

WikiRenjana

Perpetuating Sundanese Culinary on Wikibooks Indonesia
to Maintain Cultural Heritage

Rafli Noer Khairam; Ai Hayati Mayang Arum
raflink03@gmail.com; hayatimayangarum71@gmail.com



WIKIMEDIA ESEAP CONFERENCE
KOTA KINABALU 2024
COLLABORATION BEYOND THE HORIZON

Speakers



Rafli Noer Khairam
User:Raflinoer32

Wikimedia Bandung Community



Ai Hayati Mayang Arun
User:Hayati Mayang Arum

Wikimedia Bandung Community

Backgrounds



Bandung city ranked among the top 10 cities with the best cuisine according to Taste Atlas in 2023



tasteatlas AWARDS 23/24

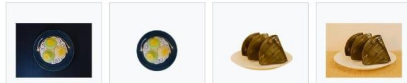
100 Best Food Cities in the World

| | | | | | |
|----|--------------|------|----|----------------|------|
| 1 | Rome | 4.93 | 26 | Chania City | 4.57 |
| 2 | Bologna | 4.86 | 27 | Singapore | 4.56 |
| 3 | Naples | 4.84 | 28 | Huế | 4.56 |
| 4 | Vienna | 4.83 | 29 | Santiago | 4.56 |
| 5 | Tokyo | 4.81 | 30 | Madrid | 4.55 |
| 6 | Osaka | 4.71 | 31 | São Paulo | 4.55 |
| 7 | Hong Kong | 4.70 | 32 | Bogotá | 4.54 |
| 8 | Turin | 4.68 | 33 | Seoul | 4.54 |
| 9 | Gaziantep | 4.68 | 34 | New York City | 4.54 |
| 10 | Bandung | 4.66 | 35 | Mumbai | 4.54 |
| 11 | Jakarta | 4.65 | 36 | Istanbul | 4.53 |
| 12 | Guadalajara | 4.64 | 37 | Kyoto | 4.53 |
| 13 | Beijing | 4.64 | 38 | Cancún | 4.53 |
| 14 | Buenos Aires | 4.62 | 39 | Hyderabad | 4.53 |
| 15 | Paris | 4.61 | 40 | Beirut | 4.52 |
| 16 | Surabaya | 4.61 | 41 | Mexico City | 4.52 |
| 17 | Tbilisi | 4.60 | 42 | Padang | 4.51 |
| 18 | Bangkok | 4.60 | 43 | Rio de Janeiro | 4.51 |
| 19 | Heraklion | 4.60 | 44 | Brussels | 4.49 |
| 20 | Lima | 4.60 | 45 | Moscow | 4.49 |
| 21 | Athens | 4.60 | 46 | Porto | 4.49 |
| 22 | Thessaloniki | 4.59 | 47 | Nice | 4.49 |
| 23 | Macau | 4.58 | 48 | Milan | 4.49 |
| 24 | Florence | 4.58 | 49 | Malang | 4.48 |
| 25 | Sapporo | 4.57 | 50 | Prague | 4.47 |



The popularity of Wikibooks among contributors





Apem pisang 2.jpg
3.672 × 2.623; 2,01 MB



Apem pisang tanpa background.png
591 × 422; 175 KB



Arag Beras Kipas 1-tanpa background.png
591 × 422; 195 KB



Arag Beras Kipas 1.jpg
4.061 × 2.900; 1,7 MB



Burayot 3-tanpa background.png
612 × 408; 152 KB



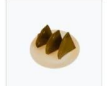
Burayot 3.jpg
3.832 × 2.555; 1,06 MB



Celorot 1.jpg
3.627 × 2.590; 2,55 MB



Celorot 2.jpg
3.640 × 2.912; 2,53 MB



Arag Beras Kipas 2-tanpa background.png
591 × 422; 157 KB



Arag Beras Kipas 2.jpg
4.812 × 3.436; 1,65 MB



Bala-bala 1-tanpa background.png
591 × 422; 190 KB



Bala-bala 1.jpg
3.987 × 2.848; 2,56 MB



Celorot 3.jpg
4.072 × 2.999; 3,05 MB



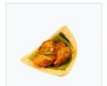
Celorot 4.jpg
3.640 × 2.600; 1,65 MB



Celorot 5.jpg
4.077 × 2.912; 1,59 MB



Celorot no background.png
591 × 422; 148 KB



Bala-bala 2-removetga background.png
591 × 422; 238 KB



Bala-bala 2.jpg
4.025 × 2.875; 2 MB



Bika Ambon 1.jpg
2.994 × 2.138; 1,51 MB



Bika Ambon 2.jpg
3.797 × 2.713; 1,08 MB



Cenil 1.jpg
3.088 × 2.206; 1,53 MB



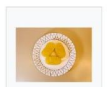
Cenil 2.jpg
2.905 × 2.075; 783 KB



Cenil 3.jpg
3.663 × 2.617; 1,08 MB



Cenil 4.jpg
3.653 × 2.610; 1,24 MB



Bika Ambon 3.jpg
3.066 × 2.190; 1,12 MB



Bika ambon 4.jpg
3.384 × 2.417; 960 KB



Bika Ambon tanpa background.png
591 × 422; 203 KB



Bubur Lemu-tanpa background.png
612 × 408; 271 KB



Cenil no background.png
591 × 422; 160 KB



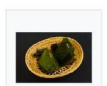
Choi pan 1.jpg
3.422 × 2.444; 1,16 MB



Choi pan no background.png
591 × 422; 176 KB



Cikak 1.jpg
4.102 × 2.307; 1,24 MB



Bubur Lemu.jpg
4.683 × 3.122; 2,77 MB



Bugis Ubi Ungu 1.jpg
4.077 × 2.912; 1,89 MB



Bugis ubi ungu 2.jpg
3.640 × 2.600; 1,55 MB



Bugis ubi ungu 3.jpg
3.290 × 2.350; 1,09 MB



Cikak 2.jpg
3.844 × 2.746; 1,49 MB



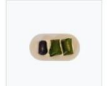
Cikak 3.jpg
3.640 × 2.600; 1,35 MB



Cikak tanpa background.png
591 × 422; 114 KB



Cimol 1.jpg
3.171 × 2.265; 3,33 MB



Bugis Ubi Ungu tanpa background.png
591 × 422; 131 KB



Burayot 1.jpg
3.854 × 2.753; 1,59 MB



Burayot 2-tanpa background.png
591 × 422; 217 KB



Burayot 2.jpg
3.900 × 2.786; 1,69 MB



Cimol 2.jpg
2.969 × 2.121; 2,5 MB



Cimol 3.jpg
2.840 × 2.029; 3,47 MB



Cimol tanpa background.png
591 × 422; 166 KB



Colerak 1.jpg
3.327 × 2.376; 1,52 MB

Project Ragam Jajanan by Wikimedia Bandung Community in 2022

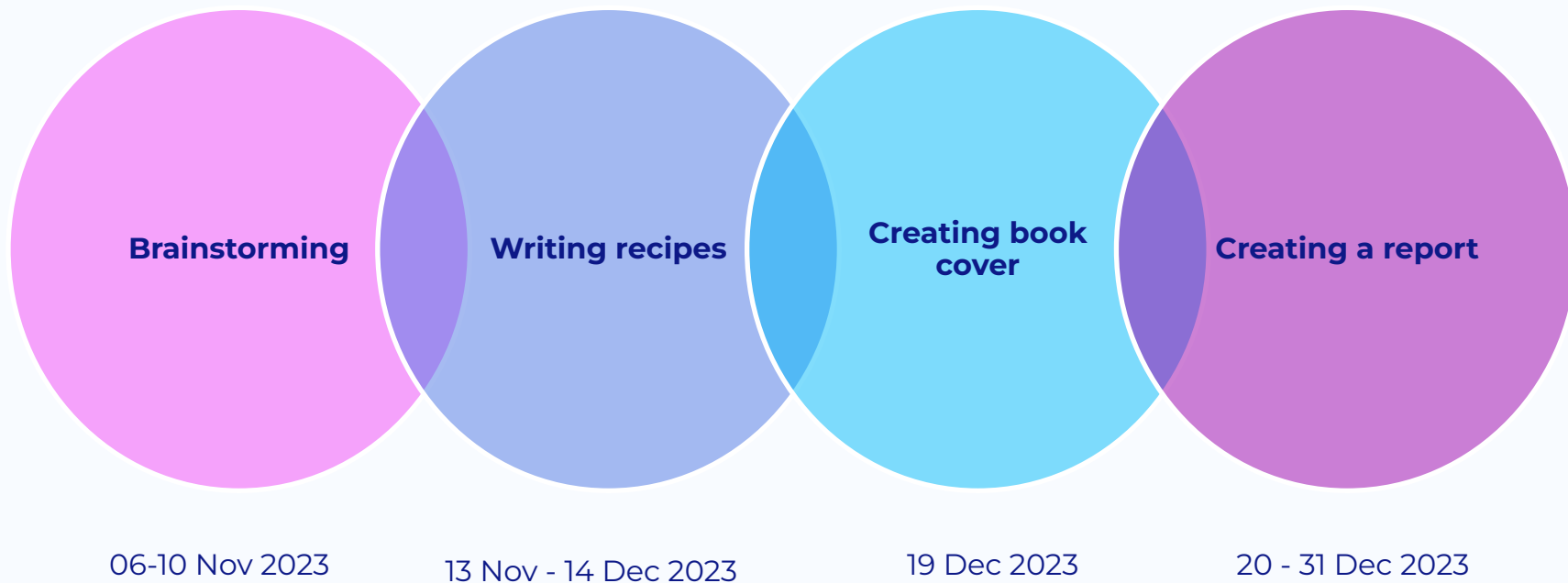
The lack of information about culinary topics in Wikimedia projects



Masakan Khas Sunda oleh Dudygr | CC BY-SA 4.0

Timeline





Total: 2 months

A stylized landscape illustration. The background is a gradient from dark blue at the top to purple. In the center, there are dark blue mountains. The foreground is filled with soft, rounded shapes in shades of blue, pink, and purple, resembling clouds or a field. The word "Result" is written in white, bold, sans-serif font in the center of the image.

Result

100 Recipes



Masakan Khas Sunda by Dudygr | CC BY-SA 4.0

50 dishes



Ragam Jajanan by Hayati Mayang Arum | CC-BY-SA 4.0

50 snacks

Dishes

Ampas kecap, bakakak hayam, bapatong, besengek, bubur ayam bunut, bubur Cianjur, burbacek, ceker goreng pedas, cobek ikan mas, cumi asin tumis cabe hijau, dendeng sapi, docang, empal gentong, geblog, gecko, gepuk, golono, hucap, kadedemes, kupat tahu, lotek, lotek atah, mi glosor, mi koclok, mi ragit, nasi kasreng, nasi lengko, nasi timbel bakar, nasi tutug oncom, pais peda, pais suung, pedesan entog, pencok kacang panjang, pepes oncom, pindang gombyang, pindang gunung, rujak kangkung, sambal Cibiuk, sambal oncom, sangu liwet, satai maranggi, sayur oyong, serabi oncom, serundeng kelapa, soto Banten, soto bongko, soto kuning Bogor, soto Tasik, tumis picung, dan urab iwung.

Snacks

Ali agrem, awug, bala-bala, bandrek, bandros, basreng, batagor, bir kotjok, bugis, Chocodot, cilok, cimin, cimol, cimplo, citruk, colenak, comet, comring, cungskring, dodol Garut, dorokdok, emplod, es cendol Bandung, es doger, es goyobod, es lilin, es oyen, es pala, galendo, gehu, gula cakar, jalabria, jalakotek, jojorong, kalua jeruk, katimus, kecimpring, kerupuk melarat, kolontong, kremes ubi, ladu, mochi Sukabumi, papais, peuyeum, putri noong, siomai Bandung, tahu gejrot, tahu Sumedang, ulen bakar, dan wajit Cililin.

Dishes



Menu utama sembunyikan

- Halaman Utama
- Perubahan terbaru
- Halaman sembarang
- Halaman baru
- Beralih ke tampilan lama
- Komunitas
- Warung kopi
- Bantuan
- Wikibooks

Tentang Wikibuku

- Bak pasir
- Menyumbang
- Bagikan
- Facebook
- Twitter
- Google+

Daftar isi sembunyikan

Awal

- Bahan
- Bahan Bumbu Kacang
- Cara Membuat
- Catatan Tambahan
- Referensi

Resep:Lotek

Resep **Pembicaraan**

Baca [Sunting](#) [Sunting sumber](#) [Lihat riwayat](#) ★

🌐 [Tambah bahasa](#) ▾

Lotek adalah salah satu makanan khas Bandung, Jawa Barat. Makanan ini mirip dengan pecel di mana bahan utamanya yaitu sayur-sayuran seperti kacang panjang, kol, tauge, dan kangkung yang disiram dengan bumbu kacang. Lotek ini bisa dibuat dengan sayuran yang telah direbus atau sayuran yang masih mentah. Berikut ini merupakan resep lotek untuk 4 orang.

Bahan [[sunting](#) | [sunting sumber](#)]

- 50 gram kacang panjang
- 1 ikat atau 100 gram kangkung yang telah disiangi
- 75 kol, dipotong-potong
- 50 gram tauge

Bahan Bumbu Kacang [[sunting](#) | [sunting sumber](#)]

- 50 gram kentang atau ubi yang telah direbus untuk mengentalkan bumbu
- 70 gram kacang tanah yang telah digoreng
- 1 sdm gula merah, serut sampai halus
- ½ sdt garam
- 5 buah cabai rawit atau cabai merah
- 1 cm kencur
- ½ siung bawang putih
- 2 butir bawang merah
- 80 ml air panas
- 1 buah jeruk limau, lalu peras

Cara Membuat [[sunting](#) | [sunting sumber](#)]

- Siapkan semua bahan.
- Cuci semua bahan dengan air sampai bersih.
- Buat bumbu kacang dengan cara mencampurkan semua bahannya dalam cobek. Ulek semua bahan hingga rata. Lalu tambahkan air panas secukupnya.
- Masukkan bahan-bahan mulai dari kacang panjang, kangkung, tauge, hingga kol ke dalam bumbu. Lalu aduk hingga merata.
- Sajikan lotek ke dalam 4 piring.
- Lotek siap untuk dihidangkan.

Catatan Tambahan [[sunting](#) | [sunting sumber](#)]

- Lotek bisa dimakan dengan nasi ataupun lontong
- Anda bisa untuk tidak mencampurkan semua bahan dengan bumbu sekaligus. Campurkan bahan dan bumbu sesuai selera Anda.
- Lotek juga bisa dihidangkan dengan kerupuk

Referensi [[sunting](#) | [sunting sumber](#)]

- Kharié, Ayu. 2015. *104 Resep Masakan Sunda*. Jakarta Selatan: PT Agromedia Pustaka.
- [Resep Lotek Bandung, Makanan Khas Sunda Cocok untuk Sarapan!](#)



Lotek Bandung

Perkakas sembunyikan

- Tindakan
- Pindahkan
- Umum

Pranala balik

- Perubahan terkait
- Unggah berkas
- Halaman istimewa
- Pranala permanen
- Informasi halaman
- Kutip halaman ini
- Lihat URL pendek
- Unduh kode QR
- Tambahkan pranala interwiki
- Cetak/eksport

Buat buku

- Unduh versi PDF
- Versi cetak

Snacks



Menu utama sembunyikan

Halaman Utama

Perubahan terbaru

Halaman sembarang

Halaman baru

Berlatih ke tampilan lama

Komunitas

Warung kopi

Bantuan

Wikibooks

Tentang Wikibuku

Bak pasir

Menyumbang

Bagikan

Facebook

Twitter

Google+

Daftar isi sembunyikan

Awal

Bahan

Cara Membuat

Referensi

Resep:Dorokdok

🌐 Tambah bahasa ▾

Resep **Pembicaraan**

Baca

Sunting

Sunting sumber

Lihat riwayat ★

Perkasas sembunyikan

Tindakan

Pindahkan

Umum

Pranala balik

Perubahan terkait

Unggah berkas

Halaman istimewa

Pranala permanen

Informasi halaman

Kutip halaman ini

Lihat URL pendek

Unduh kode QR

Tambahkan pranala interwiki

Cetak/ekspor

Buat buku

Unduh versi PDF

Versi cetak

Dorokdok adalah salah satu makanan khas Garut, Jawa Barat. Dorokdok atau kerupuk kulit terbuat dari bahan utama yaitu kulit sapi. Meskipun camilan ini tidak membutuhkan banyak bahan, tetapi proses pembuatannya memerlukan waktu yang cukup lama. Dengan rasa yang renyah dan gurih, dorokdok biasa disantap untuk pendamping makanan lain, seperti bakso dan mi. Camilan ini banyak dijumpai di pinggir jalan (*street food*) wilayah Kabupaten Garut. Berikut ini resep membuat dorokdok:



Dorokdok

Bahan [sunting | sunting sumber]

- 1 kg kulit sapi
- Air kapur secukupnya
- ¼ ons bawang putih, haluskan
- ¼ ons gula pasir
- ½ ons garam halus
- 1 kg minyak goreng

Cara Membuat [sunting | sunting sumber]

1. Siapkan semua bahan
2. Cuci bersih kulit sapi.
3. Setelah dicuci, rendam kulit sapi menggunakan air kapur selama 2 hari.
4. Setelah selesai, angkat kulit sapi dan tiriskan. Lalu, kerok bulu kulit sapi hingga bersih.
5. Setelah bersih, jemur kulit sapi di bawah matahari terik, lalu tunggu hingga kering.
6. Setelah kering, potong-potong kulit sapi sesuai selera. Biasanya, kulit sapi dorokdok dipotong berbentuk seperti dadu atau persegi.
7. Campurkan bawang putih, gula pasir, dan garam halus ke dalam kulit sapi yang telah dipotong-potong. Aduk hingga merata.
8. Masukkan potongan kulit sapi yang telah diberi bumbu tadi ke dalam rebusan air. Lalu, tambahkan bumbu lagi. Aduk hingga merata sampai bumbu meresap ke dalam potongan kulit sapi.
9. Setelah selesai, angkat potongan kulit sapi yang telah direbus dan dibumbui itu. Tiriskan dan jemur kembali di bawah terik sinar matahari. Tunggu sampai kering dan menjadi bahan kerupuk.
10. Pastikan kulit sapi telah kering menjadi kerupuk. Setelah benar-benar kering, goreng dalam minyak panas sampai mekar dan merekah.
11. Setelah matang, angkat lalu tiriskan.
12. Dorokdok atau kerupuk kulit siap untuk dihidangkan.

Referensi [sunting | sunting sumber]

Kerupuk Kulit Lezat Khas Garut, Berikut Cara dan Resep Membuatnya[?]

Kategori (+): WikiRenjana (-) (±) (↓) (↑) (1) | WikiRenjana-Rafinoer32 (-) (±) (↓) (↑) (1) | Jajanan Sunda (-) (±) (↓) (↑) (1) | DanaWiki2023 (-) (±) (↓) (↑) (1) | (+)

Resep:Masakan dan Jajanan Sunda


 Tambah bahasa
 ▼

 Resep Pembicaraan

 Baca Sunting Sunting sumber Lihat riwayat ☆
Perkakas sembunyikan

Tindakan

Pindahkan

Umum

Pranala balik

Perubahan terkait

Unggah berkas

Halaman istimewa

Pranala permanen

Informasi halaman

Kutip halaman ini

Lihat URL pendek

Unduh kode QR

Tambahkan pranala interwiki

Cetak/ekspor

Buat buku

Unduh versi PDF

Versi cetak

RESEP:MASAKAN DAN JAJANAN SUNDA

ᮊᮧᮒᮧᮒᮧᮒ ᮊᮧᮒᮧᮒ ᮊᮧᮒᮧᮒ ᮊᮧᮒᮧᮒ ᮊᮧᮒᮧᮒ

Buku resep masakan dan jajanan Sunda ini merupakan buku yang ditulis oleh Hayati Mayang Arum dan Rafinoer32, dari Komunitas Wikimedia Bandung pada kegiatan Dana Wiki 2023. Berbagai jenis masakan dan jajanan Sunda ditulis dari berbagai sumber terpercaya dengan tujuan untuk menghimpun dan mengumpulkan jenis-jenis resep makanan dan jajanan Sunda supaya khazanah gastronomi dengan kearifan lokal ini tidak mudah punah atau tergerus zaman. Di samping itu, tujuan dari penulisan ini adalah untuk memberikan referensi bagi para pencinta kuliner yang ingin mencoba resep masakan dan jajanan tradisional Sunda.

KULINER

Kuliner adalah kata yang sudah tidak asing lagi di pendengaran kita. Apalagi, saat ini konten atau tayangan mengenai kuliner tengah marak di berbagai siaran televisi dan media sosial. Banyak sekali konten-konten yang mengangkat tema makanan atau terkait dengan masakan dan jajanan. Berkaitan dengan hal itu, kita perlu mengetahui bahwa secara leksikal kuliner dapat diartikan sebagai hal yang berhubungan dengan masak-memasak. Orang yang ahli dalam bidang memasak disebut dengan kulinier. Indonesia sebagai salah satu negara yang memiliki keragaman budaya tentu memiliki keragaman kuliner pula. Santapan di berbagai daerah mulai dari Sabang sampai Merauke begitu beragam. Salah satu khazanah kuliner nusantara yang cukup terkenal adalah kuliner Sunda. Tidak dimungkiri, ada banyak jenis masakan dan jajanan Sunda yang sudah terkenal di nusantara. Bahkan Kota Bandung, sebagai pusat kebudayaan Sunda dan ibu kota Jawa Barat masuk ke dalam 10 besar Best Food Cities Versi Taste Atlas tahun 2023.

KULINER SUNDA

Kuliner dalam pandangan ilmu sosial termasuk ke dalam salah satu bagian dari gaya hidup manusia.^[1] Berdasarkan pengertian tersebut, kuliner Sunda dapat diartikan sebagai bagian dari gaya hidup orang Sunda dalam memenuhi kebutuhan nutrisi dan gizinya dalam kehidupan sehari-hari.

Berbagai macam kuliner tradisional Sunda sudah disebut-sebut dalam



GASTRONOMI

Gastronomi atau yang kita kenal sebagai tata boga adalah ilmu atau seni yang berhubungan dengan makanan dan minuman. Bidang ini mencakup berbagai aspek, termasuk persiapan, penyajian, dan konsumsi makanan. Gastronomi melibatkan pemahaman tentang bahan makanan, teknik memasak, sejarah kuliner, dan budaya makanan.

Jika dikaitkan pada konteks wisata, wisata gastronomi di masa kini sudah semakin banyak ditemui. Budaya foodie telah banyak dijumpai, sebagai perwujudan dari destinasi wisata yang menarik. Dalam hal ini, suku Sunda merupakan salah satu suku yang memiliki khazanah kuliner yang sangat kaya

Sebagai bagian dari masyarakat Sunda yang berbudaya, kita perlu untuk memperkenalkan berbagai macam resep masakan dan jajanan agar wisata gastronomi yang sedang marak, tak hanya mengedepankan makanan-makanan luar negeri saja, tetapi bisa menghadirkan dan memperkenalkan kembali makanan tradisional Sunda, yang ternyata dari segi gizi dan rasa tidak akan kalah saing dengan kuliner-kuliner bangsa lain.

Dengan demikian, buku ini menyajikan berbagai resep masakan dan jajanan Sunda, sebagai langkah pengenalan kembali kekayaan gastronomi tradisional Sunda. Resep masakan dan jajanan yang ditulis, merupakan bagian kecil dari sekian banyak resep dari berbagai tempat di Tatar Sunda.

JENIS-JENIS MASAKAN

Berikut adalah beberapa reseo masakan Sunda yang telah ditulis.

1. [Resep:Ampas Kecap](#)
2. [Resep:Gakakak Hayam](#)
3. [Resep:Bapatong](#)
4. [Resep:Besengek](#)
5. [Resep:Bubur Ayam Bunut](#)

Obstacles



1

The unevenness of information regarding the quantity of portion specifications in the references used.

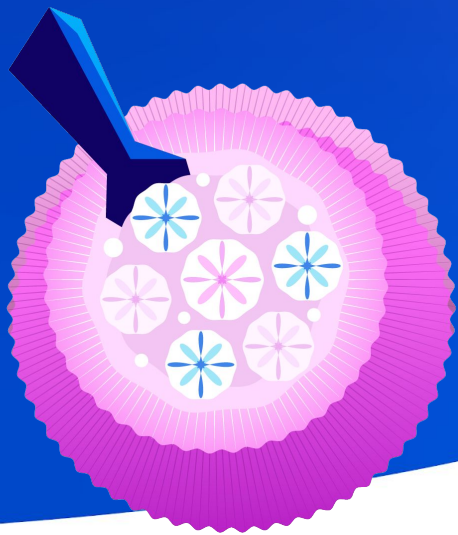
Therefore, some recipes we write only contain information about ingredients and preparation methods.

2

The unevenness of information in the additional notes section, where this part contains information about variations or food presentation suggestions.

Nevertheless, we believe that this deficiency can continue to be improved over time with the involvement of other contributors.

Impact



1

This project will have an impact on the preservation of Sundanese culture in the current era of modernization.

2

This project will have an impact on the advancement of gastronomy science.

3

This project serves as a platform to introduce Sundanese cuisine both nationally and internationally.

Plans



1

Writing recipes for all Indonesian culinary

Workshops, meetups, etc. with the Wikimedia community throughout Indonesia.

2

Writing recipes for Sundanese culinary in ancient manuscripts

Development of culinary content in greater depth on Wikibooks

3

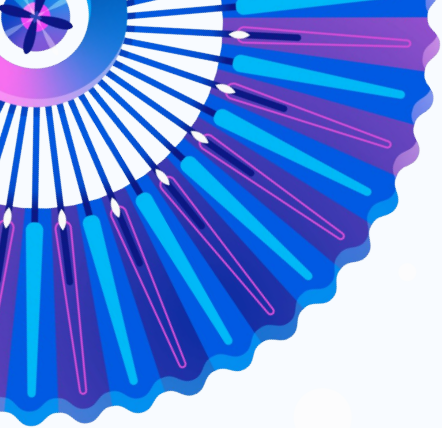
Documenting Sundanese and Indonesian culinary on Wikimedia Commons

Development of culinary content on Wikimedia Commons in the form of photos and videos



Let's discuss and collaborate!





Hatur nuhun!
Terima kasih!
Thank you!

