya diharapkan dapat memberikan arah baru dalam penginfusian materi asli daerah khususnya kuliner daerah

untuk ditanamkan dalam benak siswa. Sepenuhnya buku ini tidak akan bisa terselesaikan tanpa bantuan, dorongan, dan bimbingan dari berbagai pihak. Ucapan terima kasih Kami sampaikan kepada semua pihak yang telah membantu, yaitu sebagai berikut:

1. Prof. Dr. H. Zainuddin, M.A., selaku Rektor UIN Maulana Malik Ibrahim Malang
2. Prof. Dr. H. Agus Maimun, M.Pd., selaku Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LP2M), UIN Maulana Malik Ibrahim Malang.
3. Kepala Cabang Dinas Pendidikan Wilayah Kota Malang dan Batu Provinsi Jatim
4. Bapak Udi Hartoko selaku Kepala Desa Pujon Kidul
5. Ahli boga, Ibu Sri Sulandari dari SMKN 12 Malang dan Ibu Sofiatut Rosida, S.Pd dari SMKN 1 Batu,
6. Bapak Dr. H. Abdul Bashith, M.Si selaku ahli materi, dan Bapak Galih Puji Mulyono, M.Pd., selaku ahli media yang memberikan saran dan kritik konstruktif.
7. Semua pihak yang telah membantu dalam penulisan buku ini.

Semoga Allah SWT memberikan balasan yang lebih baik atas bantuan yang telah diberikan.

Malang, 30 Oktober 2021

Penulis

Daftar Isi

Kata Pengantar	iii
Daftar Isi	v
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Dasar Hukum	3
C. Manfaat	4
BAB II KONDISI MALANG RAYA	6
A. Peta Malang Raya.....	7
B. Seputar Malang Raya.....	11
BAB III NASI EMPOK	17
A. Sejarah Tanaman Jagung.....	17
B. Secara Geografis.....	20
C. Kandungan Gizi Jagung	21
D. Nasi Empok	24
E. Resep Nasi Empok.....	27

BAB IV OREM-OREM.....	28
A. Sejarah dan Perkembangan Tempe	28
B. Khasiat serta nilai gizi	29
C. Orem-Orem.....	35
D. Resep Orem-orem Malang	37
BAB V BAKSO MALANG.....	39
A. Sejarah Bakso Malang	39
B. Kandungan Gizi	42
C. Bakso Malang	43
D. Resep Bakso Malang.....	44
BAB VI CWIE MIE.....	47
A. Sejarah Cwie Mie	47
B. Cwie Mie Malang.....	48
C. Resep Cwie Mie Malang.....	49
BAB VII PENDEKATAN INFUSI DALAM PEMBELAJARAN IPS.....	52
A. Wawasan Internaliasi Nilai Melalui Infusi	52
B. Langkah-langkah pendekatan infusi dalam Pembelajaran IPS	53
C. Contoh RPP infusi dalam pembelajaran IPS muatan kuliner tradisional Malang Raya	54
Daftar Pustaka.....	71
Profil Penulis	73