

Kuliner Sunda

Nikmat Sedapnya Melegenda

Murdijati-Gardjito, Heni Pridia, Marosimy Millaty



GADJAH MADA UNIVERSITY PRESS

KULINER SUNDA NIKMAT SEDAPNYA MELEGENDA

Penulis:

Murdijati-Gardjito
Heni Pridia
Marosimy Millaty

Pengumpul informasi dan naskah awal:

Muthrofah
Fahrizah

Fotografer:

Muhammad Iqbal Faishal
Syahroni
Heni Pridia

Editor:

Siti

Proofreader:

Nanik

Desain sampul:

Pram's

Tata letak isi:

Didi

Penerbit:

Gajah Mada University Press
Anggota IKAPI

Ukuran : 15,5 × 23 cm; xxii + 320 hlm

ISBN : 978-602-386-355-6
1908245-B5E-100(1)

Redaksi:

Jl. Grafika No. 1, Bulaksumur
Yogyakarta, 55281
Telp./Fax.: (0274) 561037
ugmpress.ugm.ac.id | gmupress@ugm.ac.id

Cetakan pertama: September 2019

2884.125.09.19

Hak Penerbitan ©2019 Gajah Mada University Press

Dilarang mengutip dan memperbanyak tanpa izin tertulis dari penerbit, sebagian atau seluruhnya dalam bentuk apa pun, baik cetak, photoprint, microfilm, dan sebagainya.

Kata Pengantar

Rasa syukur dipanjatkan atas selesai ditulisnya buku 'Kuliner Sunda Nikmat Sedapnya Melegenda' sebagai hasil kajian berdasarkan sejarah dan potensi daerah terbentuknya masyarakat Sunda beserta kebiasaan dalam kehidupannya, serta riwayat terbentuknya makanan dan peranannya dalam tradisi masyarakat hingga kini. Ternyata kuliner yang unik merupakan hasil dari proses pembentukan masyarakat yang memiliki cerita panjang mulai dari sejarah kerajaan, berdirinya perkebunan hingga terbentuknya kota-kota dengan masyarakat yang ada di dalamnya. Sungguh merupakan jalan berliku untuk menghasilkan hidangan yang nikmat luar biasa.

Penulis merasa sangat berterima kasih kepada Saudari Muthrofah dan Fahrizal yang telah dengan tekun mengumpulkan berbagai macam informasi awal dan rekan-rekan dari Akademi Kuliner Indonesia yang telah dengan tulus mencarikan berbagai macam pustaka sejarah dan riwayat terkait tanah Pasundan, Priangan, dan berbagai sebutan lain yang semula membingungkan akan tetapi menjadi jelas karena informasi yang ada di pustaka itu. Tidak lupa ucapan terima kasih disampaikan kepada Muhammad Iqbal Faishal dan Syahroni untuk berbagai foto yang sangat berguna demi kelengkapan isi buku ini.

Meskipun telah dikaji dari berbagai aspek, para penulis merasa apa yang terkumpul belum sempurna. Berbagai masukan tambahan, kelengkapan, serta saran-saran yang sifatnya memperbaiki isi buku ini, akan diterima dengan senang hati melalui email murgardjito@yahoo.com.

Buku tentang kuliner Sunda ini merupakan salah satu mata rantai dari rangkaian tulisan tentang kuliner Indonesia yang seluruhnya ada lebih dari 30 daerah kuliner dan rencananya Insya Allah akan dikerjakan oleh penulis.

Semoga hasil kajian ini bermanfaat bagi mereka yang ingin memperdalam budaya kuliner Tanah Pasundan. Kepada berbagai pihak yang tidak dapat disebutkan namanya yang telah membantu kelancaran penulisan buku ini, disampaikan ucapan terima kasih yang tidak terhingga.

Yogyakarta, Maret 2019

Daftar Isi

Kata Pengantar	v
Daftar Isi	vii
Daftar Tabel.....	xvii
Daftar Gambar	xix

Bab 1

Pendahuluan	1
-------------------	---

Bab 2

Riwayat Sebutan Serta Penjelasan Tentang: Pasundan, Galuh, Pakuan, Pajajaran, Priangan, dan Jawa Barat	5
a. Sejarah Pasundan.....	7
b. Parahyangan	9

Bab 3

Alam Pasundan, Karunia yang Istimewa	13
a. Kondisi Alam	13
b. Potensi dan Kekayaan Alam.....	15
1) Produksi Bahan Pangan Utama	17
2) Produksi Bahan Pangan Nabati (Hortikultura)	18
3) Produksi Bahan Pangan Hewani	20
4) Potensi Bahan Lainnya	21
c. Potensi Alam Priangan Sejak Zaman Dahulu.....	22

Bab 4

Kuliner Sunda, dengan Bandung sebagai Pemicu Kreativitas.....	27
a. Orang-Orang Bandung	27
b. Awal Mula Kota Bandung	28
c. Kreativitas Masyarakat Bandung di Bidang Kuliner.....	33

1) Oncom	40
2) Pepes.....	42
3) Nasi Timbel.....	44
4) Ikan Balita	45
5) Peuyeum	45
6) Dodol Garut.....	46
7) Manisan dari Cianjur	47
8) Taoco	48
9) Tahu Sumedang.....	48
10) Asinan Bogor.....	49

Bab 5

Masyarakat Sunda dan Tradisinya.....	51
a. Pemukiman Orang Sunda	52
b. Kehidupan Agama dan Pengaruhnya dalam Mengonsumsi Makanan	55
c. Mitos Saripohaci (Mitologi Dewi Sri).....	61
d. <i>Levit</i> (Lambung Desa)	63

Bab 6

Politik Pangan Masyarakat Sunda	65
a. Suku Baduy/Kanekes	66
b. Kampung Naga	72

Bab 7

Kisah Lalapan dalam Dapur Sunda	79
a. Lalap Mencirikan Orang Sunda	79
b. Kebiasaan Makan Lalap.....	80
c. Tumbuhan yang Dapat Dimakan sebagai Lalap	84
d. Sambal sebagai Teman Makan Lalap	87

Bab 8

Budaya dan Tata Cara Makan Masyarakat Sunda.....	91
a. Makanan Pokok dan Lauk-pauknya	91
b. Kebiasaan Makan Masyarakat Sunda.....	93

c.	Cara Pengolahan Masakan	98
d.	Peralatan dan Perlengkapan Memasak	100
	1) <i>Padaringan</i>	100
	2) <i>Hawu</i>	101
	3) <i>Paraseuneu</i>	102
	4) <i>Jojodog</i>	102
	5) <i>Seeng</i>	102
	6) <i>Aseupan</i>	103
	7) <i>Dulang</i>	103
	8) <i>Hihid</i>	103
	9) <i>Pangarih</i>	103
	10) <i>Surumung</i>	104
	11) <i>Katel</i>	104
e.	Peralatan Santap	104
	1) <i>Tetenong</i>	104
	2) <i>Kendi kukuk</i>	105
	3) <i>Cangkir</i>	105
	4) <i>Baki</i>	106
	5) <i>Sendok dan garpu</i>	106
	6) <i>Centong</i>	106
	7) <i>Boboko</i>	106
	8) <i>Piring</i>	107
	9) <i>Coet</i>	107
	10) <i>Biting/seumat</i>	107

Bab 9

	Kuliner Sunda Nikmat Memikat Penggemarnya	109
a.	Klasifikasi Makanan Utama.....	110
	Bubur Ayam Bandung.....	113
	Bubur Ayam Sukabumi	114
	Buras.....	115
	Ketupat	116
	Lontong	117
	Nasi Bakar	118
	Nasi Goreng Sunda.....	119

Nasi Kuning	121
Nasi Liwet Bogor	122
Nasi Timbel Priangan.....	123
Nasi Uduk.....	125
Sangu Tutug Oncom	127
Sangu Liwet Pedas.....	128
Tumpeng Kuning Isi.....	129
b. Klasifikasi Lauk-pauk	131
Lauk-pauk Hewani.....	131
Ayam Bakar Pasundan.....	134
Ayam Bumbu Terasi.....	135
Ayam Goreng Bandung	136
Ayam Goreng Kuning Bogor	137
Ayam Goreng Pasir Kaliki	138
Ayam Ungkep Goreng	139
Ayam Panggang Santan Bogor.....	140
Ayam Panggang Sukabumi.....	141
Ayam Seraki Pedas	141
Bekakak	142
Bebek Goreng Bumbu Kuning (Sumedang).....	143
Bebek Sambal Mangga Tasik	144
Pepes Ikan Asin	145
Cobek Ayam	145
Cobek Belut.....	146
Cobek Gurami	147
Cobek Ikan Mas	149
Cobek Lele	150
Cungkring.....	151
Dendeng Ragi Karuhun.....	152
Empal Bandung.....	153
Empal Gepuk Cileunyi.....	154
Gepuk	155
Grejeg Teri.....	157
Gimbal Udang (Cianjur)	158
Gurami Goreng Kering.....	159

Gurami Bakar	160
Hati Ampela Bacem Sambal Parahyangan	161
Ikan Bakar Cianjur.....	162
Lapis Daging (Bogor)	163
Lidah Bumbu Taoco	164
Lontong Kari	165
Makhtubub.....	167
Pais Ikan Mas.....	168
Pais Peda.....	169
Pais Telur Asin.....	170
Pencok Ikan	171
Pesmol Bandung	172
Pindang Lauk Mas	173
Sambal Goreng Hati Peuteuy.....	174
Sasate Bandeng	175
Satai Domba Garut.....	176
Satai Jeroan Sapi	177
Satai Maranggi.....	178
Satai Sapi Bogor	179
Semur Daging	180
Semur Lidah (Cianjur).....	181
Sup Buntut Panggang Bogor	182
Sup Kikil Pedas Tasik.....	183
Sup Ikan Gurami	184
Soto Bebek Ciledug	186
Soto Kuning (Bogor).....	187
Soto Tasikmalaya	188
Soto Iga Purwakarta.....	189
Tumis Basah Usus atau Babat (Sukabumi)	190
Tutut Kari (Bogor).....	191
Tumis Peda.....	193
Lauk-pauk Nabati	194
Acar Kuning.....	196
Acar Mentimun dan Wortel.....	197
Angeun Asem.....	198

Angeun Bening Bayam	200
Angeun Kacang Beureum	201
Angeun Iwung	201
Angeun Lodeh	202
Ase Cabe Hejo	203
Bala-bala	204
Genjer Cobek	205
Kangkung Cobek	206
Gado-gado	207
Gado-gado Ayam	209
Gejos Oncom	211
Kadedemas	211
Kangkung Oncom	212
Karedok Bandung	213
Karedok Leunca	214
Kupat Tahu	215
Lotek	216
Oblok-oblok Bandung	217
Oseng Genjer	218
Oseng Tempe Cabai Hijau	219
Pais Jamur	219
Pais Kacang Bogor	220
Pais Oncom	221
Pais Tahu Kemangi	222
Pencok Kacang Panjang	223
Perkedel Jagung	224
Pesor	225
Sambal Goreng Tahu	226
Sayur Batang Talas (Lompong)	227
Sayur Godog	228
Semur Jengkol	229
Tahu Isi (Sukabumi)	230
Tahu Gunting	231
Taoge Goreng	232
Tahu Taoco	233
Tumis Genjer	234

Tumis Hampas Kecap	234
Tumis Pakis dan Rombeh.....	235
Tumis Picung.....	236
Ulukutek Oncom	237
Urap	238
Lauk-pauk Campuran	239
Angeun Kacang.....	240
Ikan Mas Acar Kuning	241
Kangkung Masak Taoco	242
Laksa.....	243
Mi Ceker	245
Mi Glosor Bogor.....	246
Mi Kocok	247
Pesmol Gurami	248
Sambal Goreng Taoco (Bogor)	249
Sup Tomat Isi Daging (Bogor)	250
Soto Bening (Bogor).....	251
Soto Mi Bogor	252
Soto Bandung	254
Soto Santan Tasikmalaya.....	256
Sup Buntut Goreng.....	257
Tumis Ikan Asin Jambal Petai	258
Tumis Oyong	259
Tumis Jambal Taoge	260
Sambal.....	261
Sambal Ayam Goreng Bandung	261
Sambal Cibiuk Versi 1.....	262
Sambal Cibiuk Versi 2.....	263
Sambal Cobek Ikan Mas.....	263
Sambal Jahe	264
Sambal Kecap	264
Sambal Manis.....	265
Sambal Muncang.....	265
Sambal Oncom.....	266
Sambal Petai	266
Sambal Soto Mi	267

Sambal Taoco	267
Sambal Terasi	268
Sambal Teri Kacang	269
Sambal Tomat	269
c. Kudapan.....	270
Kudapan Ringan/ <i>Hahampangan</i>	270
Borondong Jagung Manis	271
Dodol Garut.....	271
Keripik Singkong	272
Kecimpring.....	273
Opak Sampeu.....	273
Ranggasing	274
Rengginang.....	274
Sasagon	275
Semprong	275
Simping.....	276
Kudapan Berat/Bibilas	277
Apem Potong	277
Awug-awug.....	278
Bangket Bekatul Sukabumi	278
Bubur Lolos	279
Bugis	280
Colenak	280
Combro	281
Emplod.....	282
Gembleng	282
Gurandil	283
Jalabria.....	283
Kue Bugis	284
Kue Jojorong	285
Kue Mangkok (Cianjur)	286
Leupeut Oncom.....	286
Misro.....	288
Nagasari.....	288
Putu	289

Ulen Bakar.....	289
Wajit Ketan	290
d. Minuman.....	291
Bajigur.....	292
Bandrek.....	293
Es Cendol	294
Es Cincau Hijau	295
Es Goyobod	296
Es Oyen	297
Es Pala Bogor	298
Es Sekoteng	299
e. Lain-lain	300
Asinan Bogor.....	300
Batagor	301
Bubur Lemu.....	302
Brownies Kukus.....	303
Cireng	304
Likak Likuk.....	305
Lumpia Bogor.....	305
Martabak Manis Bandung.....	306
Moci	307
Rujak Cuka	308
Seblak	309
Serabi Oncom.....	311
Siomay Bandung	312
Daftar Pustaka	314
Tentang Penulis.....	318

Daftar Tabel

Tabel 1.	Komoditas Utama Produksi Pertanian di Jawa Barat Tahun 2015	17
Tabel 2.	Hasil Produksi Sayuran di Jawa Barat 2016.....	18
Tabel 3.	Hasil Produksi Buah-buahan di Jawa Barat Tahun 2016	19
Tabel 2.	Hasil Produksi Sayuran di Jawa Barat 2016 (lanjutan).....	19
Tabel 4.	Hasil Produksi Perkebunan di Jawa Barat Tahun 2015.....	21
Tabel 5.	Upacara Keagamaan dan Jenis Makanan yang Disajikan di Sunda	60
Tabel 6.	Upacara Kemasyarakatan dan Jenis Makanan yang Disajikan di Sunda	61
Tabel 7.	Daftar Jenis Tanaman Lalapan yang Disajikan pada Waktu Dahulu dan Sekarang Sudah Jarang Disajikan.....	85
Tabel 8.	Daftar Jenis Lalapan yang Masih Disajikan Sampai Saat Ini	86

Daftar Gambar

Gambar 1 Cetakan Serabi	34
Gambar 2 Seblak.....	36
Gambar 3 Serabi Oncom.....	42
Gambar 4. Sambal Leunca.....	88
Gambar 5. Nasi Merah, Pepes, Sambal, dan Lalapan.....	95
Gambar 6. <i>Ngeliwet</i>	97
Gambar 7. Nasi Liwet dengan Ayam Goreng, Sambal Terasi, dan Lalapan.....	111
Gambar 8. Bubur ayam Bandung	113
Gambar 9. Bubur ayam Sukabumi	114
Gambar 10. Ketupat	116
Gambar 11. Lontong.....	117
Gambar 11. Nasi bakar.....	118
Gambar 12. Nasi goreng Sunda.....	119
Gambar 13. Nasi kuning.....	121
Gambar 14. Nasi liwet Bogor	122
Gambar 15. Nasi timbel Priangan	123
Gambar 16. Nasi uduk	125
Gambar 17. Sangu tutug oncom	127
Gambar 18. Tumpeng	129
Gambar 19. Satai Maranggi Cianjur dengan Sambal Oncom	133
Gambar 20. Ayam bakar Pasundan	134
Gambar 21. Ayam goreng Bandung	136
Gambar 22. Ayam ungkep goreng.....	139
Gambar 23. Cobek ikan mas.....	149
Gambar 24. Empal Bandung	153
Gambar 25. Gepuk	155
Gambar 26. Grejeg teri	157
Gambar 27. Gurami goreng kering	159

Gambar 28. Gurami bakar.....	160
Gambar 29. Hati ampela bacem sambal Parahyangan	161
Gambar 30. Lontong kari	165
Gambar 31. Pais ikan mas	168
Gambar 32. Pais peda	169
Gambar 33. Pindang lauk mas.....	173
Gambar 34. Satai sapi Bogor.....	179
Gambar 35. Sup buntut panggang Bogor	182
Gambar 36. Sup ikan gurami.....	184
Gambar 37. Soto kuning	187
Gambar 38. Tutut kari.....	191
Gambar 39. Tumis peda	193
Gambar 40. Acar kuning	196
Gambar 41. Angeun Asem	198
Gambar 42. Angeun bening bayam.....	200
Gambar 43. Bala-bala	204
Gambar 44. Gado-gado	207
Gambar 45. Gado-gado Ayam.....	209
Gambar 46. Karedok Bandung.....	213
Gambar 47. Karedok leunca.....	214
Gambar 48. Kupat tahu	215
Gambar 49. Lotek.....	216
Gambar 50. Pais tahu kemangi	222
Gambar 51. Perkedel jagung	224
Gambar 52. Taoge goreng	232
Gambar 53. Urap	238
Gambar 54. Kangkung masak taoco	242
Gambar 55. Laksa	243
Gambar 56. Mi ceker.....	245
Gambar 57. Soto mi Bogor.....	252
Gambar 58. Soto Bandung.....	254
Gambar 59. Tumis oyong.....	259
Gambar 60. Sambal terasi	268
Gambar 61. Bajigur.....	292
Gambar 62. Es cendol	294

Gambar 63. Cincau	295
Gambar 64. Es oyen.....	297
Gambar 65. Es pala Bogor.....	298
Gambar 66. Batagor	301
Gambar 67. Seblak	309
Gambar 68. Siomay Bandung	312