

Kadaharan

BANDUNG:

**Di Persimpangan Tradisi jeung
Modernitas**

Bandung's Food: At the Intersection of Tradition and Modernity





*Meski memiliki kekayaan
budaya dan sumber daya
alam yang melimpah, belum
tentu mampu mandiri dalam
hal pangan.*

BANDUNG:

Bandung, kota yang terkenal dengan julukan "Kota Kembang," selalu lekat dengan budaya Sunda. Bahkan bagi mereka yang hanya singgah sebentar, udara sejuknya, lanskap hijau pegunungan, dan keramahan warganya seperti memberikan pengingat bahwa kota ini adalah bagian dari tanah Sunda. Namun, Bandung juga adalah cerminan dari perubahan zaman, sebuah kota yang terus beradaptasi dengan gelombang modernitas tanpa sepenuhnya kehilangan akar tradisinya.

Bandung, a city famously known as the "City of Flowers," is always closely tied to Sundanese culture. Even for those who only pass through briefly, its cool air, green mountain landscapes, and the warmth of its people serve as a reminder that this city is part of the Sundanese land. However, Bandung is also a reflection of changing times, a city that continuously adapts to the waves of modernity without entirely losing its traditional roots.



lotek khas bandung adalah....

*Bumbu Kacang
dengan Cikur !!*

LOTEK BANDUNG

*Keseimbangan antara bahan-bahan sederhana
dan kompleksitas rasa*

typical lotek bandung is....

*eanut sauce
with Cikur !!*

Cikur atau kencur : Kaempferia galanga/ Aromatic Ginger/Sand Ginger.

BANDUNG,

sebagai kota besar di Indonesia, memiliki sejarah panjang dalam hal pertanian dan kuliner. Namun, dalam beberapa dekade terakhir, kota ini menghadapi tantangan besar terkait ketergantungan pada pasokan pangan dari luar daerah. Beberapa faktor yang menyebabkan ketergantungan ini antara lain: urbanisasi yang pesat, alih fungsi lahan pertanian menjadi lahan komersial atau perumahan, serta kurangnya dukungan terhadap sistem pertanian lokal yang berkelanjutan.

Di satu sisi, ada usaha untuk mengembalikan kearifan tradisional, seperti kebun komunitas atau urban farming, yang mencoba mendekatkan masyarakat dengan sumber pangan lokal. Namun, di sisi lain, modernitas dan globalisasi membawa dampak pada pola konsumsi masyarakat yang lebih mengandalkan bahan pangan impor atau industri besar. Hal ini semakin memperlemah ketahanan pangan di Bandung.

as one of Indonesia's major cities, has a long history of agriculture and cuisine. However, in recent decades, the city has faced major challenges related to dependence on food supplies from outside the region. Some of the factors that have led to this dependency include: rapid urbanization, conversion of agricultural land into commercial or residential land, and lack of support for sustainable local agricultural systems.

On the one hand, there are efforts to restore traditional wisdom, such as community gardens or urban farming, which try to bring people closer to local food sources. However, on the other hand, modernity and globalization have led to consumption patterns that rely more on imported food or large industries. This has further weakened food security in Bandung.

Kawasan Bandung memang luas,
tetapi tak seluas cerita Sunda
itu sendiri.

Kenyataannya kota ini
adalah campuran dari
berbagai identitas yang
saling berdampingan.

“Bumi Pasundan lahir ketika Tuhan sedang tersenyum”
- M.A.W.Brouwer

*Area of Bandung is indeed vast,
but not as vast as the story of
Sunda itself.*

*In reality, this city is
a blend of various
identities that coexist
side by side.*



***Bandung yang sekarang adalah
Bandung yang plural.***

*kota di mana tradisi Sunda hidup
berdampingan dengan modernitas, di mana
keakraban masyarakat lokal menjadi daya
tarik bagi siapa saja yang datang*

***Bandung of today is a
pluralistic Bandung***

*A city where Sundanese tradition
coexists with modernity, where the
warmth of the local community becomes
an attraction for anyone who visits.*

*Masalah Infrastruktur
Infrastructure Issues*

*Keterbatasan Lahan
Limited Land*

*Urbanisasi yang Pesat
Rapid Urbanization*

Tantangan Sistem Pangan Urban

BANDUNG

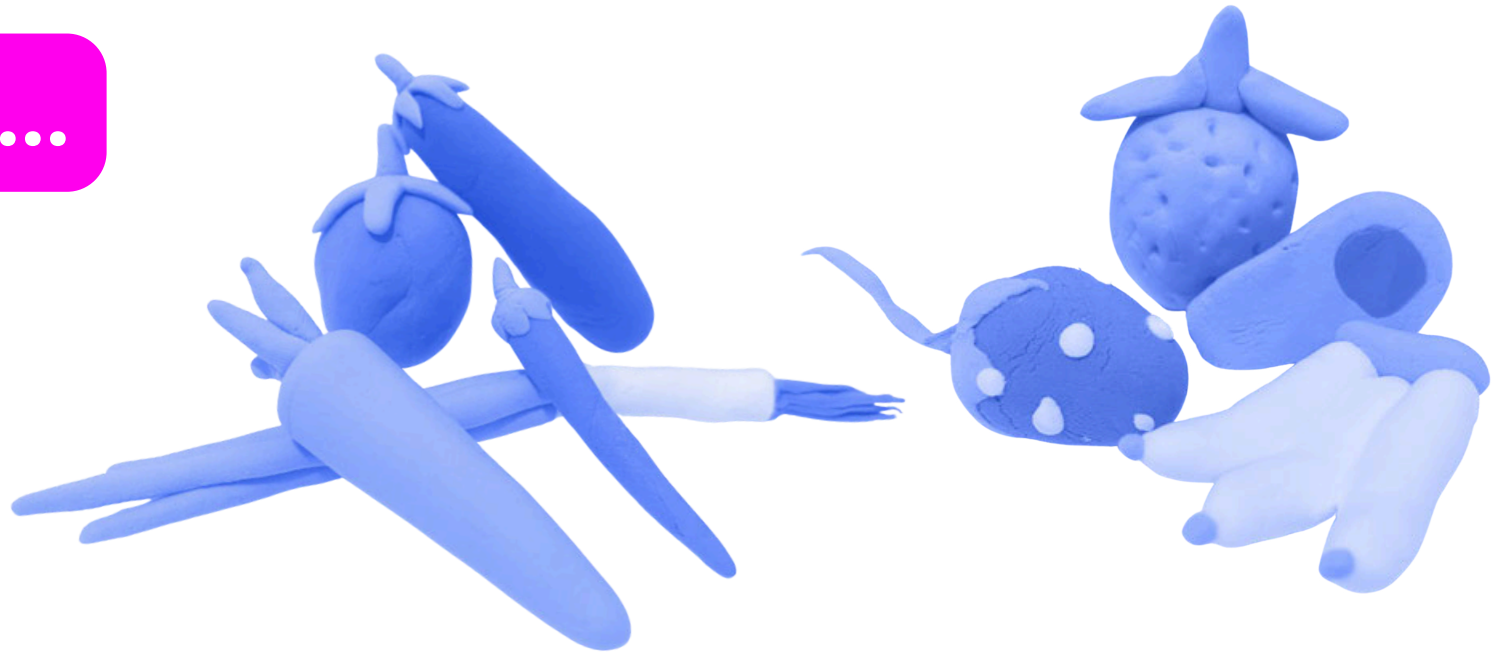
???

*Distribusi Pangan
yang Tidak Merata
Uneven Food Distribution*

*Perubahan Pola Konsumsi
Changing Consumption
Pattern*



So,....



Bandung perlu menemukan keseimbangan antara melestarikan tradisi pertanian lokal dan mengintegrasikannya dengan inovasi modern, seperti teknologi pertanian yang efisien dan ramah lingkungan, serta memperkuat kebijakan yang mendukung pertanian berkelanjutan. Dengan begitu, Bandung dapat kembali mengurangi ketergantungan pada pangan luar daerah dan memperkuat ketahanan pangan lokal.

Bandung needs to find a balance between preserving local agricultural traditions and integrating them with modern innovations, such as efficient and environmentally friendly agricultural technologies, as well as strengthening policies that support sustainable agriculture. By doing so, Bandung can again reduce its dependence on food from outside the region and strengthen local food security.

Artwork by Tyaga Dayu Feat Kurker

UPI SETIABUDI BANDING

gegetkalong

Lembang



**“KANTIN MEMILIKI
POTENSI BESAR
SEBAGAI RUANG
DISTRIBUSI
PANGAN LOKAL”**

*“Canteens have great
potential as a space for
local food distribution”*





Kantin Kampus: Menghubungkan Mahasiswa dengan Pangan Lokal Bandung

*Campus Canteen: Connecting Students
with Bandung's Local Food*

Kantin kampus bukan hanya sekadar tempat untuk mengisi perut, tetapi juga ruang yang dapat menjadi jembatan antara mahasiswa dan kekayaan pangan lokal Bandung. Dengan memanfaatkan bahan-bahan lokal yang melimpah di sekitar kota ini, kantin kampus dapat berperan dalam mendukung keberlanjutan lingkungan, memberdayakan petani lokal, sekaligus memperkenalkan mahasiswa pada cita rasa asli daerah.

Campus canteen is not just a place to fill your stomach, but also a space that can serve as a bridge between students and Bandung's local food wealth. By utilizing the abundance of local ingredients around the city, campus canteens can play a role in supporting environmental sustainability, empowering local farmers, while introducing students to authentic regional flavors.

Pangan Lokal Sebagai Identitas

Local Food as Identity

Bandung dikenal dengan hasil bumi berkualitas tinggi, seperti sayuran dan buah segar dari Lembang, beras lokal dari Ciwidey, serta berbagai rempah dan olahan tradisional. Dengan mengadopsi bahan-bahan ini dalam menu harian, kantin kampus dapat menjadi wadah yang memperkuat identitas kuliner lokal. Menu seperti nasi timbel/tutug, karedok/lotek, atau surabi dapat menjadi alternatif menarik yang mencerminkan budaya kuliner Bandung.



Bandung is known for its high-quality produce, such as fresh vegetables and fruits from Lembang, local rice from Ciwidey, and traditional spices and preparations. By adopting these ingredients in the daily menu, the campus canteen can become a place that strengthens the local culinary identity. Menu items such as nasi timbel/tutug, karedok/lotek, or surabi can be interesting alternatives that reflect Bandung's culinary culture.

Universitas Pendidikan Indonesia (UPI) merupakan salah satu kampus besar di Bandung yang memiliki ribuan mahasiswa, tenaga pengajar, dan staf. Sebagai institusi pendidikan yang terus berkembang, UPI tidak hanya menyediakan fasilitas akademik yang memadai, tetapi juga memperhatikan kebutuhan keseharian warganya, termasuk kebutuhan pangan. Dengan populasi kampus yang padat, keberadaan kantin menjadi fasilitas vital untuk mendukung aktivitas sehari-hari. UPI menyediakan banyak kantin yang tersebar di berbagai titik strategis di dalam kampus, menawarkan beragam pilihan makanan dan minuman yang terjangkau dan beragam.

Indonesia University of Education (UPI) is one of the largest campuses in Bandung, home to thousands of students, faculty members, and staff. As a continuously growing educational institution, UPI not only provides adequate academic facilities but also addresses the daily needs of its community, including food. With a densely populated campus, the presence of canteens is a vital facility to support daily activities. UPI offers numerous canteens strategically located throughout the campus, providing a wide variety of affordable and diverse food and beverages.





**"Bagaimana UPI mengelola
kebutuhan pangan ribuan
warganya secara inklusif dan
berkelanjutan?"**

*"How does UPI manage the food needs
of its thousands of members
inclusively and sustainably?"*

Pengelolaan kantin yang beragam

Terdapat banyak kantin di sekitar kompleks UPI, mulai dari kantin sekolah, kantin fakultas, kantin kampus hingga kantin yang di kelola oleh warga sekitar yang berada di sebrang dinding kampus. Menariknya bagi banyak pedagang makanan, berdagang makanan di kampus atau sekolah potensi adalah pasar yang besar dan terus berkembang, karena...

1. Pasar yang Konsisten dan Stabil
2. Kebutuhan Makanan yang Beragam
3. Frekuensi Pembelian yang Tinggi
4. Kemudahan Akses dan Lokasi yang Strategis

Kantin Kampus dengan Harga Terjangkau

Kantin UPI menerapkan berbagai sistem kerja sama dengan pihak kampus melalui skema sewa yang terjangkau dan bagi hasil. Hal itu juga mempengaruhi harga makanan di kantin kampus relatif lebih murah dibandingkan dengan di luar kampus.

Diversified canteen management

There are many canteens around the UPI complex, ranging from school canteens, faculty canteens, campus canteens to canteens managed by local residents who are across the campus wall. Interestingly for many food traders, trading food on campus or school is potentially a large and growing market, because...

1. Consistent and Stable Market
2. Diverse Food Needs
3. High Frequency of Purchase
4. Ease of Access and Strategic Location

Affordable Campus Canteen

UPI cafeterias implement various collaboration systems with the campus through affordable rental schemes and revenue sharing. This also affects the food prices in campus cafeterias, making them relatively cheaper compared to those outside the campus.



**Kantin/Canteen
UPI Bdg**

Canteen PKM

**Kantin/Canten
Kopma**

**Kantin Warga/
Community-run
canteen**

**Gang /Alley near
FPSD**

**Gang/Alley
near FMIPA**

**Kantin/Canteen
Faculty UPI Bdg**

**Kantin/
Canteen FIP**

kantin/Canteen FPIPS

**Kantin/
Canteen FPBS**

Kantin/Canteen FPSD

**Kantin/
Canteen FPMIPA**

Kantin/Canteen FPTK

**Kantin / Canteen
FPOK**

**Kantin/
Canteen FPEB**

Canteen Pascasarjana

**Kantin/Canteen
Labschool UPI**

Kantin/Canteen TK

Kantin/Canteen SD

Kantin/Canteen SMP

Kantin/Canteen SMA



Kantin PKM (PUSAT KEGIATAN MAHASISWA)

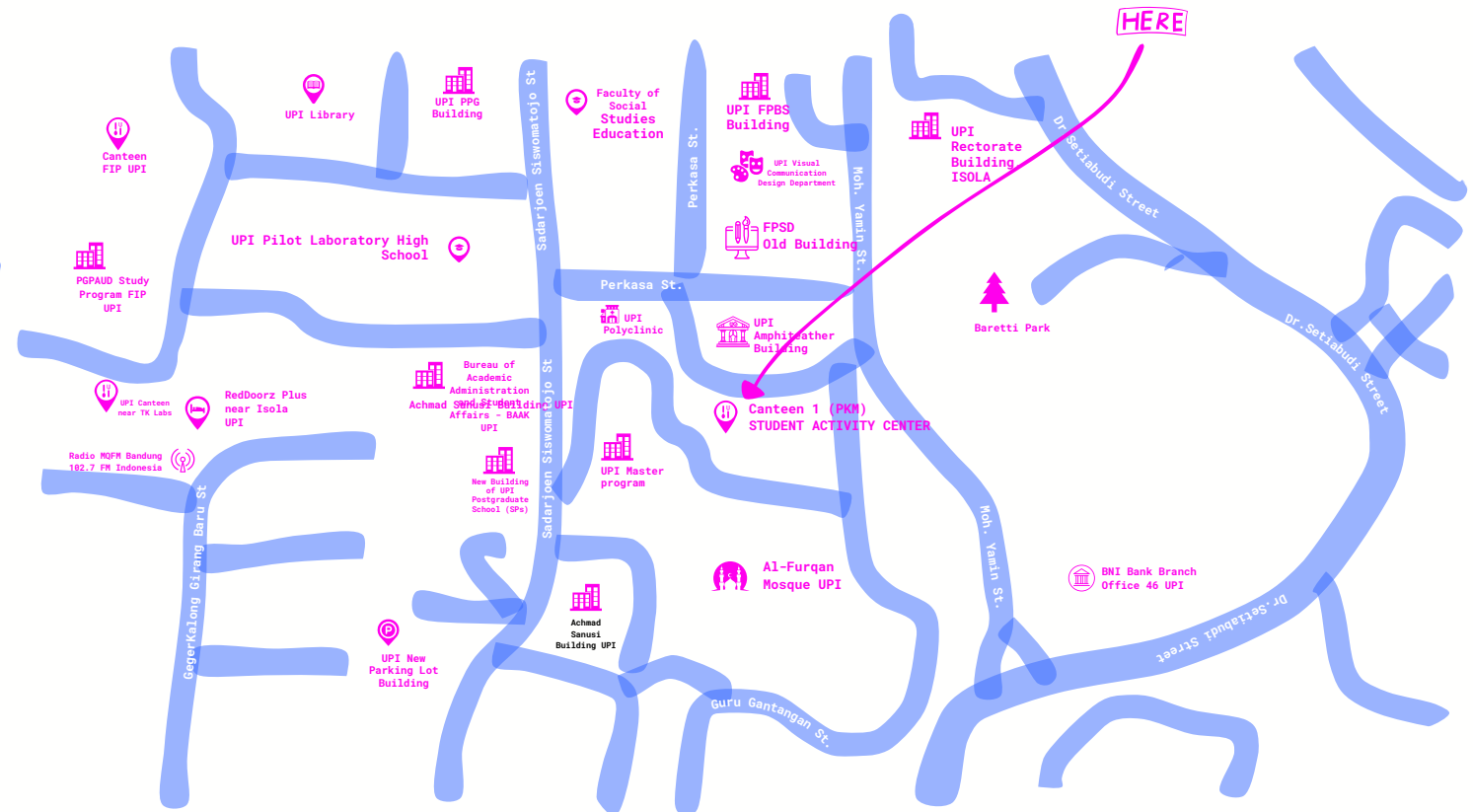
Canteen PKM (STUDENT ACTIVITY CENTER)

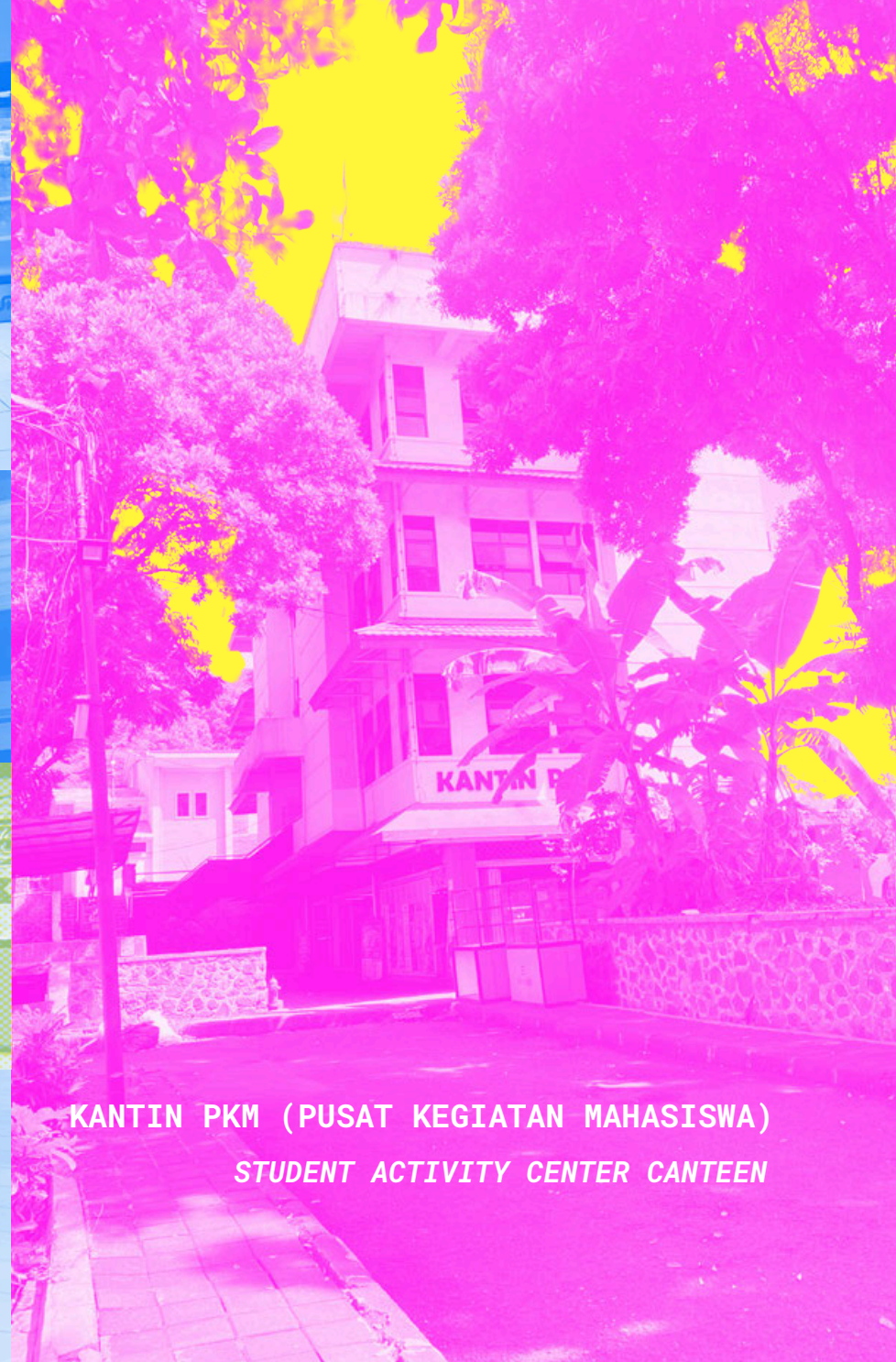
Lokasi:

Kantin PKM (Pusat Kegiatan Mahasiswa) terletak di area basement gedung PKM, yang merupakan salah satu pusat aktivitas mahasiswa di kampus. Lokasi strategis ini menjadikannya salah satu kantin umum terbesar dengan akses yang mudah dijangkau oleh publik, termasuk mahasiswa, dosen, dan masyarakat sekitar.

Location:

The PKM (Student Activity Center) Canteen is located in the basement area of the PKM building, which is one of the centers of student activity on campus. This strategic location makes it one of the largest public canteens with easy access to the public, including students, lecturers, and the surrounding community.





KANTIN PKM (PUSAT KEGIATAN MAHASISWA)
STUDENT ACTIVITY CENTER CANTEEN

Kantin ini memiliki 23 tenant yang menawarkan beragam jenis makanan dan minuman, mulai dari makanan lokal hingga sajian modern.

This cafeteria has 23 tenants offering a wide variety of food and beverages, ranging from local dishes to modern cuisine.



Diverse Choices

Tenant-tenant di kantin ini mencakup variasi kuliner seperti masakan Nusantara, makanan cepat saji, jajanan pasar, hingga minuman kekinian. Hal ini menciptakan daya tarik bagi pengunjung dengan selera dan kebutuhan yang berbeda-beda.

Tenants in this cafeteria provide a selection of culinary options, including Nusantara dishes, fast food, traditional snacks, and trendy beverages. This variety attracts visitors with different tastes and needs.

Space Rental Model

Sistem model sewa di Kantin PKM yang bersifat konsinyasi dan menggunakan satu kasir adalah pendekatan yang mengintegrasikan penyewaan tempat usaha dengan manajemen keuangan yang terpusat.

Penjual tidak membayar biaya sewa tetap, melainkan menyerahkan sebagian dari hasil penjualan mereka kepada pengelola kantin. Model ini menguntungkan bagi kedua belah pihak.

Dengan sistem satu kasir, pengelola dapat memantau semua transaksi dengan lebih mudah dan transparan.

PKM Canteen's consignment and single-cashier rental model is an approach that integrates the rental of business premises with centralized financial management.

Vendors do not pay a fixed rental fee, but instead hand over a portion of their proceeds to the canteen manager. This model is beneficial for both parties. With a one-cashier system, the manager can monitor all transactions more easily and transparently.



Lokasi berada di basement dengan ruang yang cukup luas untuk menampung banyak pengunjung sekaligus. Pengaturan ruang yang terorganisir membuatnya nyaman sebagai tempat makan sekaligus berkumpul



Accessibility

Located in the basement, the cafeteria offers a spacious area that can accommodate a large number of visitors at once. Its well-organized layout makes it comfortable as both a dining and gathering place.

Posisi kantin yang berdekatan dengan masjid menjadi salah satu daya tariknya. Setelah waktu salat, terutama setelah salat Jumat, pengunjung meningkat secara signifikan karena banyak jamaah yang datang untuk makan siang.

Canteen's proximity to a mosque is one of its attractions. After prayer times, especially after Friday prayers, there is a significant increase in visitors as many worshippers come for lunch.





Kantin FPIPS | *FPIPS Canteen*
Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan
Sosial

Faculty of Social Science Education

Lokasi:

Kantin FPIPS terletak di lingkungan Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial (IPS) di kampus UPI. Kantin ini baru dibangun sekitar satu tahun lalu dan memiliki suasana yang artistik serta modern dibanding kantin lainnya.

Location:

FPIPS canteen is located within the Faculty of Social Science Education (IPS) on the UPI campus. This canteen was built about a year ago and has an artistic and modern atmosphere compared to other canteens.



Kantin IPS memiliki 8 tenant yang menawarkan berbagai jenis makanan dan minuman, mencakup menu Lokal hingga hidangan modern atau kekinian.

FPIPS Canteen has 8 tenants offering a wide variety of food and beverages, spanning local to modern or contemporary dishes.

Space Rental Model

Tenant di kantin ini rata-rata dimiliki oleh dosen atau dekan di Fakultas IPS yang menyewakan tempat dengan biaya Rp150.000 per hari atau sekitar Rp3.000.000 per bulan. Sistem ini memberikan kesempatan bagi pelaku usaha untuk menjalankan bisnis di lingkungan kampus.

KANTIN FPIPS

Kedai Oe

Tenants in this canteen are mostly owned by lecturers or deans at the Faculty of Social Sciences who rent out the space for Rp150,000 per day or around Rp3,000,000 per month. This system provides an opportunity for entrepreneurs to run a business in the campus environment.



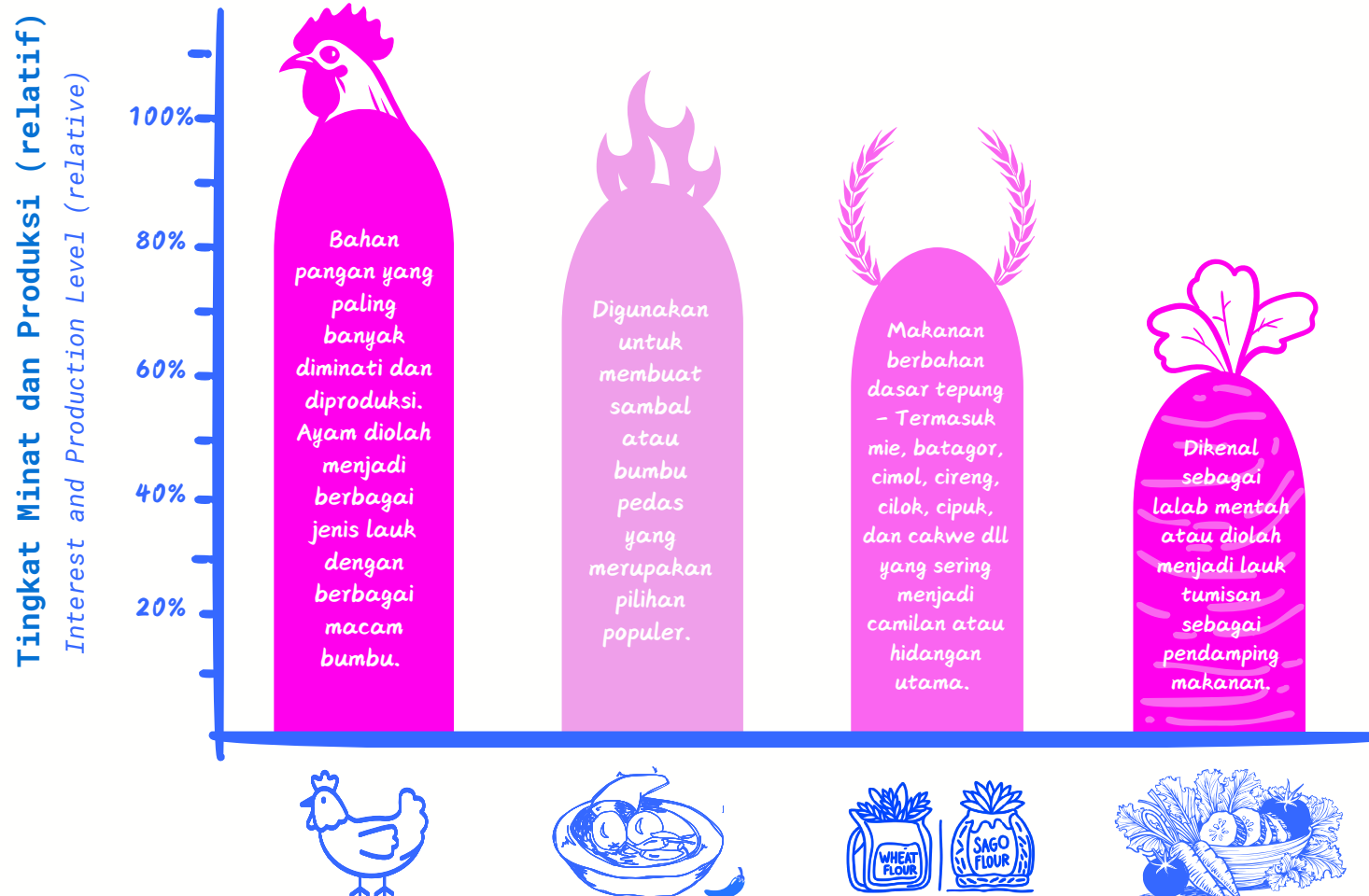
"Enak jualan di kampus!
ibarat mah, mau jualan
apa aja mesti ada yang
ngelakuin"

"Selling on campus is great!
Like, whatever you're selling,
someone's gotta buy it."

Mats Bro

Bahan Pangan yang Sering Diproduksi dan Dikonsumsi di Kantin UPI Bandung

Food Ingredients Frequently Produced and Consumed in UPI Bandung Canteen



- **Chicken** – The most popular and widely produced food ingredient. Chicken is processed into various types of dishes with different seasonings.
- **Chilies** – Used to make sambals or spicy seasonings, which are a popular choice.
- **Flour-based foods** – Including mie (noodles), batagor, cimol, cireng, cilok, cipuk, and cakwe, etc, which are often served as snacks or main dishes.
- **Vegetables** – Known as lalab (raw vegetables) or stir-fried as a side dish to accompany meals.

"Kantin, sebagai ruang sosial yang akrab dengan kehidupan sehari-hari, memiliki potensi besar untuk menjadi pusat distribusi pangan lokal yang berkelanjutan. Dengan menghubungkan petani kecil, produsen lokal, dan konsumen langsung, kantin dapat mengurangi ketergantungan pada rantai distribusi panjang yang tidak efisien, sekaligus mendorong kesadaran akan pentingnya konsumsi pangan sehat dan mendukung ekosistem pertanian lokal. Inisiatif semacam ini juga dapat memperkuat ekonomi komunitas dan mempromosikan pola makan yang lebih ramah lingkungan."

"Canteen, as a social space closely tied to daily life, holds great potential to become a hub for distributing sustainable local food. By connecting small-scale farmers, local producers, and direct consumers, canteens can reduce reliance on long, inefficient supply chains while fostering awareness of the importance of consuming healthy food and supporting local agricultural ecosystems. Such initiatives can also strengthen community economies and promote more environmentally friendly eating habits."



"Jodoh Emang Gak Kemana!"

"Sambal" berasal dari bahasa Sanskerta yaitu "sambhāla", yang berarti campuran atau perasan. Istilah ini kemudian berkembang dalam bahasa Indonesia dan bahasa Melayu untuk merujuk pada saus pedas yang terbuat dari bahan-bahan seperti cabai, bawang, garam, dan rempah lainnya.

keberadaan sambal dalam masakan Indonesia dipengaruhi oleh berbagai budaya, termasuk budaya Arab, India, dan Cina, yang masing-masing membawa pengaruh dalam bentuk dan bahan sambal yang ada saat ini.

Sambal sendiri telah ada di Nusantara sejak zaman kuno dan merupakan bagian integral dari kuliner Indonesia, meskipun siapa tepatnya yang pertama kali memberi nama "sambal" dalam konteks masakan Indonesia, masih sulit untuk dipastikan. Nama ini kemungkinan besar muncul melalui evolusi bahasa yang melibatkan berbagai komunitas dan kebudayaan yang ada di Nusantara.

"Sambal" originates from the Sanskrit word "sambhāla," which means mixture or extract. The term later evolved in the Indonesian and Malay languages to refer to a spicy sauce made from ingredients such as chili, onions, salt, and other spices.

The presence of sambal in Indonesian cuisine has been influenced by various cultures, including Arab, Indian, and Chinese influences, each contributing to the forms and ingredients of sambal that exist today.

Sambal itself has been present in the Nusantara region since ancient times and is an integral part of Indonesian cuisine. However, it remains unclear who exactly first coined the term "sambal" in the context of Indonesian cuisine. The name likely emerged through the evolution of language, shaped by the interactions of various communities and cultures in the Nusantara region.



Cabai baru dikenal di Indonesia setelah penjelajahan Eropa pada abad ke-16. Melalui jalur perdagangan, cabai dibawa ke Nusantara oleh pedagang Eropa

Setelah cabai diterima di Indonesia, orang Sunda, seperti juga orang dari suku-suku lain di Indonesia, mengadaptasi cabai dalam kuliner sehari-hari mereka.



Chili was first introduced to Indonesia after European explorations in the 16th century. Through trade routes, European merchants brought chili peppers to the Nusantara.

Once chili was accepted in Indonesia, the Sundanese people, along with other ethnic groups, adapted it into their daily cuisine.

Meskipun orang Eropa yang memperkenalkan cabai ke Indonesia, orang Indonesia, khususnya orang Sunda, mengolah cabai tersebut menjadi sambal, dengan menggabungkannya dengan bahan-bahan lokal lainnya. Proses ini menciptakan beragam jenis sambal yang kini menjadi bagian integral dari budaya kuliner Indonesia, dan sambal telah menjadi simbol rasa pedas yang sangat identik dengan masakan tradisional Indonesia.



Although it was the Europeans who introduced chili to Indonesia, Indonesians, particularly the Sundanese, processed it into sambal by combining it with other local ingredients. This process created a variety of sambal types that have now become an integral part of Indonesian culinary culture. Sambal has since become a symbol of spiciness closely associated with traditional Indonesian cuisine.



Sambal & Lalab: simbiosis mutualisme

"Ada lalab, ada sambal" adalah ungkapan yang akrab dalam budaya kuliner Indonesia, khususnya masakan Sunda. Ungkapan ini menggambarkan filosofi keseimbangan dan keharmonisan, di mana kedua komponen saling melengkapi. Tanpa sambal, lalab terasa kurang lengkap; tanpa lalab, sambal menjadi terlalu kuat

Ada lalab, ada sambal' (There's lalab, there's sambal) is a familiar saying in Indonesian culinary culture, especially in Sundanese cuisine. This saying reflects the philosophy of balance and harmony, where both components complement each other. Without sambal, lalab feels incomplete; without lalab, sambal becomes too strong."

Sambal & Lalab: symbiotic mutualism

Sambal Sebagai Penanda Identitas Daerah

Sambal as a Regional Identity Marker

Setiap daerah di Indonesia memiliki sambal dengan ciri khasnya masing-masing. Misalnya, sambal terasi atau sambal korek khas dari Jawa, sambal matah dari Bali, sambal ijo dari Padang, hingga sambal rica-rica dari Manado. Masing-masing sambal mencerminkan bahan lokal yang tersedia di daerah tersebut, serta cara hidup dan tradisi kuliner masyarakat setempat.

Every region in Indonesia has its own distinctive chili sauce. For example, sambal terasi or Sambel Korek from Java, sambal matah from Bali, sambal ijo from Padang, and sambal rica-rica from Manado. Each sambal reflects the local ingredients available in the area, as well as the way of life and culinary traditions of the local people.

seperti sambal oncom, sambal Cibiuk, sambal terasi, sambal dadak, sambal tomat, sambal cikur (kencur), sambal goang yang sering disajikan dengan nasi tutug oncom, sambal leunca, sambal goreng jambang, sambal goreng ati, dan sambal peuteuy (petai). Meski erat dengan kuliner Sunda, beberapa di antaranya juga memiliki kemiripan dengan sambal khas dari berbagai daerah lain di Indonesia.

Menariknya, buku Panghoedang Rasa (1938) mencatat keberadaan 16 jenis sambal yang populer pada masanya, beberapa di antaranya kini mulai jarang terdengar. Tidak diketahui apakah sambal-sambal ini masih dibuat, telah punah, atau mengalami perubahan nama seiring waktu. Buku ini menyebutkan beberapa jenis sambal yang unik, seperti sambal muncang (kemiri), sambal caramcam, sambal cuka udang, sambal poya (berbahan kelapa), dan sambal bajag.

In Bandung, there are various well-known sambal varieties that often accompany meals, such as sambal oncom, sambal Cibiuk, sambal terasi, sambal dadak, sambal tomat, sambal cikur (aromatic ginger), sambal goang, which is often served with nasi tutug oncom, sambal leunca, sambal goreng jambang, sambal goreng ati, and sambal peuteuy (stink bean). While these sambals are closely associated with Sundanese cuisine, some also share similarities with sambal varieties from other regions in Indonesia.

Interestingly, the book Panghoedang Rasa (1938) recorded 16 types of sambal that were popular at the time, some of which have become less known today. It is unclear whether these sambals are still being made, have disappeared, or have undergone name changes over time. The book mentions unique sambal varieties such as sambal muncang (candlenut), sambal caramcam, sambal cuka udang (shrimp vinegar sambal), sambal poya (made from grated coconut), and sambal bajag.

Selain itu, ada pula variasi sambal goreng berbahan sayuran dan protein, seperti sambal goreng buncis, sambal goreng kol, sambal goreng kumeli (ubi), sambal goreng kulub endog (telur rebus) atau dadar endog (telur dadar), sambal goreng tahu, sambal goreng petis udang, sambal goreng tauco, serta sambal goreng kering yang menggunakan tempe atau ubi. Ada juga sambal goreng kering daging (hati sapi atau ayam), baik dengan maupun tanpa petai, serta sambal goreng desa yang dibuat dengan cara direbus.

Keberagaman sambal di Bandung dan Sunda ini mencerminkan kekayaan kuliner yang terus berkembang seiring waktu, mempertahankan rasa khas sekaligus beradaptasi dengan selera masa kini.

Additionally, there are various sambal goreng (fried sambal) varieties using vegetables and proteins, such as sambal goreng buncis (green beans), sambal goreng kol (cabbage), sambal goreng kumeli (sweet potato), sambal goreng kulub endog (boiled egg) or dadar endog (omelet), sambal goreng tahu (tofu), sambal goreng petis udang (shrimp paste sambal), sambal goreng tauco (fermented soybean paste sambal), and sambal goreng kering made with tempeh or sweet potato. Other varieties include sambal goreng kering daging (made with beef liver or chicken), served with or without stink beans, as well as sambal goreng desa, which is prepared by boiling.

The diversity of sambal in Bandung and Sunda reflects the richness of culinary traditions that continue to evolve over time, preserving their distinct flavors while adapting to modern tastes.



Sambal Sebagai Penunjuk WAKTU dan SEMANGAT

Sambal as a Marker of Time and Spirit

*"Antanan lèèh kapoè/ dirabut muguran galeng ditamping/ Panyoèl sasari hahanyiran/
Digayem seug jogo jeungkalan/ Urat kuat batan kawat/ Ashadu balung ngawulung
kuluwung/ sahadatna hèhèrang banyu/ Cur cor cienur lingliangan huhulu wotan"*

Sambal dalam budaya Sunda bukan sekadar pelengkap makanan, tetapi juga penanda waktu dan pemberi semangat. Mantra nyambel menggambarkan bagaimana lalapan seperti antanan dan sambal terasi memiliki waktu konsumsi tertentu, yaitu siang hari, agar memberikan manfaat maksimal. Kombinasi keduanya dipercaya menambah energi dan kekuatan fisik tanpa menyebabkan kantuk.

Hal ini menunjukkan bahwa masyarakat Sunda telah lama memahami hubungan antara makanan, waktu, dan kondisi tubuh. Lebih dari sekadar tradisi kuliner, pemahaman ini mencerminkan kecerdasan budaya dan dapat dikembangkan sebagai potensi ekonomi melalui gastronomi Sunda.

In Sundanese culture, sambal is not just a food accompaniment but also a marker of time and a source of energy. The nyambel mantra illustrates how ingredients like antanan (a type of edible plant) and sambal terasi (shrimp paste sambal) have specific consumption times, particularly at midday, to maximize their benefits. Their combination is believed to boost energy and physical strength without causing drowsiness.

This reflects the Sundanese people's long-standing understanding of the relationship between food, time, and bodily functions. Beyond culinary tradition, this knowledge showcases cultural intelligence and holds potential for economic development through Sundanese gastronomy.

Harga cabai di Indonesia sering mengalami fluktuasi tajam, termasuk di Bandung dan daerah sekitarnya.

Hama dan Penyakit
Pests and Diseases

Hama thrips dan penyakit tanaman bisa menyebabkan gagal panen dan menurunkan pasokan cabai.

Thrips pests and plant diseases can cause crop failure and reduce chili supply.

Panen Raya
Big Harvest

Panen besar melimpahkan pasokan cabai dan menurunkan harga, sementara stok menipis membuat harga naik.

A large harvest increases the chili supply and lowers prices, while dwindling stock causes prices to rise.

Cuaca Ekstrem
Extreme Weather

Musim hujan memicu penyakit patek yang menurunkan panen dan menaikkan harga, sementara kemarau panjang menghambat pertumbuhan cabai.

Musim hujan memicu penyakit patek yang menurunkan panen dan menaikkan harga, sementara kemarau panjang menghambat pertumbuhan cabai.

Permintaan Pasar
Market Demand

Permintaan cabai meningkat saat Ramadan atau hari besar, menaikkan harga, sementara di luar musim ramai, harga cenderung turun.

Demand for chili peppers increases during Ramadan or holidays, driving up prices, while outside the high season, prices tend to fall.

Distribusi dan Spekulasi

Distribution and Speculators

Masalah distribusi, seperti tingginya biaya transportasi dan praktik penimbunan oleh spekulasi

Distribution issues, such as high transportation costs and hoarding practices by speculators

Transformasi Jajanan Tradisional di Bandung

Transformation of Traditional Snacks in Bandung

Bandung, sebagai kota kreatif, selalu menjadi pusat inovasi kuliner. Jajanan khas Sunda yang dulunya sederhana kini mengalami transformasi mengikuti tren dan selera generasi muda.

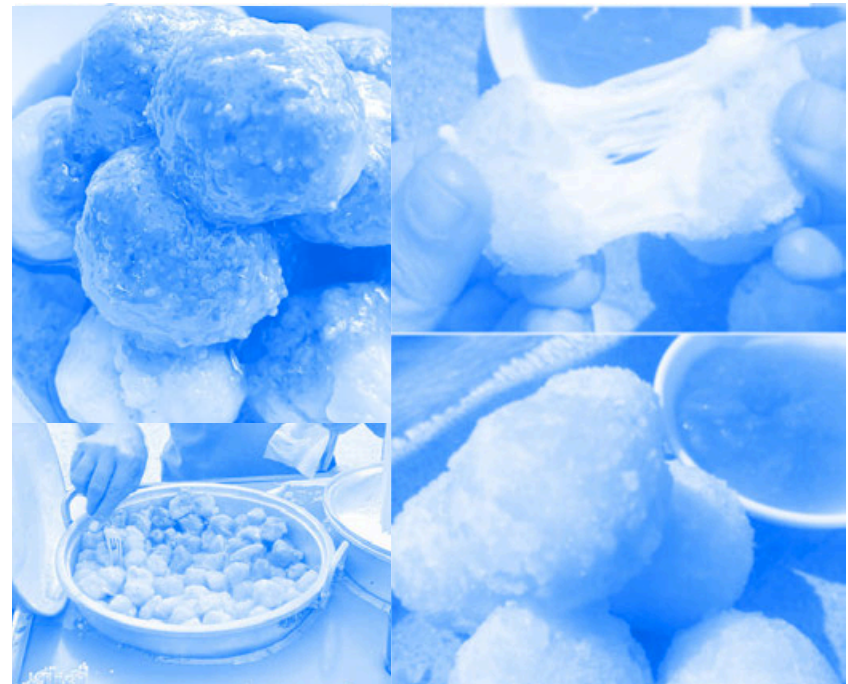
Bandung, as a creative city, has always been a center of culinary innovation. Sundanese snacks that were once simple are now transformed to follow the trends and tastes of the younger generation.

1. Cilok, dari Sederhana ke Premium

Cilok, from Simple to Premium

Cilok (aci dicolok) yang awalnya hanya tepung tapioka dengan bumbu kacang kini berevolusi menjadi berbagai varian, seperti cilok mozzarella, cilok isi daging, hingga cilok bumbu keju pedas. Penyajiannya juga lebih modern, ada yang dipanggang seperti takoyaki atau disajikan dalam kuah ramen.

Cilok (aci dicolok) which was originally only tapioca flour with peanut sauce has now evolved into various variants, such as mozzarella cilok, meat-filled cilok, and spicy cheese cilok. The presentation is also more modern, some are baked like takoyaki or served in ramen sauce.



2. Seblak, dari Kampung ke

Seblak: From Village Staple to Global Sensation

Seblak yang dulunya dikenal sebagai makanan kampung dengan kuah pedas berbasis kencur kini hadir dalam bentuk lebih fancy. Ada seblak keju, seblak carbonara, bahkan seblak seafood premium yang dijual di restoran. Pengaruh tren kuliner Korea juga masuk, dengan adanya seblak tteokbokki yang menggabungkan seblak dengan rice cake ala Korea.

Seblak, once known as a humble village dish with a spicy kencur-based broth, has now evolved into a more sophisticated culinary experience. Variations such as cheese seblak, carbonara seblak, and premium seafood seblak are now available in restaurants. The influence of Korean food trends has also led to the creation of seblak tteokbokki, which combines seblak with Korean-style rice cakes.



3. Batagor, dari Gerobak ke Fine

Batagor: From Street Stalls to Fine Dining

Batagor (tahu goreng isi ikan), yang dulunya selalu ditemani oleh siomay, kini menemukan teman baru seperti ramen. Yang awalnya dijual di gerobak, batagor kini berkembang menjadi hidangan yang lebih eksklusif di restoran dan kafe. Beberapa tempat menyajikan batagor mini crispy, batagor dalam kuah ramen, atau bahkan platter batagor dengan saus fusion seperti truffle mayo atau saus teriyaki.

Batagor (fried tofu and meatballs), which was once paired with its faithful companion siomay, has now found new friends like ramen. Traditionally sold from street carts, batagor has evolved into a more refined dish in restaurants and cafés. Some places serve crispy mini batagor, batagor in ramen broth, or even batagor platters with fusion sauces like truffle mayo or teriyaki sauce.



Kadaharan Bandung: Di Persimpangan Tradisi jeung Modernitas

Bandung's Food: At the Intersection of Tradition and Modernity

Produced and printed Grafis Huru Hara
Jagakarsa, JKT 2024

The project was initiated by Serrum and Pamflet Generasi.

Artist: Anita Bonit

Collaborator:

- Grafis Huru Hara
- Selarasa Jagakarsa Foodlab

Part of Art Residency as Knowledge Production on Urban Future

Research Period: 2025

The content[©] of "Kadaharan Bandung: At the Crossroads of Tradition and Modernity" is the result of field research and internet sources collected during the Art Residency as Knowledge Production on Urban Future. All design elements and content are the copyright of Anita Bonit as the Artist, and reproduction or modification without written permission is prohibited.

The views and conclusions in this zine reflect the perspectives of the artist Anita Purniawati (Anita Bonit) and collaborators. The mention of collaborators and space providers does not transfer ownership or copyright of this work. This zine documents and explores the dynamics of Bandung's culinary culture in relation to urban future.

Copyright 2024 - Anita Bonit & Grafis Huru Hara
All rights reserved

UCAPAN TERIMA KASIH

Dokumen ini dapat tersusun berkat dukungan dari Yayasan Humanis dan Inovasi Sosial melalui program Urban Futures.

First Edition
This zine is printed /10 editions
using the Riso SF5230 EII machine in 2025 - Jakarta



urban>>futures



/10, Risograph - Anita Bonit, 2025