



LAPORAN INVENTARISASI

KULINER DI KOTA BANDUNG

**Tim Penyusun:
Teddi Muhtadin
Hera Meganova Lyra
Mumuh Muhsin Zakaria**

**DINAS KEBUDAYAAN DAN PARIWISATA
KOTA BANDUNG
2018**

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, seraya mengucapkan syukur atas izin dan karunia-Nya kami tim peneliti telah menyelesaikan pengumpulan data yang terkait dengan data kebudayaan, yaitu kuliner. Penelitian ini bertujuan untuk menghimpun data kuliner yang ada di Kota Bandung yang masih hidup dan berkembang. Melalui penelitian ini diharapkan dapat diinventarisasi dan didokumentasikan produk budaya berupa kuliner yang ada di lingkungan masyarakat Kota Bandung.

Kami mengucapkan terima kasih kepada Kepala Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Bandung, serta kepada Kepala Bidang Kebudayaan yang telah memberikan kepercayaan kepada kami untuk melakukan penelitian. Ucapan terima kasih, juga kami sampaikan kepada semua pihak yang telah membantu kegiatan ini.

Harapan kami semoga penelitian ini dapat bermanfaat dalam pengembangan budaya daerah, khususnya di Kota Bandung. Atas segala kekurangan pada penyusunan laporan ini, kami sampaikan permohonan maaf “tak ada gading yang tak retak”.

Bandung, Juni 2018

Tim Peneliti

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	7
1.3 Tujuan Penelitian	7
1.4 Luaran Penelitian	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
BAB III METODE PENELITIAN	10
3.1 Model Penelitian	10
3.2 Penentuan Lokasi Penelitian	11
3.3 Penentuan Informan	11
3.4 Teknik Pengumpulan Data	11
3.5 Metode Kajian	12
BAB IV INVENTARISASI KULINER DI KOTA BANDUNG	13
4.1 Inventarisasi Kuliner di Kota Bandung	13
4.2 Pengelompokan Kuliner di Kota Bandung	16
4.3 Deskripsi Kuliner di Kota Bandung	27
BAB V SIMPULAN	56
Daftar Pustaka	57

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Masyarakat Sunda kaya dengan berbagai bentuk budaya, diantaranya adalah kuliner. Kuliner dipahami sebagai hal yang berkaitan dengan urusan dapur yang berkenaan dengan keahlian masak memasak. Kuliner Sunda berkaitan erat dengan *local genius*. Walaupun tidak dipungkiri, persentuhan dengan budaya asing yang masuk ranah budaya Tatar Sunda memberikan nuansa tersendiri untuk khasanah kuliner Sunda. Persentuhan itu terjadi dengan budaya Cina, Timur Tengah, Eropa, Amerika, Jepang, dan akhir-akhir ini Korea. Kuliner khas Sunda memiliki citra rasa tersendiri yang membedakan dengan kuliner lainnya. Citrarasa segar dan pedas memberi nuansa keunikan pada kuliner Sunda.

Kota Bandung sebagai bagian wilayah Jawa Barat tentunya pula memiliki permainan rakyat. Kota Bandung terletak pada posisi 107°36' Bujur Timur dan 6°55' Lintang Selatan. Luas wilayah Kota Bandung adalah 16.729,65 Ha. Perhitungan luasan ini didasarkan pada Peraturan Daerah Kotamadya Daerah Tingkat II Bandung Nomor 10 Tahun 1989 tentang Perubahan Batas Wilayah Kotamadya Daerah Tingkat II Bandung sebagai tindak lanjut dari Peraturan Pemerintah Nomor 16 Tahun 1987 tentang Perubahan Batas Wilayah Kotamadya Daerah Tingkat II Bandung dengan Kabupaten Daerah Tingkat II Bandung. Secara administratif, Kota Bandung berbatasan dengan beberapa daerah Kabupaten/Kota lainnya, yaitu:

1. Sebelah Utara berbatasan dengan Kabupaten Bandung dan Kabupaten Bandung Barat;
2. Sebelah Barat berbatasan dengan Kabupaten Bandung Barat dan Kota Cimahi;
3. Sebelah Timur berbatasan dengan Kabupaten Bandung; dan
4. Sebelah Selatan berbatasan dengan Kabupaten Bandung.

Gambar 2-1
Peta Orientasi Kota Bandung



Secara morfologi regional, Kota Bandung terletak di bagian tengah “Cekungan Bandung”, yang mempunyai dimensi luas 233.000 Ha. Secara administratif, cekungan ini terletak di lima daerah administrasi Kabupaten/Kota, yaitu Kota Bandung, Kabupaten Bandung, Kabupaten Bandung Barat, Kota Cimahi, dan 5 Kecamatan yang termasuk Kabupaten Sumedang.

1. Kondisi Topografi

Kota Bandung terletak pada ketinggian 791 m di atas permukaan laut (dpl). Titik tertinggi berada di daerah Utara dengan ketinggian 1.050 m dpl, dan titik terendah berada di sebelah Selatan dengan ketinggian 675 m dpl. Wilayah yang dikelilingi oleh pegunungan membentuk Kota Bandung menjadi semacam cekungan (*Bandung Basin*).

2. Kondisi Geologi

Keadaan geologis di Kota Bandung dan sekitarnya terdiri atas lapisan aluvial hasil letusan Gunung Tangkuban Perahu. Jenis material di wilayah bagian Utara umumnya jenis tanah andosol, sedangkan di bagian Selatan serta Timur terdiri atas jenis aluvial kelabu dengan bahan endapan liat. Di bagian tengah dan Barat tersebar jenis tanah andosol. Secara geologis Kota Bandung berada di Cekungan Bandung yang dikelilingi oleh Gunung Berapi yang masih aktif dan berada di antara tiga daerah sumber gempa bumi yang saling melingkup, yaitu:

- a. Sumber gempa bumi Sukabumi-Padalarang-Bandung,
- b. Sumber gempa bumi Bogor-Puncak-Cianjur, serta
- c. Sumber gempa bumi Garut-Tasikmalaya-Ciamis.

Daerah-daerah ini aktif di sepanjang sesar- sesar yang ada, sehingga menimbulkan gempa tektonik yang sewaktu- waktu dapat terjadi. Selain itu Kota Bandung yang berpenduduk banyak dan padat serta kerapatan bangunan yang tinggi juga berisiko tinggi pada berbagai bencana.

3. Kondisi Klimatologi

Iklm Kota Bandung dipengaruhi oleh iklim pegunungan di sekitarnya. Namun pada beberapa tahun terakhir mengalami peningkatan suhu, serta musim hujan yang lebih lama dari biasanya. Dalam beberapa tahun terakhir ini, musim hujan dirasakan lebih lama terjadi di Kota Bandung. Secara alamiah, Kota Bandung tergolong daerah yang cukup sejuk. Selama tahun 2012 tercatat suhu tertinggi di Kota Bandung mencapai 30,9 oC yang terjadi pada bulan September. Suhu terendah di Kota Bandung pada tahun 2012 adalah 17,4 oC yaitu pada bulan Juli.

Semakin sedikitnya Ruang Terbuka Hijau (RTH), serta meningkatnya pencemaran udara karena aktivitas penduduk berkontribusi dalam meningkatkan iklim mikro di Kota Bandung. Aktivitas pencemar yang tergolong besar adalah dari pertumbuhan jumlah kendaraan. Selain pertumbuhan jumlah kendaraan, keberadaan jalan Tol Cipularang turut meningkatkan jumlah kendaraan menuju Kota Bandung. Hasil penelitian Departemen Teknik Lingkungan ITB, menunjukkan bahwa keberadaan tol Cipularang telah berimplikasi terhadap kualitas udara di Kota Bandung. Di titik masuk Kota Bandung seperti gerbang tol Pasteur dan jembatan Cikapayang, kandungan CO rata-rata pada hari Jumat dan Sabtu meningkat sekitar 38% (di hari normal sekitar 1.800 kg/hari menjadi 2.500 kg/hari pada Jumat dan Sabtu), sedangkan NOx meningkat 59% dan HC meningkat 50%. Meningkatnya pencemaran udara di Kota Bandung juga dipengaruhi oleh tidak terawatnya mesin kendaraan. Data BPLH Kota Bandung menunjukkan bahwa berdasarkan hasil uji emisi gas buang kendaraan bermotor, lebih dari 60% kendaraan berbahan bakar solar tidak memenuhi baku mutu emisi,

sementara untuk yang berbahan bakar bensin berfluktuasi dari sekitar 10% hingga 52%.

4. Kondisi Hidrologi

Wilayah Kota Bandung dilewati oleh 15 sungai sepanjang 265,05 km, yaitu Sungai Cikapundung, Sungai Cipamokolan, Sungai Cidurian, Sungai Cicadas, Sungai Cinambo, Sungai Ciwastra, Sungai Citepus, Sungai Cibedung, Sungai Curug Dog-dog, Sungai Cibaduyut, Sungai Cikahiyangan, Sungai Cibuntu, Sungai Cigondewah, Sungai Cibeureum, dan Sungai Cinanjur. Sungai-sungai tersebut selain dipergunakan sebagai saluran induk dalam pengaliran air hujan, juga oleh sebagian kecil penduduk masih dipergunakan untuk keperluan MCK.

Kota Bandung juga termasuk dalam wilayah Daerah Pengaliran Sungai (DPS) Citarum bagian hulu. Secara Nasional, DPS ini sangat penting karena merupakan pemasok utama waduk Saguling dan Cirata yang digunakan sebagai pembangkit tenaga listrik, pertanian, dan lainnya. Saat ini kondisi sebagian besar sungai di Kota Bandung telah mengalami pencemaran. Regulasi yang tidak tegas terhadap pengelolaan limbah pabrik menjadi salah satu penyebab tercemarnya sungai yang ada. Selain itu, penurunan kualitas sungai disebabkan oleh pembuangan air kotor oleh warga. Sungai merupakan salah satu sungai penting yang membelah Kota Bandung dan saat ini telah banyak kehilangan fungsi ekologisnya.\

5. Kondisi Demografi

Kondisi dan perkembangan demografi berperan penting dalam perencanaan pembangunan. Penduduk merupakan modal dasar keberhasilan

pembangunan suatu wilayah. Komposisi, dan distribusi penduduk akan mempengaruhi struktur ruang, kegiatan sosial, dan ekonomi masyarakat. Seluruh aspek pembangunan memiliki korelasi dan interaksi dengan kondisi kependudukan yang ada, sehingga informasi tentang demografi memiliki posisi strategis dalam penentuan kebijakan.

Penduduk Kota Bandung pada tahun 2012 sebanyak 2.455.517 jiwa (*BPS Kota Bandung*). Dari tahun 2007-2012 rata-rata pertumbuhan penduduk adalah 1,06%, artinya tingkat pertumbuhan tersebut relatif menurun bila dibandingkan rata-rata tahun 2003-2008 sebesar 1,1%. Tahun 2010, jumlah penduduk sedikit berkurang untuk kemudian meningkat lagi. Dengan luas wilayah sekitar 16.730 ha, maka kepadatan penduduk Kota Bandung tahun 2008 adalah 142 jiwa/ha meningkat menjadi 147 jiwa/ha pada tahun 2012. Dengan pertumbuhan linier, maka diperkirakan penduduk Kota Bandung tahun 2018 mencapai 2,6 juta jiwa, sedangkan dengan pola proyeksi non-linier (relatif lebih valid), menunjukkan tingkat pertumbuhan yang lebih lambat, sehingga tahun 2018 diperkirakan berjumlah 2,5 juta jiwa

Dengan jumlah penduduk yang besar tentunya Kota Bandung memiliki potensi untuk mengembangkan dan menginventarisasi budaya, salah satu di antaranya adalah kuliner. Penginventarisasian kuliner sangat penting dilakukan, mengingat banyak nilai dan manfaat yang terkandung di dalam setiap jenis kuliner Sunda. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian terkait dengan kondisi kuliner di Kota Bandung.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian singkat di atas, dapat dirumuskan permasalahan penelitian terkait dengan permainan rakyat:

1. Jenis-jenis kuliner apa saja yang masih hidup dan berkembang pada lingkungan masyarakat Kota Bandung?
2. Bagaimana upaya pendokumentasian yang dapat dilakukan untuk melestarikan kuliner yang masih berkembang di lingkungan masyarakat Kota Bandung?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mendeskripsikan jenis-jenis kuliner yang ada di Kota Bandung.
2. Mendokumentasikan jenis-jenis kuliner yang masih berkembang di lingkungan masyarakat Kota Bandung.

1.4 Luaran Penelitian

Luaran penelitian yang ditargetkan berupa dokumen cetak dalam bentuk buku ragam kuliner di Kota Bandung serta dokumen berupa film dokumenter kuliner Kota Bandung yang dijadikan sebagai unggulan.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

Kuliner dipahami sebagai segala sesuatu yang berhubungan dengan makanan dan masak-memasak. Istilah ini menjadi ramai dibicarakan di media televisi, media cetak, atau media sosial sejak sepuluh tahun terakhir (Septiana: 2017).

Persentuhan berbagai kebudayaan telah mendorong masyarakat untuk mempertahankan kebudayaannya sekaligus menerima pengaruh kebudayaan baru yang kemudian disesuaikan dengan kebudayaan mereka sendiri. Persentuhan itu terjadi pula pada kuliner. Salah satu unsur utama yang membentuk kuliner Indonesia adalah pengaruh Barat (Eropa) dengan berbagai warisannya. Sebagai contoh, jamuan hidangan Indonesia yang ditata komplet di atas meja makan yang dahulu disebut dengan *rijsttafel*, jika diartikan *rijst* berarti nasi dan *tafel* berarti meja. Hidangan tersebut disajikan dalam perpaduan budaya kuliner Pribumi dan Eropa. Perbaduan dari hidangan dan tata cara makannya. Contoh lainnya adalah prasmanan, gaya penyajian makanan yang sekarang ini menjadi lumrah di acara hajatan. Tetapi dari semua itu, *local genius* tetap memegang peranan yang amat penting dalam perkembangan kuliner di Indonesia. Masyarakat Indonesia pada akhirnya cenderung kembali ke selera asal, citarasa Indonesia (Rahman: 2016).

Tatar Sunda merupakan bagian dari Indonesia yang memiliki kuliner dengan *local genius* tersendiri. Tatar Sunda memiliki keanekaragaman kuliner yang berkembang sesuai dengan pengaruh budaya yang masuk ke ranah budaya

Tatar Sunda, di antaranya pengaruh budaya Cina, Timur Tengah, Eropa, Amerika, Jepang, dan akhir-akhir ini Korea (Saringendyanti dan Agusmanon: 2017).

Kuliner khas Sunda memiliki citra rasa tersendiri yang membedakan dengan kuliner lainnya. Kuliner khas Sunda cenderung memiliki rasa pedas yang dominan. Hampir di setiap masakan sayur maupun olahan daging, selalu menggunakan cabai sebagai bumbu. Kalaupun tidak menggunakan bumbu pedas, pastilah ada sambal yang dihidangkan bersamanya. Ciri khas lain kuliner Sunda yaitu kreatif memanfaatkan bahan dasar yang bagi kebanyakan orang dianggap tidak bermanfaat. Misalnya saja genjer, tanaman gulma yang hidup disela tanaman padi, dijadikan kuliner teman nasi menjadi tumis génjér atau cobék génjér; kulit singkong diolah menjadi kuliner kededemes; atau hewan hama padi, tutut, diolah menjadi sayur tutut. Hal itu tentunya memberi makna masyarakat Sunda sebagai masyarakat yang dekat dengan alam. Hubungan manusia dan alam begitu harmonis dan sinergis (Marta, dkk.: 2017).

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Model Penelitian

Model penelitian yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah model etnografi, yakni penelitian untuk mendeskripsikan kebudayaan sebagaimana adanya. Model ini berupaya mempelajari peristiwa kultural, yang menyajikan pandangan hidup subjek sebagai objek studi. Studi ini akan terkait bagaimana subjek berpikir, hidup, dan berperilaku (Endraswara, 2006: 50). Kuliner Kota Bandung secara kultural dapat dideskripsikan melalui penelitian etnografi.

Etnografi lazimnya bertujuan untuk menguraikan budaya tertentu secara holistik, yaitu aspek budaya baik spiritual maupun material. Dari sini akan terungkap pandangan hidup dari sudut pandangan penduduk setempat. Hal ini cukup bisa dipahami karena melalui etnografi akan mengangkat keberadaan senyatanya dari fenomena budaya (Endraswara, 2006: 51).

3.2 Penentuan Lokasi Penelitian

Penelitian ini memilih aktivitas permainan rakyat yang berlandaskan pada kearifan lokal. Lokasi penelitian dipusatkan di Kota Bandung, Jawa Barat. Ruang lingkup lokasi penelitian meliputi 30 Kecamatan.

3.3 Penentuan Informan

Untuk menentukan informan digunakan konsep Spradley (1997:61) dan Benard (1994: 166) yang prinsipnya menghendaki seorang informan itu harus paham terhadap kebudayaan masyarakatnya. Penentuan informan dilakukan menggunakan teknik *snowballing*, yaitu berdasarkan informasi informan sebelumnya untuk mendapatkan informan berikutnya sampai mendapatkan 'data jenuh' (tidak terdapat informasi baru lagi). Dengan teknik *snowballing*, banyaknya informan tidak terbatas jumlahnya. Karakteristik informan juga tidak ditentukan oleh peneliti, melainkan didasarkan pada rekomendasi informan sebelumnya. Melalui rekomendasi itu peneliti segera menghubungi informan berikutnya sampai data yang diperoleh mendapatkan kesatuan yang utuh. Berdasarkan itu, informan utama yang dipilih adalah masyarakat pendukung budaya (kuliner). Informan tersebut diasumsikan paling mengetahui mengenai permainan rakyat sebagai sebuah bentuk kebudayaan.

3.4 Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data menggunakan teknik *partisipant observation* (Adler dan Adler, 1994:377) dan *indepth interview* (Fontana dan Frey, 1994: 365-366). Pengamatan partisipasi dipilih untuk menjalin hubungan baik dengan informan. Dalam hal ini peneliti melakukan pengamatan berpartisipasi. Pada saat itu, peneliti tidak menutup kemungkinan untuk terlibat dalam kegiatan pengelolaan lingkungan. Melalui pengamatan secara terlibat, dimaksudkan agar peneliti mudah melakukan wawancara secara mendalam.

Wawancara mendalam dilakukan sebelum dan sesudah berlangsungnya kegiatan masyarakat dalam aktivitas pengelolaan lingkungan. Wawancara awal dilakukan kepada informan utama, kemudian wawancara dilanjutkan atas rekomendasi informan utama secara *snowballing*, mewawancarai informan berikutnya, dan seterusnya, sampai mendapatkan "data jenuh", yakni tidak ditemukan informasi baru lagi.

3.5 Metode Kajian

Penelitian ini menerapkan konsep kajian budaya Geertz (Banton, 1973: 7-8) yang disebut "*model for*" dan "*model of*". "*Model for*" artinya konsep yang telah ada diterapkan ke dalam realitas fenomena sosial budaya. "*Model of*" artinya realitas fenomena sosial budaya ditafsirkan atau dipahami. Hasil penafsiran tersebut kemudian direlasikan dengan kerangka teori yang telah dibangun untuk menemukan pemahaman makna kultural.

Analisis kualitatif etnografik diterapkan pula dalam menganalisis data, tujuannya untuk mendeskripsikan sikap, kata-kata, dan perbuatan pendukung kearifan lingkungan. Deskripsi tersebut digambarkan secara holistik dan mendalam. Analisis ini dilakukan secara terus menerus, baik pada saat di lapangan maupun setelah di lapangan. Analisis dilakukan dengan cara mengatur, mengurutkan, mengelompokkan, memberi kode, dan mengkategorikan data. Dalam analisis ini, yang 'berbicara' adalah data. Peneliti juga melakukan penafsiran atas data dari interpretasi informan terhadap kuliner yang masih hidup dan berkembang pada lingkungan masyarakat Kota Bandung.

BAB IV
INVENTARISASI KULINER
DI KOTA BANDUNG

4.1 Inventarisasi Kuliner di Kota Bandung

1. Abon Bandeng
2. Ali Agrem
3. Angléng
4. Angeun Tutut
5. Awug
6. Bajigur
7. Bandék
8. Bangkérok
9. Bawang Goréng
10. Bolu
11. Bolu Peuyeum
12. Bubur Lolos
13. Bubuy Sampeu
14. Bubuy Hui
15. Bugis
16. Bugis Ubi Violet
17. Buntil
18. Burayot
19. Cékgur
20. Céndol
21. Cilok
22. Cilok Kuah Sambal Ijo
23. Cingcau
24. Cobék Cau Manggala
25. Combro
26. Comring
27. Cuhcur
28. Dawegan Kalapa
29. Dodol Hideung
30. Dorokdok
31. Es Cincau
32. Ganyol
33. Gemblong

34. Getuk
35. Goréngan Témpe
36. Goréngan Teri
37. Hahampangan
38. Kalua
39. Karédok
40. Katimus
41. Kelepon
42. Kerak Telor
43. Keripik Bambu
44. Keripik Pisang
45. Keripik Ubi Ungu
46. Kicimpring
47. Kiripik Bayam
48. Kiripik Sampeu
49. Kiripik Ma Icih
50. Kolang-kaling
51. Kolek
52. Kurupuk Ojay
53. Kué Apé
54. Kué Balok
55. Kué Cubit
56. Kué Pukis
57. Kulub Hui
58. Kulub Suuk
59. Kulub Taleus
60. Lahang
61. Loték
62. Martabak
63. Mie Kocok
64. Misro
65. Nagasari
66. Nasi Timbel
67. Oncom
68. Ondé-ond
69. Opak
70. Opak Aci
71. Opor Jantung
72. Otak-otak Bandeng
73. Papais

74. Peunyeum
75. Peunyeum Ketan
76. Pindang Presto
77. Pisang Rebus
78. Putu
79. Putri Noong
80. Rangginang
81. Rengginang
82. Rengesing
83. Rujak Asinan
84. Sambel Goreng
85. Sangu Ketan
86. Saroja
87. Saté Cibiru
88. Sayur Empal
89. Seblak
90. Sekoteng
91. Seupan Tales
92. Seupan Sampeu
93. Sistik
94. Surabi
95. Surandil
96. Telor Asin
97. Tumis Haseum
98. Tumis Kentang
99. Tutug Oncom
100. Ulen (Tradisi Karasak)
101. Urab Kalapa
102. Wajit

4.2 Pengelompokan Kuliner

NO	NAMA KULINER	KATEGORI	LOKASI KARYA BUDAYA	MAESTRO	KONDISI SAAT INI
1	Abon Bandeng	Kemahiran dan Kerajinan Inovasi	Panyileukan	Ibu Juminah	Masih Bertahan
2	Ali Agrem	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Arcamanik; Cinambo; Lengkong; Panyileukan	-	Masih Bertahan
3	Angléng	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Panyileukan	-	Masih Bertahan
4	Angeun Tutut	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Andir (Dungus Cariang); Astana Anyar; Panyileukan; Rancasari (Majahlega)	-	Masih Bertahan
	Awug	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Arcamanik; Astana Anyar; Buah Batu; Cidadap; Cinambo; Kiaracandong; Lengkong; Mandalajati; Rancasari (Majahlega); Regol	-	Masih Bertahan
6.	Bajigur	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Andir (Garuda, Ciroyom); Antapani; Bojongloa Kaler; Cicendo; Cidadap; Gedebage; Lengkong; Madalajati	-	Masih Bertahan

NO	NAMA KULINER	KATEGORI	LOKASI KARYA BUDAYA	MAESTRO	KONDISI SAAT INI
7.	Bandrék	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Andir (Ciroyom); Antapani; Buah Batu; Cicendo; Gedebage; Lengkong; Madalajati; Panyileukan	-	Masih Bertahan
8.	Bandros	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Bojongloa Kaler	-	Masih Bertahan
9.	Bangkérok	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Gedebage	-	Masih Bertahan
10.	Bawang Goréng	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Panyileukan	-	Masih Bertahan
11.	Bolu	Kemahiran dan Kerajinan Moderen	Kiaracondong	-	Masih Bertahan
12.	Bolu Peuyeum	Kemahiran dan Kerajinan Inovasi	Mandalajati	-	Masih Bertahan
13.	Bubur Lolos	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Bandung Wetan	-	Masih Bertahan
14.	Bubuy Sampeu	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Gedebage	-	Masih Bertahan
15.	Bubuy Hui	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Gedebage	-	Masih Bertahan

NO	NAMA KULINER	KATEGORI	LOKASI KARYA BUDAYA	MAESTRO	KONDISI SAAT INI
16.	Bugis	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Andir (Dungus Cariang, Garuda, Ciroyom); Bandung Wetan; Bojongloa Kidul; Lengkong; Rancasari (Majalega)	-	Masih Bertahan
17.	Bugis Ubi Violet	Kemahiran dan Kerajinan Inovasi	Andir (Maléber)	-	Masih Bertahan
18.	Buntil	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Bandung Kidul	-	Masih Bertahan
19.	Burayot	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Andir; Bandung Kulon; Lengkong	-	Masih Bertahan
20.	Cakulé	Kemahiran dan Kerajinan Adaptasi	Babakan Ciparay	-	Masih Bertahan
21.	Cékgur	Kemahiran dan Kerajinan Inovasi	Rancasari (Derwati)	-	Masih Bertahan
22.	Céndol	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Astana Anyar; Bojongloa Kaler; Cidadap	-	Masih Bertahan
23.	Cilok	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Cibeunying Kaler; Cidadap	-	Masih Bertahan

NO	NAMA KULINER	KATEGORI	LOKASI KARYA BUDAYA	MAESTRO	KONDISI SAAT INI
24.	Cilok Kuah Sambal Ijo	Kemahiran dan Kerajinan Inovasi	Bojongloa Kaler	-	Masih Bertahan
25.	Cingcau	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Cidadap; Sukajadi	-	Masih Bertahan
26.	Cobék Cau Manggala	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Gedebage	-	Masih Bertahan
27.	Combro	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Cibiru; Lengkong; Rancasari		Masih Bertahan
28.	Comring	Kemahiran dan Kerajinan Inovasi	Cibiru		Masih Bertahan
29.	Cuhcur	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Lengkong		Masih Bertahan
30.	Dawegan Kalapa	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Bandung Kidul; Cidadap		Masih Bertahan
31.	Dodol Hideung	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Bojongloa Kidul		Masih Bertahan
32.	Dorokdok	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Babakan Ciparay; Kiaracandong		Masih Bertahan
33.	Ganyol	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Gedebage		Masih Bertahan

NO	NAMA KULINER	KATEGORI	LOKASI KARYA BUDAYA	MAESTRO	KONDISI SAAT INI
34.	Gemplong	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Cicendo; Rancasari; Sukajadi		Masih Bertahan
35.	Getuk	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Rancasari (Majahlega)		Masih Bertahan
36.	Goréngan Témpé	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Astana Anyar; Bojongloa Kidul (Situ Saeur); Lengkong; Sukajadi		Masih Bertahan
37.	Goréngan Oncom	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Bojongloa Kidul (Situ Saeur); Lengkong		Masih Bertahan
38.	Goréngan Teri	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Cibeunying Kidul		Masih Bertahan
39.	Hahampangan	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Cibiru		Masih Bertahan
40.	Kalua	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Rancasari		Masih Bertahan
41.	Karédok	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Cicendo		Masih Bertahan
42.	Katimus	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Antapani; Bandung Wetan; Lengkong		Masih Bertahan

NO	NAMA KULINER	KATEGORI	LOKASI KARYA BUDAYA	MAESTRO	KONDISI SAAT INI
43.	Kelepon	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Antapani; Regol		Masih Bertahan
44.	Keripik Bambu	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Bandung Kulon		Masih Bertahan
45.	Keripik Pisang	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Arcamanik; Bandung Wetan		Masih Bertahan
46.	Keripik Ubi Ungu	Kemahiran dan Kerajinan Inovasi	Cibeunying Kaler		Masih Bertahan
47.	Kicimpring	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Lengkong		Masih Bertahan
48.	Kiripik Bayam	Kemahiran dan Kerajinan Inovasi	Astana Anyar		Masih Bertahan
49.	Kiripik Sampeu	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Astana Anyar; Lengkong		Masih Bertahan
50.	Kiripik Ma Icih	Kemahiran dan Kerajinan Inovasi	Arcamanik	Reza Nurhilman	Masih Bertahan
51.	Kolang-kaling	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Panyileukan		Masih Bertahan
52.	Kolek	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Lengkong		Masih Bertahan
53.	Kurupuk Ojay	Kemahiran dan Kerajinan Inovasi	Astana Anyar		Masih Bertahan

NO	NAMA KULINER	KATEGORI	LOKASI KARYA BUDAYA	MAESTRO	KONDISI SAAT INI
54.	Kué Apé	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Bojongloa Kaler		Masih Bertahan
55.	Kué Balok	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Astana Anyar		Masih Bertahan
56.	Kué Cubit	Kemahiran dan Kerajinan Inovasi	Bojongloa Kaler		Masih Bertahan
57.	Kué Pukis	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Lengkong		Masih Bertahan
58.	Kulub Hui	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Mandalajati		Masih Bertahan
59.	Kulub Suuk	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Gedebage; Mandalajati		Masih Bertahan
60.	Kulub Taleus	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional			Masih Bertahan
61.	Lahang	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Cinambo		Masih Bertahan
62.	Loték	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Astana Anyar; Panyileukan		Masih Bertahan
63.	Lumpia Basah	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Babakan Ciparay		Masih Bertahan
64.	Martabak	Kemahiran dan Kerajinan	Bojongloa Kaler		Masih Bertahan
65.	Mie Kocok	Kemahiran dan Kerajinan	Bandung Wetan		Masih Bertahan

NO	NAMA KULINER	KATEGORI	LOKASI KARYA BUDAYA	MAESTRO	KONDISI SAAT INI
66.	Misro	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Cibiru; Rancasari		Masih Bertahan
67.	Nagasari	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Andir (Dungus Cariang); Bandung Wetan; Lengkong		Masih Bertahan
68.	Nasi Timbel	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Cibeunying Kidul		Masih Bertahan
69.	Ondé-onde	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Rancasari (Mekarjaya)		Masih Bertahan
70.	Opak	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Cibiru; Panyileukan		Masih Bertahan
71.	Opak Aci	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Bandung Kulon		Masih Bertahan
72.	Otak-otak Bandeng	Kemahiran dan Kerajinan Inovasi	Panyileukan		Masih Bertahan
73.	Papais	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Andir (Ciroyom)		Masih Bertahan
74.	Peunyeum	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Cibeunying Kidul; Mandalajati		Masih Bertahan
75.	Peunyeum Ketan	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Bojongloa Kidul; Panyileukan		Masih Bertahan
76.	Pindang Presto	Kemahiran dan Kerajinan Inovasi	Babakan Ciparay; Buah Batu		Masih Bertahan

NO	NAMA KULINER	KATEGORI	LOKASI KARYA BUDAYA	MAESTRO	KONDISI SAAT INI
77.	Putu	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Andir (Garuda); Rancasari (Majahlega)		Masih Bertahan
78.	Putri Noong	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Andir (Ciroyom); Antapani; Rancasari (Majahlega)		Masih Bertahan
79.	Rangginang	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Bojongloa Kidul; Cibiru; Lengkong; Panyieukan		Masih Bertahan
80.	Rengesing	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Antapani		Masih Bertahan
81.	Rujak Asinan	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Lengkong		Masih Bertahan
82.	Sambel Goreng	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Astana Anyar		Masih Bertahan
83.	Sangu Ketan	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Lengkong		Masih Bertahan
84.	Saroja	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional			Masih Bertahan
85.	Saté Cibiru	Kemahiran dan Kerajinan	Sate		Masih Bertahan
86.	Sayur Empal	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Andir (Ciroyom)		Masih Bertahan

NO	NAMA KULINER	KATEGORI	LOKASI KARYA BUDAYA	MAESTRO	KONDISI SAAT INI
87.	Seblak	Kemahiran dan Kerajinan	Bojongloa Kaler; Rancasari (Mekarjaya)		Masih Bertahan
88.	Sekoteng	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Cicendo		Masih Bertahan
89.	Seupan Cau	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Antapani		Masih Bertahan
90.	Seupan Tales	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Andir (Ciroyom)		Masih Bertahan
91.	Seupan Sampeu	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Antapani; Mandalajati		Masih Bertahan
92.	Sistik	Kemahiran dan Kerajinan	Cibeunying Kaler		Masih Bertahan
93.	Surabi	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Astana Anyar; Cidadap; Sukasari		Masih Bertahan
94.	Surandil	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Regol		Masih Bertahan
95.	Tahu Jeletot	Kemahiran dan Kerajinan Inovasi	Buah Batu		Masih Bertahan
96.	Telor Asin	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Cibeunying Kaler; Gedebage (Belekok)		Masih Bertahan
97.	Tumis Haseum	Kemahiran dan Kerajinan Inovasi	Astana Anyar		Masih Bertahan

NO	NAMA KULINER	KATEGORI	LOKASI KARYA BUDAYA	MAESTRO	KONDISI SAAT INI
98.	Tumis Kentang	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Astana Anyar		Masih Bertahan
99.	Tutug Oncom	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Astana Anyar; Lengkong		Masih Bertahan
100.	Urab Kalapa	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Arcamanik		Masih Bertahan
101.	Urab Sampeu	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Lengkong		Masih Bertahan
102.	Wajit	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Astanaanyaar; Cibiru; Panyileukan		Masih Bertahan

4.3 Deskripsi Kuliner

NO REG	NAMA KULINER	KATEGORI	LOKASI KARYA BUDAYA	MAESTRO	KONDISI SAAT INI	DESKRIPSI
1	Abon Bandeng	Kemahiran dan Kerajinan Inovasi	Panyileukan	Ibu Juminah	Masih Bertahan	Memiliki dua varian rasa yaitu original dan pedas. Bahan dasar yaitu ikan bandeng, minyak goreng, dengan bumbu bawang putih, cabe rawit, jinten bubuk, gula pasir, garam, ketumbar bubuk, dan batang serai. Pengolahannya ikan bandeng yang telah dikukus kemudian disuir-suir lalu digiling sampai halus. Bumbu dihaluskan kemudian ditumis dan masukkan ikan bandeng dengan diaduk rata. Dimasak hingga kering. Angkat dan tiriskan minyaknya
2.	Ali Agrem	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Arcamanik; Cinambo; Lengkong; Panyileukan	-	Masih Bertahan	Kuliner ini merupakan salah satu kue legendaris orang Sunda. Bentuk kue ini seperti cincin yang dalam bahasa Sundanya disebut ali. Kue ini berbahan tepung beras dicampur dengan gula merah lalu digoreng. Biasanya disajikan dalam toples.

NO REG	NAMA KULINER	KATEGORI	LOKASI KARYA BUDAYA	MAESTRO	KONDISI SAAT INI	DESKRIPSI
3.	Angléng	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Panyileukan	-	Masih Bertahan	Kuliner yang dibuat dari bahan dasar singkong, gula pasir, garam, dan daun pandan. Dimasak dengan cara direbus hingga meresap dan singkong mekar. Kuliner ini sangat cocok disajikan panas-panas pada waktu cuaca dingin.
4.	Angeun Tutut	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Andir (Dungus Cariang); Astana Anyar; Panyileukan; Rancasari (Majahlega)	-	Masih Bertahan	Tutut merupakan jenis keong, hama padi, yang hidup di sawah. Tutut memiliki kadar gizi yang tinggi oleh karena itu banyak diolah oleh masyarakat Sunda untuk dijadikan kuliner <i>angeun tutut</i> . Sebelum diolah tutut direndam terlebih dahulu selama satu malam. Hal ini dimaksudkan supaya kotorannya terbuang dan mudah membersihkan lumut yang menempel di cangkang tutut.. Setelah itu dibersihkan dengan cara dipotong bagian belakangnya, agar kotorannya (tahi) terbuang kemudian dicuci kembali hingga benar-benar bersih. Bahan dasar untuk membuat kuliner ini adalah tutut dan air dengan bumbu bawang merah, bawang putih, kunyit, laos, gula, daun salam, kemiri, sereh, dan daun bawang. Cara memasaknya

						bumbu dihaluskan kemudia ditumis hingga tercium harum. Setelah itu masukkan air hingga mendidih kemudian masukkan tutut direbus dalam air tumisan hingga matang.
5.	Awug	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Arcamanik; Astana Anyar; Buah Batu; Cidadap; Cinambo; Kiaracandong; Lengkong; Mandalajati; Rancasari (Majahlega); Regol	-	Masih Bertahan	Awug merupakan kue berwarna putih yang bercampur warna kecoklatan. Awug berbahan dasar tepung beras, kelapa parut, gula merah, gula putih, dan garam. Cara membuatnya adalah campur semua bahan kecuali gula. Kukus dalam kukusan dengan terlebih dulu masukan sedikit adonan kemudian beri gula merah, tutup lagi dengan sedikit adonan, beri lagi gula merah. Terus seperti itu, hingga kukusan penuh. Proses pengukusan selama kurang lebih 20 menit.
6.	Bajigur	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Andir (Garuda, Ciroyom); Antapani; Bojongloa Kaler; Cicendo; Cidadap; Gedebage; Lengkong;	-	Masih Bertahan	Minuman tradisional yang dibuat dari gula aren, daun pandan, vaneli yang direbus dengan santan kelapa.

			Madalajati			
7.	Bandrék	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Andir (Ciroyom); Antapani; Buah Batu; Cicendo; Gedebage; Lengkong; Madalajati; Panyileukan	-	Masih Bertahan	Minuman berbahan dasar kayu manis, lemon, jahe, kapul, cabe arey, sereh, gula aren, kelapa muda, dan pedes hitam yang direbus sampai mendidih.
8.	Bandros	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Bojongloa Kaler	-	Masih Bertahan	Kue bandros terbuat dari tepung beras, tepung tapioka, santan, garam, dan kelapa parut. Biasa disajikan menemani hidangan air teh atau kopi. Cara pembuatannya campurkan tepung beras, tepung tapioka, kelapa parut, dan garam pada santan yang telah direbus hingga panas suam-suam. Aduk hingga rata. Setelah itu panggang adonan dalam cetakan bandros hingga matang. Sajikan dengan terlebih dulu diberi taburan gula pasir.
9.	Bangkérok	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Gedebage	-	Masih Bertahan	Bangkerok merupakan sejenis kue tradisional yang biasa disajikan pada waktu dingin menemani minuman kopi. Bangkerok dibuat dari beras ketan,

						oncom, cabe, kencur, daun kemangi, dan gula merah. Terlebih dulu dibuat adonan ketan dengan cara dikukus kemudian dibakar setelah itu disiramkan bumbu sambal oncom yang telah diulek bersama-sama cabe, kencur, daun kemangi, dan gula merah.
10.	Bawang Goréng	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Panyileukan	-	Masih Bertahan	Bawang ini diproduksi oleh Ibu Juminah. Pemasarannya sampai ke Kota Padang, Tangerang, Surabaya, Bekasi, dan Yogyakarta
11.	Bolu	Kemahiran dan Kerajinan Modern	Kiaracondong	-	Masih Bertahan	Bolu adalah kue berbahan dasar tepung terigu, telur, dan gula pasir. Kue ini umumnya dimasak dengan cara diaduk menjadi adonan kemudian dipanggang dalam oven.
12.	Bolu Peuyeum	Kemahiran dan Kerajinan Inovasi	Mandalajati	-	Masih Bertahan	Bolu peuyeum merupakan inovasi dari kue bolu. Peuyeum merupakan tambahan bahan dasar yang menjadikannya bernama bolu peuyeum.
13.	Bubur Lolos	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Bandung Wetan	-	Masih Bertahan	Bubur lolos dulunya disajikan pada upacara tujuh bulanan. Dinamakan lolos sebagai simbol agar yang mengandung nantinya melahirkan

						dengan lancar alias lolos. Bubur ini berbahan dasar tepung beras, tepung ketan, dan tepung kanji yang dimasak menyatu bersama gula merah dan santan hingga bertekstur kenyal. Setelah matang biasanya disajikan dalam bungkus daun pisang.
14.	Bubuy Sampeu	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Gedebage	-	Masih Bertahan	Kuliner ini dulunya cenderung dimasak ketika sedang menunggu ladang dan cuaca dalam keadaan dingin. Proses pembuatannya sangat mudah, singkong yang diambil dari ladang dimasukkan dalam bara api ungun yang dibuat untuk mengusir hawa dingin. Kuliner ini biasa disajikan dengan air kopi.
15.	Bubuy Hui	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Gedebage	-	Masih Bertahan	Sama halnya dengan Bubuy Sampeu, bubuy hui pun proses pengolahan dan penyajiannya seperti itu.
16.	Bugis	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Andir (Dungus Cariang, Garuda, Ciroyom); Bandung Wetan; Bojongloa Kidul; Lengkong; Rancasari	-	Masih Bertahan	Kué yang kenyal dan manis berbahan dasar tepung tapioka, santan, garam, gula putih, dan kelapa parut. Semua bahan diaduk kemudian dibungkus dengan daun pisan dan dimasak dengan cara dikukus

			(Majalega)			
17.	Bugis Ubi Violet	Kemahiran dan Kerajinan Inovasi	Andir (Maléber)	-	Masih Bertahan	Kué yang kenyal dan manis berbahan dasar tepung tapioka santen, garam, gula putih, dan kelapa parut. Semua bahan diaduk kemudian dibungkus dengan daun pisan dan dimasak dengan cara dikukus. Yang membedakan bugis ini dengan bugis umumnya adalah adanya bahan ubi ungu sebagai ciri khas dari namanya bunis ubi violet.
18.	Buntil	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Bandung Kidul	-	Masih Bertahan	Makanan khas Sunda yang dibuat dari daun singkong yang direbus atau dikukus. Daun singkong tersebut digunakan untuk membungkus tumis kelapa parut, cabe rawit, ikan teri, dan pete cina.
19.	Burayot	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Andir; Bandung Kulon; Lengkong	-	Masih Bertahan	Makanan manis berbahan dasar tepung beras yang dicampur dengan gula merah. Pada waktu membuatnya digoreng ketika diangkat ditiriskan dengan dikait pada ujung bambu sehingga ngaburayot.
20.	Cakué	Kemahiran dan	Babakan Ciparay	-	Masih Bertahan	Kuliner ini berasal dari Tionghoa diadaptasi oleh orang Sunda. Sekarang

		Kerajinan Adaptasi				cenderung menjadi jajanan anak sekolah. Kue ini berbahan dasar tepung terigu, telur, dan penyedap rasa. Adonan dibuat dengan cara menguleni hingga kalis telur yang sudah dikocok dengan terigu yang ditambah penyedap rasa. Setelah itu dipotong kecil-kecil dan digoreng. Biasa disajikan dengan saos.
21.	Cékgur	Kemahiran dan Kerajinan Inovasi	Rancasari (Derwati)	-	Masih Bertahan	Akronim dari ceker gurih. Dibuat dari bahan ceker yang telah digoreng diberi topping bumbuh pedas dan asin.
22.	Céndol	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Astana Anyar; Bojongloa Kaler; Cidadap	-	Masih Bertahan	Cendol merupakan minuman tradisional yang dibuat dari tepung beras dan disajikan dengan gula merah cair, santan, dan es parut. Minuman ini biasanya disajikan siang hari sebagai pelepas dahaga.
23.	Cilok	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Cibeunying Kaler; Cidadap	-	Masih Bertahan	Cilok merupakan akronim dari aci dicolok. Makanan ini dibuat dari aci dan terigu yang diaduk secara rata kemudian dibentuk bulat-bulat. Di dalamnya bisa diisi telur puyuh, lemak, atau tidak diisi apa-apa. Setelah itu

						direbus pada air mendidih sampai cilok tersebut mengapung. Tiriskan kemudian kukus supaya tidak mengeras. Disajikan dengan bumbu kacang atau kecap dan saos.
24.	Cilok Kuah Sambal Ijo	Kemahiran dan Kerajinan Inovasi	Bojongloa Kaler	-	Masih Bertahan	Cilok Kuah Sambal Ijo pembuatannya sama seperti cilok pada umumnya. Yang membedakan cilok ini adalah disajikan dengan kuah sambal ijo. Pembuatnya adalah Ibu Sinta.
25.	Cingcau	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Cidadap; Sukajadi	-	Masih Bertahan	Cingcau adalah kuliner yang dihasilkan dari perasan daun cingcau yang direndam air. Dibiarkan beberapa jam hingga nantinya mengental menyerupai agar-agar. Biasa disajikan sebagai minuman yang ditambah dengan gula merah cair, es parut, dan santan kelapa.
26.	Cobék Cau Manggala	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Gedebage	-	Masih Bertahan	Cau Manggala merupakan. Yang dijadikan bahan dasar untuk kuliner cobek adalah jantung caunya yang telah direbus dan diiris-iris kemudian ditumis dengan bumbu bawang putih, bawang merah, cabe rawit, tomat, gula

						merah, kencur, dan garam yang telah dihaluskan.
27.	Combro	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Cibiru; Lengkong; Rancasari		Masih Bertahan	Kuliner combro biasa disajikan dengan minuman bajigur atau bandrek. Bahan dasar kuliner ini adalah singkong yang telah diparut kemudian dibentuk bulat atau lonjong dan diisi sambal oncom yang kemudian digoreng hingga matang.
28.	Comring	Kemahiran dan Kerajinan Inovasi	Cibiru		Masih Bertahan	Akronim dari Comro Garing. Bahan dasarnya sama dengan comro hanya saja proses memasaknya digoreng hingga kering.
29.	Cuhcur	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Lengkong		Masih Bertahan	Kue cuhcur teksturnya tebal menggelembung seperti gunung pada bagian tengahnya dan tipis pada bagian pinggirnya. Kue ini dibuat dari tepung beras dan gula aren yang digoreng. Biasanya dihidangkan pada hajatan.
30.	Dawegan Kalapa	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Bandung Kidul; Cidadap		Masih Bertahan	Kelapa muda disajikan dengan olahan menjadi es kelapa muda

31.	Dodol Hideung	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Bojongloa Kidul		Masih Bertahan	Dodol ini cenderung untuk dikonsumsi tidak untuk dijual. Disajikan pada saat acara-acara hajatan seperti pernikahan, sunatan, dan tahlilan
32.	Dorokdok	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Babakan Ciparay; Kiaracandong		Masih Bertahan	Dorokdok atau disebut juga kurupuk kulit biasa disajikan sebagai camilan atau lauk untuk makan. Dinamakan doroktor karena ketika dikunyah akan menimbulkan suara dok,dok,dok karena kerenyahannya. Kuliner ini dibuat dari sisitan kulit sapi atau domba yang telah dikeringkan kemudian digoreng hingga mengemang dan matang.
33.	Ganyol	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Gedebage		Masih Bertahan	Ganyol merupakan jenis umbi-umbian berbentuk rimpang. Biasanya dijadikan kuliner dengan cara dikukus seperti halnya singkong atau ubi.
34.	Gemblong	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Cicendo; Rancasari; Sukajadi		Masih Bertahan	Gembong termasuk dalam kue jajanan pasar. Kue ini terbuat dari adonan tepung beras ketan putih atau merah yang diuleni hingga kalis dibentuk lonjong atau bulat. Kemudian digoreng dan setelah dingin dilapisi larutan gula

						aren.
35.	Getuk	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Rancasari (Majahlega)		Masih Bertahan	Getuk adalah makanan ringan yang berbahan dasar singkong yang dikukus kemudian ditumbuk dan digiling. Disajikan dengan taburan parutan kelapa dan gula pasir.
36.	Goréngan Témpe	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Astana Anyar; Bojongloa Kidul (Situ Saeur); Lengkong; Sukajadi		Masih Bertahan	Gorengan tempe merupakan kuliner yang biasa dijadikan lauk untuk teman nasi. Dibuat dari bahan dasar tempe yang dicelupkan ke dalam adonan tepung terigu yang telah dicairkan dan diberi bumbu kemudian digoreng hingga matang.
37.	Goréngan Oncom	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Bojongloa Kidul (Situ Saeur); Lengkong		Masih Bertahan	Gorengan oncom merupakan kuliner yang biasa dijadikan lauk untuk teman nasi. Dibuat dari bahan dasar irisan oncom yang dicelupkan ke dalam adonan tepung terigu yang telah dicairkan dan diberi bumbu kemudian digoreng hingga matang.
38.	Goréngan Teri	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Cibeunying Kidul		Masih Bertahan	Sama halnya dengan gorengan tempe dan oncom, gorengan teri pun merupakan kuliner yang biasa dijadikan lauk untuk teman nasi. Dibuat dari

						bahan dasar ikan teri yang dicelupkan ke dalam adonan tepung terigu yang telah dicairkan dan diberi bumbu kemudian digoreng hingga matang.
39.	Hahampangan	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Cibiru		Masih Bertahan	Hahampangan merupakan kuliner yang disajikan pada upacara selamatan. Hahampangan merujuk pada makanan ringan yang melambangkan keringanan atas apapun yang terjadi. Hahampangan umumnya merupakan olahan dari beras dengan berbagai bentuknya seperti opak, rangginang, dan saroja.
40.	Kalua	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Rancasari		Masih Bertahan	Kalua merupakan manisan yang terbuat dari kulit jeruk bali. Jeruk yang dibuat kalua adalah jeruk yang masih muda. Kulitnya tebal dan tidak ada jeruknya. Bahan dasarnya kulit jeruk bali, kapur sirih untuk merendam kulit jeruk, dan gula. Kulit jeruk yang sudah ditiriskan dari rendaman kapur sirih dimasukkan dalam air gula yang mendidih, diaduk rata hingga merata. Kecilkan apinya supaya tidak gosong. Angkat kemudian keringkan.

41.	Karédok	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Cicendo		Masih Bertahan	Karedok biasanya menjadi makanan pelengkap menu sehari-hari. Karedok dibuat dengan bahan sayuran mentah seperti kol, toge, bonteng, kacang panjang, dan daun semangi yang dicampur dengan saus kacang dalam ulekan.
42.	Katimus	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Antapani; Bandung Wetan; Lengkong		Masih Bertahan	Katimus merupakan makanan yang melengkapi minuman bajigur. Katimus terbuat dari campuran singkong parut, kelapa parut, gula merah yang dibungkus daun pisang dengan bentuk lonjong dimasak dengan cara dikukus.
43.	Kelepon	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Antapani; Regol		Masih Bertahan	Kelepon merupakan kue jajanan pasar. Kue ini terbuat dari tepung beras ketan yang dibentuk seperti bola-bola kecil dan diisi dengan gula merah kemudian direbus dalam air mendidih.
44.	Keripik Bambu	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Bandung Kulon		Masih Bertahan	Keripik bambu ini merupakan olahan khas dari kelurahan Cijerah. Dibuat dari bahan-bahan, seperti tepung terigu, daun bawang, mentega, bawang putih, bawang merah, cabai merah, dan penyedap rasa. Dinamakan keripik

						bambu karena menggunakan cetakan yang terbuat dari bambu.
45.	Keripik Pisang	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Arcamanik; Bandung Wetan		Masih Bertahan	Keripik pisang merupakan makanan yang terbuat dari pisang yang diiris tipis-tipis kemudian digoreng. Biasanya diberi bumbu garam dan bawang supaya berasa asin dan gurih
46.	Keripik Ubi Ungu	Kemahiran dan Kerajinan Inovasi	Cibeunying Kaler		Masih Bertahan	Sama seperti keripik pisang, keripik ubi ungu merupakan makanan yang terbuat dari ubi ungu yang diiris tipis-tipis kemudian digoreng. Biasanya diberi gula supaya berasa manis.
47.	Kicimpring	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Lengkong		Masih Bertahan	Kicimpring merupakan olahan dari singkong yang dibuat renyah seperti kurupuk. Varian rasa beragam asin, manis, dan pedas. Proses membuat kicimpring adalah singkong direbus kemudian ditumbuk diberi bumbu dan dibentuk bulat atau lonjong lalu dijemur hingga kering setelah itu baru digoreng dengan minyak panas.
48.	Kiripik Bayam	Kemahiran dan Kerajinan Inovasi	Astana Anyar		Masih Bertahan	Keripik bayam adalah keripik yang terbuat dari daun bayam yang digoreng dengan menggunakan tepung yang

						telah dibumbui. Rasa kiripik bawang cenderung asin dan gurih
49.	Kiripik Sampeu	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Astana Anyar; Lengkong		Masih Bertahan	Kiripik sampeu terbuat dari singkong yang diiris tipis-tipis kemudian digoreng. Rasa kiripik sampeu ada yang asin dan pedas.
50.	Kiripik Ma Ichi	Kemahiran dan Kerajinan Inovasi	Arcamanik	Reza Nurhilman	Masih Bertahan	Kiripik singkong pedas yang diproduksi secara besar-besaran sehingga menjadi perusahaan keripik terbesar di Indonesia. Perusahaannya didirikan pada Juni 2010. Bedanya kiripik Ma Ichi dengan kiripik singkong biasa adalah adanya varian level pedas dari 1-10.
51.	Kolang-kaling	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Panyileukan		Masih Bertahan	Kolang-kaling merupakan cemilan kenyal berbentuk lonjong dan berwarna putih transparan yang mempunyai rasa menyegarkan. Proses pembuatan kolang-kaling yaitu biji pohon aren direbus selama beberapa jam kemudian direndam dengan larutan air kapur selama beberapa hari sehingga terfermentasikan. Kolang-kaling biasa disajikan sebagai sampuran minuman

						es dan biasa dihidangkan di bulan Ramadhan.
52.	Kolek	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Lengkong		Masih Bertahan	Kolek biasanya disajikan di bulan Ramadhan. Kolek terbuat dari pisang atau ubi jalar yang direbus dengan gula merah dan santan.
53.	Kurupuk Ojay	Kemahiran dan Kerajinan Inovasi	Astana Anyar		Masih Bertahan	Kurupuk ojay mempunyai arti kerupuk berenang 'kurupuk ngojay'. Biasanya ada pada bulan Ramadhan. Sebelum dimakan kurupuk emih dicelupkan dahulu (ngojay) ke dalam kuah oncom pedas.
54.	Kué Apé	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Bojongloa Kaler		Masih Bertahan	Kue ape atau serabi jakarta merupakan jajanan bentuknya menyerupai <i>pancake</i> . Kue ini dibuat dari tepung terigu yang dicampur dengan susu
55.	Kué Balok	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Astana Anyar		Masih Bertahan	Kue balok disebut juga kue <i>jibeuh</i> (<i>hiji oge seubeuh</i> 'satu juga kenyang') karena tekturnya yang padat seperti balok mengandung banyak kalori
56.	Kué Cubit	Kemahiran dan Kerajinan Inovasi	Bojongloa Kaler		Masih Bertahan	Kue ini berbahan dasar telur, terigu, metega, gula pasir, vanili, dan coklat seres. Untuk pembuatannya digunakan

						loyang khusus untuk kue cubit. Cara pembuatannya campurkan semua bahan seperti halnya membuat adonan untuk kue bolu. Setelah itu tuang adonan pada loyang yang sudah dipanaskan dan diolesi mentega. Taburi adonan dengan coklat ceres. Tutup loyang hingga kue matang.
57.	Kué Pukis	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Lengkong		Masih Bertahan	Kue pukis terbuat dari adonan telur, gula pasir, tepung terigu, ragi, dan santan. Adonan itu lalu dituangkan ke dalam cetakan setengah bulan kemudian dipanggang di atas api.
58.	Kulub Hui	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Mandalajati		Masih Bertahan	Kulub hui adalah ubi jalar yang direbus. Kuliner ini biasanya disandingkan dengan minuman bajigur atau bandrek.
59.	Kulub Suuk	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Gedebage; Mandalajati		Masih Bertahan	Kulub suuk adalah kacang tanah yang direbus. Kuliner ini biasanya disandingkan dengan minuman bajigur atau bandrek.
60.	Kulub Taleus	Kemahiran dan Kerajinan			Masih Bertahan	Kulub taleus adalah talas yang direbus. Kuliner ini biasanya disandingkan

		Tradisional				dengan minuman bajigur atau bandrek.
61.	Lahang	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Cinambo		Masih Bertahan	Lahang adalah minuman yang terbuat dari nira. Yang disadap dari bunga aren untuk diambil niranya adalah bunga jantan.
62.	Loték	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Astana Anyar; Panyileukan		Masih Bertahan	Lotek biasanya menjadi makanan pelengkap menu sehari-hari. Karedok dibuat dengan bahan sayuran mentah seperti kol, toge, bonteng, kacang panjang, dan daun semangi yang telah dikukus kemudian dicampur dengan saus kacang dalam ulekan.
63.	Lumpia Basah	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Babakan Ciparay		Masih Bertahan	Lumpia basah merupakan kuliner yang terbuat dari kulit lumpia segar yang diolesi adonan tepung kanji dan gula merah yang kemudian diberi isi tumisan toge, lobak, dan telur yang dicampur bumbu bawang putih.
64.	Martabak	Kemahiran dan Kerajinan	Bojongloa Kaler		Masih Bertahan	Martabak merupakan kuliner yang terbuat dari adonan terigu, telur, gula yang ditaburi kacang tanah dan cokelat kemudian dipanggang dalam cetakan. Setelah matang dilipat lalu diiris-iris.

65.	Mie Kocok	Kemahiran dan Kerajinan	Bandung Wetan		Masih Bertahan	<p>Mie Kocok Bapak Sanep terkenal dari tahun 1963. Awalnya berjualan dengan cara dipikul. Ia berjualan di pintu rel kereta Jalan Riau Bandung. Tahun 1998 lokasi berjualannya pindah ke depan Stadion Persib sehingga akhirnya terkenal dengan nama Mie Kocok Persib.</p> <p>Kuliner ini dibuat dari bahan-bahan: tulang sapi, tulang iga, kulit sapi, mie gepeng, toge, bawang daun, seledri, jeruk purut, merica bubuk, cuka, kecap, dan sambal.</p>
66.	Misro	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Cibiru; Rancasari		Masih Bertahan	<p>Misro merupakan teman comro. Biasa dimakan dengan minuman bajigur atau bandrek. Terbuat dari parutan singkong yang dibentuk bulat atau lonjong tengahnya diberi gula merah kemudian digoreng hingga matang</p>
67.	Nagasari	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Andir (Dungus Cariang); Bandung Wetan; Lengkong		Masih Bertahan	<p>Nagasari adalah kue yang terbuat dari tepung beras, tepung sagu dan gula yang diisi pinang raja yang diolah dengan cara dikukus.</p>

68.	Nasi Timbel	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Cibeunying Kidul		Masih Bertahan	
69.	Ondé-onde	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Rancasari (Mekarjaya)		Masih Bertahan	Onde-onde adalah jajanan pasar yang terbuat dari tepung terigu atau ketan yang digoreng dan permukaannya ditaburi dengan biji wijen
70.	Opak	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Cibiru; Panyileukan		Masih Bertahan	Opak merupakan kudapan kering renyah yang terbuat dari tepung beras yang diberi bumbu garam, gula, dan penyedap rasa
71.	Opak Aci	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Bandung Kulon		Masih Bertahan	Opak aci menjadi salah satu potensi kuliner di kelurahan Cigondewah Kaler. Ada dua varian rasa yaitu original dan pedas. Dijual dalam kemasan matang dan mentah. Bahan dasar membuat kuliner ini adalah tepung kanji, bawang putih, garam, penyedap rasa, dan air. Masukkan semua bahan dasar tersebut aduk hingga merata. Setelah itu adonan dicetak dan dijemur.

72.	Otak-otak Bandeng	Kemahiran dan Kerajinan Inovasi	Panyileukan		Masih Bertahan	Makanan yang terbuat dari daging bandeng yang dicincang dan dibungkus dengan daun pisang kemudian dipanggang. Disajikan dengan kuah asam pedas
73.	Papais	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Andir (Ciroyom)		Masih Bertahan	Papais biasa disuguhkan pada acara pernikahan, sunatan, sukuran, atau kematian. Papais terbuat dari tepung beras, santan, garam, dan air yang dicampur rata kemudian dibungkus menggunakan daun pisang dengan bentuk persegi dan dikukus hingga matang.
74.	Peunyeum	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Cibeunying Kidul; Mandalajati		Masih Bertahan	Peuyeum adalah makanan yang dibuat dari singkong yang dipermentasi.
75.	Peunyeum Ketan	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Bojongloa Kidul; Panyileukan		Masih Bertahan	Kuliner ini merupakan makanan hasil proses fermentasi. Bahan bakunya beras ketan merah atau putih.
76.	Pindang Presto	Kemahiran dan Kerajinan Inovasi	Babakan Ciparay; Buah Batu		Masih Bertahan	Pindang presto merupakan pindang duri lunak. Pindang yang bisa dimakan hingga duri-durinya. Menjadi lunak karena direbus dalam wajan presto

						dengan tekanan uap yang tinggi,
77.	Putu	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Andir (Garuda); Rancasari (Majahlega)		Masih Bertahan	Kue putu adalah kue yang terbuat dari tepung beras yang ditengahnya diisi gula jawa yang dikukus dalam cetakan. Setelah matang ditaburi parutan kelapa.
78.	Putri Noong	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Andir (Ciroyom); Antapani; Rancasari (Majahlega)		Masih Bertahan	Putri noong dibuat dari bahan baku singkong parut, pisang, parutan kelapa, daun pandang, gula, garam, dan pewarna makanan. Biasanya dibuat dua warna terang
79.	Rangginang	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Bojongloa Kidul; Cibiru; Lengkong; Panyieukan		Masih Bertahan	Ranginang adalah sejenis kerupuk tebal yang terbuat dari nasi atau beras ketan yang dikeringkan dengan cara dijemur di bawah panas matahari lalu digoreng dalam jumlah minyak goreng yang banyak.
80.	Rengesing	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Antapani		Masih Bertahan	Dikenal juga dengan istilah Ciu. Berbahan dasar pisang dan aci kawung. Pisang ditumbuk sampai halus kemudian disatukan dengan aci kawung dengan cara diaduk secara merata. Setelah itu dibungkus dengan daun pisang dan dikukus.

81.	Rujak Asinan	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Lengkong		Masih Bertahan	Rujak asinan adalah sejenis makanan yang dibuat dengan cara pengasinan dengan garam dan cuka. Bahan yang dijadikan rujak adalah berbagai sayuran dan buah.
82.	Sambel Goreng	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Astana Anyar		Masih Bertahan	Sambel goreng adalah sambal ulek yang digoreng.
83.	Sangu Ketan	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Lengkong		Masih Bertahan	
84.	Saroja	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional			Masih Bertahan	Saroja berasal dari nama kembang saroja sebutan lain untuk bunga teratai. Kue ini biasanya menjadi suguhan pada acara-acara tertentu, seperti pernikahan, sunatan, dan hari raya lebaran. Bahan dasar utama kue saroja adalah tepung beras yang dicampur sedikit tepung terigu, garam, dan irisan daun jeruk agar harum. Bahan tersebut disatukan menjadi adonan yang encer kemudian dicetak dalam cetakan kue seroja dan digoreng dengan cara digoyang-goyangkan hingga kue

						terlepas dari cetakan. Tekstur kue yang tipis membuat krenyes renyah saat dimakan.
85.	Saté Cibiru	Kemahiran dan Kerajinan	Sate		Masih Bertahan	Sate ini sma dengan sate pada umumnya,seperti memiliki varian sate ayam dan sate kambing dengan bumbu kacang yang begitu gurih. Sate ini dijadikan lauk untuk makan.
86.	Sayur Empal	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Andir (Ciroyom)		Masih Bertahan	Sayur ini merupakan ciri khas karuhun Ciroyom. Dibuat dengan menggunakan kelewk atau picung sehingga warna sayur menjadi hitam. Bahan yang dipakai untuk membuat sayur empal antara lain: oncom, témpé, cabé géndot, bawang daun, dan kéréwédan.
87.	Seblak	Kemahiran dan Kerajinan	Bojongloa Kaler; Rancasari (Mekarjaya)		Masih Bertahan	Seblak terbuat dari kerupuk basah yang dimasak bersama telur dan bumbu seperti cabai,bawang merah,bawang putih,kencur,gula,dan garam yang telah dilembutkan. Biasanya ditambah bahan lain seperti cekeer ayam atau sosis. Seblak bercita rasa gurih dan pedas
88.	Sekoteng	Kemahiran dan Kerajinan	Cicendo		Masih Bertahan	Sekoteng adalah minuman yang dihidangkan pada kedaan cuaca dingin.

		Tradisional				Seperti malam hari. Bahan dasar minuman sekoteng adalah air busa jahe,kacang hijau,kacang tanah,pacar cina,dan potongan roti. Dihadangkan panas panas
89.	Seupan Cau	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Antapani		Masih Bertahan	Makanan ini cara membuatnya sangat sederhana,yaitu pisang dikukus dalam langsung. Makanan ini dihidsangkan sebagai teman minuman bajigur atau bandrek.
90.	Seupan Tales	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Andir (Ciroyom)		Masih Bertahan	Sama halnya dengan Seupan Cau,cara pembuatan Seupan Tales adalah talas dikukus dalam tempat pengukusan. Makanan ini dihadangkan sebagai teman minuman bajigur atau bandrek.
91.	Seupan Sampeu	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Antapani; Mandalajati		Masih Bertahan	Seupan sampeu merupakan makanan yang biasa menyertai minuman badrek atau bajigur. Makanan ini dibuat denang cara dikukus
92.	Sistik	Kemahiran dan Kerajinan	Cibeunying Kaler		Masih Bertahan	Sistik bercita rasa gurih dan renyah. Kue ini cenderung dibuat pada saat lebaran bahan dasar kue ini aalah tepung terigu,tepung maizena,tepung sagu,mentega,telur ayam yang

						dikocok,dan keju. Bahan dicampuer sampai menggumpal kemudian dimasukan pada alat penggilingan. Dipotong potong sesuai selera panjangnya kemudian digoreng dalam minyak panas sampai matang
93.	Surabi	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Astana Anyar; Cidadap; Sukasari		Masih Bertahan	Surabi merupakan jajanan pasar dengan du varian,manis dan asin. Serabi manis menggunakan kinca (gula merah cair),sedangkan surabi asin menggunakan tauran oncom yang telah dibumbui. Kue ini berbahan dasar tepung beras dicampur tepung terigu dan parutan kelapa muda. Sekarang ini varian surabi lebih beragam ad yang menggunakan telur,mieses,keju,atau sosis
94.	Surandil	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Regol		Masih Bertahan	Surandil adalah makanan yang bahan dasarnya dari tepung tapioka yang diberi campuran tepung parutan kelapa dan gula diatasnya. Tekstur surandil kenyal dengan warna warni,dan biasa dihidangkan dalam bungkusun daun pisang

95.	Tahu Jeletot	Kemahiran dan Kerajinan Inovasi	Buah Batu		Masih Bertahan	Tahu jeletot adalah tahu yang didalamnya diberi sambal kemudian digoreng setelah dicelupkan dalam terigu
96.	Telor Asin	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Cibeunying Kaler; Gedebage (Belekok)		Masih Bertahan	Telor asin adalah telur yang diawetkan dengan cara diasinkan telur yang dijadikan telur asin adalah telur itik
97.	Tumis Haseum	Kemahiran dan Kerajinan Inovasi	Astana Anyar		Masih Bertahan	Tumis haseum adalah sisa sisa makanan pada lebaran yang disatukan kemudian dihangatkan.
98.	Tumis Kentang	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Astana Anyar		Masih Bertahan	Bahan utama tumis kentang adalah kentang,kaldu ayam,minyak gorenggula pasir,gara,dan air dengan bumbu yang kencur merica cabe merah,bawang putih,bawang merah yang telah dihluskan. Cara membuatnya adalah bumbu ditumis hingga harum kemudian masukan kentang dan tuangkan air biarkan sampai matang
99.	Tutug Oncom	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Astana Anyar; Lengkong		Masih Bertahan	Makana ini dibuat dari nasi yang diaduk dengan oncom goreng atau bakar disajikan dalam keadaan hangat

100.	Urab Kalapa	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Arcamanik		Masih Bertahan	Urab kalapa adalah hidangan berupa sayuran yang telah direbus diampur dengan parutan kelapa berbumbu sebagai pemberi citarasa
101.	Urab Sampeu	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Lengkong		Masih Bertahan	Singkong yang sudah direbus dipotong potong seperti dadu diberi parutan kelapa muda diatasnya
102.	Wajit	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Astanaanyaar; Cibiru; Panyileukan		Masih Bertahan	Wajit adalah penganan yang terbuat dari beras ketan,gula mreha,dan kelapa yang dimasak menjadi satu

BAB IV

SIMPULAN

Kuliner Sunda berkaitan erat dengan *local genius*. Walaupun tidak dipungkiri, persentuhan dengan budaya asing yang masuk ranah budaya Tatar Sunda memberikan nuansa tersendiri untuk khasanah kuliner Sunda. Persentuhan itu terjadi dengan budaya Cina, Timur Tengah, Eropa, Amerika, Jepang, dan akhir-akhir ini Korea. Kuliner khas Sunda memiliki citra rasa tersendiri yang membedakan dengan kuliner lainnya. Citrarasa segar dan pedas memberi nuansa keunikan pada kuliner Sunda.

Penelitian ini telah berupaya untuk melakukan inventarisasi kuliner yang masih berkembang di Kota Bandung. Inventarisasi yang dilakukan sangat penting, sehingga dapat diketahui ragam dan jenis kuliner yang masih berkembang di Kota Bandung. Upaya inventarisasi dilanjutkan dalam kegiatan pendokumentasian.

DAFTAR PUSTAKA

- Adler, Peter dan Patricia A. Adler, 1994. "Obeservational Techniques" dalam Norman K. Denzin dan Yvonna S. Lincoln (ed) *Handbook of Qualitative Research*. London-New Delhi: Sage Publication.
- Banton, Michael. 1973. *Antropological Approaches to the Study of Religion*. London: Tavistock Publications.
- Benard, Russell, H. 1994. *Research Methods in Antropology*. Londo-New Delhi: Sage Publication.
- Fontana, Andrea dan James H. Frey, 1994. "Interviewing The Art of Science" dalam Norman K. Denzin dan Yvonna S. Lincoln (ed) *Handbook of Qualitative Research*. London-New Delhi: Sage Publication.
- Harris, Marvin. 1999. *Theories of Culture in Postmodernisme Time*. New York: Altamira Press.
- Marta, Davidescu Cristiana Victoria, dkk. 2017. "Globalisasi Kuliner Lokal Jawa Barat: Upaya Pengenalan dan Pelestarian melalui *Soft Powor Diplomacy*". Laporan Akhir Penelitian ALG. Fakultas Ilmu Budaya. Universitas Padjadjaran.
- McCarthy, Melodie A. Dan John P. Houston. 1980. *Fundamentals of Early Childhood Education*. Cambridge, Massachusetts: Winthrop Publishers, Inc.
- Rahman, Fadly. 2016. *Rijsttafel. Budaya Kuliner di Indonesia Masa Kolonial 1870 – 1942*. Jakarta: Kompas Gramedia.
- 2016. *Jejak Rasa Nusantara. Sejarah Makanan Indonesia*. Jakarta: Kompas Gramedia
- Saringendyanti, Etty. 2017. *Menu Ritual Adat Kampung Urug Bogor*. Bandung: Sastra Unpad Press.
- Saringendyanti, Etty dan Agusmanon Yuniadi. 2017. *Revitalisasi Pangan Lokal Tatar Sunda*. Bandung: Sastra Unpad Press.
- Septiana, Dwiani. 2017. "Penamaan Kuliner dalam Masyarakat Dayak Maanyan" dalam *Jurnal Suar Bentang Volume 12, No 1, Edisi Juni, 2017: 15-17*.
- Spradley, James, P. 1997. *Metode Etnografi*. Yogyakarta: PT. Tiara Wacana

LAMPIRAN FOTO



Foto 1
Kuliner Tradisional Surabi di Kota Bandung



Foto 2
Colenak sebagai Kuliner Tradisional Kota Bandung



Foto 3
Kuliner Khas Kota Bandung "Keripik Ceker"



Foto 4
Tim Pemupu Data Berfoto dengan Ketua Kompepar



Foto 5
Tim Pemupu Data Bersama dengan Informan di Kelurahan Derwati