BAB IV

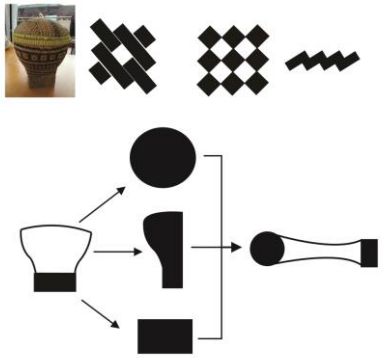
MUCUAN DAN KONSEP BOBOKO

4.1 DEKRIPSI TEMA DAN KONSEP

Permasalahan perancangan *pusat wisata kuliner khas jawa barat*, yang menyediakan fasilitas yang mendukung kegitan aktifitas wisata kuliner maka, dipilihlah tema “BOBOKO” tema tersebut diangkat untuk dapat melestarikan ciri khas Indonesia agar lebih di kenal dan mendukung kegiatan wisata kuliner. Pokok permasalahan desain ini adalah bagaimana membuat suatu bentuk yang menjadi bahan pokok pembuatan boboko itu menjadi sebuah karya desain yang sangat indah dan dapat menarik pengunjung wisatawan.Boboko itu sendiri akan diperlihatkann menjadi suatu bentuk sebagai bentukan dari ruangan dan lengkukan dari bentuk sebagai ornamen yang akan di berikan penggayaan kontemporer sebagai sesuatu yang modern. Penggayaan kontemporer sendiri adalah sebuah desain Interior yang menampakan tampilan ruang yang rapi ,bersih dan modern.

4.2 IMPLEMENTASI PERANCANGAN

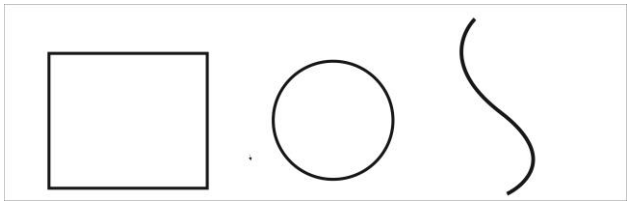
A. Konsep bentuk



gamar14: konsep bentuk

suber: dokumen peribadi

Konsep bentuk yang akan di ambil adalah bentukan dari boboko dan bnetuk motif anyamannya. Bentukan yang akan diterapkan pada perancangan *Pusat Wisata Kuliner Khas Jawa Barat* bentuk dari boboko yang akan di ambil adalah dalam setiap posisi samping, atas ,bawah boboko.dan juga bentuk dari motif boboko.Selanjutnya bentukan dan motif anyaman boboko akan diolah kedalam pola ruangan, bentuk furniture dan dekorasi ruang.

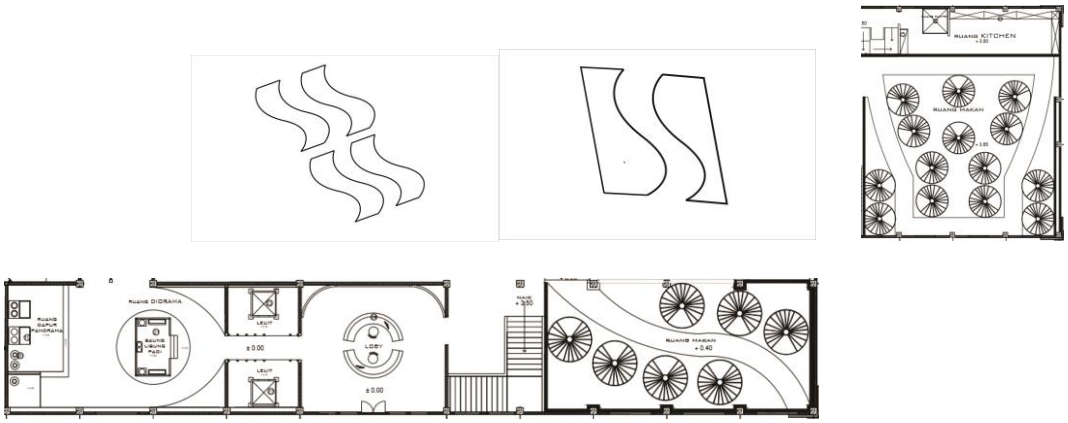


kotak bulat garis glombang

Gambar 15 .konsep bentuk

B. Layout Furniture

Untuk Konsep layout furniture yang akan dibuat pada ruang tertentu seperti area loby yang akan di berikan furniture di tengah ruang agar bentuk dari sebuah boboko akan terasa.



gambar16: layout furniture boboko
Sumber: dokumen pribadi/sandinuraha

- **Pola Lantai**

Gambar 16. floor plan
Sumber : dokumen pribadi

Pola lantai yang diterapkan pada pusat kuliner adalah pola lantai dari gaya kontemporer yang menapilkan ciri, kayu dan keramik. Kondisinya dibiarkan polos begitu saja, tanpa ada alas sama sekali.

Pada lantai ruangan lounge dan restoran akan digunakan parquet sebagai aksen tambahan. Material yang terbuat dari kayu akan menambah suasana menjadi hangat baik penggunaan pada lantai dan dalam segi desain kayu sudah menjadikan suatu ruangan memiliki kesan tersendiri. Bahan lantai yang berasal dari teraso mampu memberikan kesan lebih luas dengan menggunakan konsep gabungan. Desain juga dapat diolah sesuai keinginan, serta perawatan juga juga mudah.

- **Konsep plafon / ceiling & lighting plan**

Gambar 17 konsep plafon/ceiling plan
Sumber : dokumen pribadi

Pada bagian plafon lebih condong ke bentuk garis melengkung dan kotak . Namun pada Lounge penggunaan bentuk garis melengkung yang disesuaikan dengan anyaman boboko dengan penggunaan material alami yang terlihat. Dengan penggunaan kaca sebagai alternatif pengurangan cahaya buatan di siang hari. Dan Lampu gantung akan di aplikasikan di beberapa plafon

- **way finding system :**

  Way finding system yang akan mengarahkan suatu jalan ke tempat yang di tuju agar mempermudah wisatawan atau pengunjung dapat mencapai area yang di tuju dengan mudah.Maka itu dibuatlah way finding system di setiap ruangannya yang kan menujkan arah dan di beriakan warna yang mencolok agar dapat terlihat pengujung.

- **Konsep Material**

Gambar 18 konsep material
Sumber : dokumen pribadi

Material yagn digunakan pada pusat wisata kuliner menggunakan material yang dapat mendukung konsep dan tema telah yang di pilih dalam pusat wisata kuliner seperti Kayu, batu alam, bambu, ,rotan ,stainless yang akan di gunakan untuk lantai tritment dan furniture.

Gambar 19 konsep material
Sumber : dokumen pribadi

- **Lantai :**

  Material yang di gunakan untuk lantai menggunakan material Kayu atau parket

- **Dinding :**

  Untuk Material yang di gunakan untuk dinding yaitu menggunakan anyaman bambu sebagai ornament, cet tembok dan kayu yang akan mendukung konsep yang telah dipilih

- **Plafond :**

  menggunakan gypsum, bambu, dan kayu.

- **wana**

  Warna yang di terapkan dalam perancangan lebih banyak menggunakan warna coklat dan warna hitam sebagai pendukung

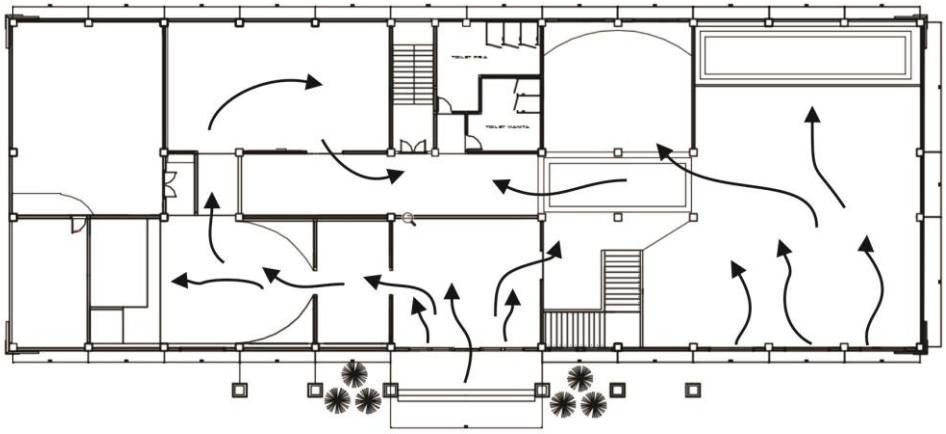
- **bentuk dan desain furniture**

Gambar 20 .furnitur
Sumber : dokumen pribadi

Desain furniture yang akan di sesuikan dengan konsep peranncangan yang di pilih yang menampilkan bentukan sebuah boboko.

4.3 Teknis penghawaan

Penghawaan menggunakan penghawaan alami, dimana menggunakan fasiltas seperti jendela dan pintu penghawan ini disebut juga croos ventilation atau alur udara yang masuk dari bukaan-bukaan ruang. Tapi di beberapa ruangan terpilih menggunakan penghawaan buatan yaitu menggunakan AC (air conditioner).



Gambar21 croos ventilation
Sumber : dokumen pribadi

4.4 Pencahayaan

- *pencahayaan alami*

Pencahayaan dalam ruangan untuk mendukung kegiatan atau aktifitas pada Pusat Kuliner, mengunakan penerangan alami dari cahaya matahari dapat dimasukkan ke dalam bangunan melalui dinding atau .Untuk pencahayaan matahari juga harus di perhatikan seperti mengatasi sinar matahari berlebih, menghindari kerusakan barang akibat sinar matahari,dan mengatur kebutuhan cahaya pada tiap ruang.

- *Pencahayaan buatan*

Pencahayaan buatan adalah pencahayaan yang dihasilkan dengan menggunakan listrik sebagai penghasil cahaya. Pencahayaan buatan tidak hanya digunakan untuk penerangan suatu ruang, tetapi juga dapat digunakan sebagai penerangan elemen atau ornament,dan membantu mengarahkan sirkulasi.

4.5 Teknis keamanan

Dalam ruangan pusat wisata kuliner pastinya membutuhkan ke amanan untuk menjaga hal-hal yang tidak di inginkan sepeperti kejahatan,kebakaran dan pencurian. di antaranya menjadi 2 bagian.

1. pengawasan

   Yaitu dengan pengawasan bangunan melalui CCTV mencegah terjadinya pencurian atau kejahatan dengan pengawasan melalui CCTV

2. system kebakaran

   Cara penyelamatan adanya kebakaran dengan fire alarm system , fire sprinkler, fire hydrant, fire detector dan smoke. Peralatan tersebut diletakkan tersebar di seluruh ruang pada bangunan, sehingga apabila terjadi kebakaran Sistem ini akan bekerja secara otomatis yaitu dengan alat berupa sprinkler air , maka pada saat terjadi kebakaran alat akan langsung bekerja memadamkan kebakaran tersebut. dalam suatu bangunan dapat dilakukan penyelamatan dengan cepat.

LAMPIRAN

Masakan khas Jawa Barat

1. **BANDUNG**

No.	Masakan	Gambar	Keterangan
1	karedok		merupakan sejenis lalapan sederhana yang khas dari daerah Sunda. Bahan-bahannya terdiri dari beberapa sayuran mentah dan segar.
2	Gado-Gado		gado gado adalah makanan yang terbuat dari sayuran yg dibumbui dengan kacang tanah yg ditumbuk halus.
3	Lotek		Lotek ini sangat mirip dengan pecel.Akan tetapi yang membedakan adalah dalam bumbu lotek terdapat bahan seperti gula merah, bawang putih dan terasi.
4	Ulukutek leunca		Makanan khas Bandung ini merupakan campuran antara oncom dan buah leunca yang dimasak dengan bahan lain.
5	Batagor		Batagor sering disandingkan dengan siomay,amun batagor bedanya di goreng. Batagor merupakan makanan yang di buat dengan bahan adonan ikan, tepung kanji yang kemudian di jadikan satu dan di goreng.
6	Nasi timbel		Nasi Timbel adalah nasi putih yang di bungkus dengan daun pisang, hal ini lah yang membuat rasa dari Nasi Timbel ini mempunyai rasa dan cita rasa yang sangat khas.lauk pauk yang di sediakan, seperti ayam goreng, sambal, tahu, tempe dan lalapan.
7	Gepuk		Gepuk adalah olahan masakan yang menggunakan bahan dasar daging sapi tanpa lemak dengan beberapa tahap pengolahan seperti perebusan, pemotongan sampai pencampuran bumbu serta santan pada pembuata masakan ini.

8	Soto bandung		Soto bandung adalah soto yang memiliki olahan soto sama seperti soto pada umumnya yang membuatnya berbeda dari soto-soto lain adalah kuahnya yang lebih bening dan dibuat tanpa menggunakan santan.
9	Mie kocok		Mie Kocok ini merupakan hidangan mie yang di campur dengan berbagai sayuran dan kikil sapi.

No.	Jajanan pasar	Gambar	Keterangan
1	cireng		Cireng singkatan dari aci di goreng terbuat dari tepung kanji yang digoreng.
2	combro		Combro ini terbuat dari parutan singkong yang dibentuk bulat dan bagian dalam diisi dengan sambal oncom, dan lalu digoreng.
3	Surabi		Surabi terbuat dari tepung ini begitu mirip dengan pancake. Bedanya adalah surabi dibuat dengan cara dibakar diatas tungku dan adonannya sangat tebal.
4	Basreng		Basrengadalah baso yang kemudian diolah menjadi gorengan dan tidak seperti biasanya yang berkuah.
5	Bandros		bandros khas Bandung berbahan tepung terigu yang di adoni dengan santan kelapa. Kemudian, di masak di atas percetakan cekung, setelah itu diberi taburan kelapa parut.
6	Colenak		Colenak adalah peuyeum yang dibakar diatas arang, kemudian diguyur dengan cairan gula merah yang kental, dan diberi parutan kelapa.

7	Comring		Comrin berasal dari singkong dan di beri rempah rempah, seperti sama halnya dalam membuat combro. Kemudian setelah jadi adonan comring di iris tipis dan di goreng.
11	Misro		Misro adalah makanan yang terbuat dari parutan singkong yang bagian dalam isinya dikasih gula merah, kemudian digoreng.
12	Rujak cuka		Rujak cuka makanan yang terbuat dari campuran berbagai macam sayuran atau buah dan dibubuhi bumbu rujak serta ditambah cuka.

No.	Minuman	Gambar	Keterangan
1	Es cendol		Cendol merupakan minuman khas Bandung yang dulunya terbuat dari tepung hunkwe, namun kini cendol terbuat dari Tepung beras yang diolah kemudian diberi pewarna dari daun suji atau daun pandan kemudian dicetak menggunakan saringan khusus sehingga membentuk buliran cendol.
2	Es goyobod		Es goyobod yang terbuat dari potongan olahan tepung hunkwe yang sebagian diberi warna merah ditambahankan gula merah cair, santan, dan serutan es.
3	Bandrek		Minuman tradisional Bandung ini terbuat dari jahe, gula merah dan serutan kelapa sebagai bahan utamanya.

4	Bajigur		Minuman yang berbahan utama gula aren dan santan ini disajikan panas atau hangat. Biasanya minuman bajigur ini ditambahkan sedikit kolang kaling dalam penyajiannya.
5	Es lilin		Es lilin terbuat dari minuman yang berwarna dan berasa, yang dibekukan dengan disematkan batang kayu ditengahnya sehingga mudah untuk dipegang. Es lilin biasanya memiiki rasa kopyor, cokelat, strawbery, alpukat, dan ketang hitam.
6	Es cincau		Minuman khas Bandung ini hanya menggunakan cincau hijau dalam pembuatannya. Cincau hijau ditambah serutan es, santan, dan gula merah cair. Ada juga yang mengganti gula merah cair dengan gula putih yang dicairkan diberi pewarna merah.

2. BEKASI

No.	Masakan	Gambar	Keterangan
1	Bandeng rorod		Makanan khas ini merupakan pengembangan varian produk berbahan baku ikan bandeng yang telah mengalami proses penghilangan duri dan penambahan bumbu tertentu .
2	Sayur asem bekasi		Sayur asem khas Bekasi sama seperti sarur asem pada umum.Yang membedakannya adalah Sayur asem Bekasi ini punya kuah yang kuningnya medok dan asem yang leih banyak.

No.	Jajanan pasar	Gambar	Keterangan
1	Kue duit		Kue duit dari Bekasi di buat dari adonan tepung yang dibentuk menyeruapai uang logam lalu digoreng.
2	Kue akar kelapa		Kue akar kelapa merupakan salah satu makanan khas Bekasi ala Betawi. kue ini sering dijadikan sajian untuk orang yang berkunjung ke rumah. kue akar kelapa karena bentuknya mirip sama akar pohon kelapa, panjang dan bergerigi di sekelilingnya. Rasanya gurih, agak asin dan cenderung lebih manis
3	Wajik ketan hitam		khas Bekasi yang lumayan gampang ditemui adalah wajik ketan hitam dengan tekstur kenyal dan rasa manis .makanan khas Bekasi ini dibuat dari bahan baku berupa ketan hitam yang diberi tambahan rempah
4	Kue biji ketapang		Makanan khas Bekasi ini bentuknya kecil dan pipih menyerupai Biji ketapang tersebut, karena itulah disebut dengan kue biji ketapang. Jajanan ini memiliki rasa yang gurih, manis dan renyah.
5	Kue sagon		Kue sagon adalah kue berbahan tepung beras yang cukup populer sebagai oleh-oleh khas Bekasi. Kue sagon dibuat dari tepung beras yang sudah disangrai sehingga menghasilkan aroma dan rasa yang khas
6	Dodol betawi		Dodol Betawi merupakan kue legendaris dari dapur betawisebagai khas bekasi yang proses pembuatannya terbilang sangat rumit. Untuk rasanya tak perlu diragukan lagi, manis dan legit, ditambah dengan kekenyalannya.

7	Kue kembang goyang		Kue kembang goyang Bekasi hapir sama dengan kembang goyang pada umumnya yang membedakan dari bentuk nya lebih tipis berbeda dengan kembang goyang pada umumnya.
8	rengginang		Kue rengginang khas Bekasi sama seperti rengginang pada umumnya yang terbuat dari beras sebagai bahan dasar utamanya.

No.	Minuman	Gambar	Keterangan
1	Bir pletok		Bir pletok adalah minuman khas Betawi Bekasi yang dibuat dari campuran rempah-rempah yang berkhasiat mencegah masuk Angin, asam urat, pegal-pegal dan menghangatkan badan. Walaupun mengandung kata bir, bir pletok tidak mengandung alkohol.

3. BOGOR

No.	Masakan	Gambar	Keterangan
1	Toge goreng		Toge goreng hanya nama saja karena toge sama sekali tidak digoreng dengan minyak. Toge tersebut justru hanya direbus dan dicampur dengan mie kuning dan irisan tahu goreng dan disiram bumbu berbahan dasar oncom dan tauco serta ditambah kecap manis.
2	cungkring		Cungkring merupakan potongan kikil dan bagian kepala sapi yang dimasak menggunakan bumbu kuning dan disiram dengan bumbu kacang manis.
3	Soto mie khas bogor		Soto mie khs bogor,Makanan ini terdiri dari campuran mie kuning dan bihun, daging sapi, jeroan, dan risol. Kuahnya memakai kuah soto bening.
4	Laksa bogor		Laksa bogor hamper sama dengan laksa Betawi. namaun Uniknya, laksa Bogor diberi campuran oncom dan tidak menggunakan mie. Teksturnya memang agak kasar karena ada

			parutan kelapanya, dan ditambah tahu kuning, telur rebus, dan taburan serundeng.
5	Gepuk karuhun		Gepuk karuhun merupakan makanan yang turun temurun dari nenek moyang yang masih ada sampai sekarang. Gepuk karuhun ini mirip dengan empal namun beda dalam pengolahan.
6	Srudel bogor		Srudel merupakan jenis kue dari hasil kreatifitas insan pecinta kuliner. Tampilannya unik dan menggoda berasal dari campuran asinan dan kue strudel. Perpaduan rasa manis, asam dan pedas.
7	Ceker ranjau		Makanan khas Bogor yang satu ini berbahan dasar ceker ayam yang disiram dengan kuah kari pedas .
8	Pangsit pengantin		pangsit pengantin ini terdiri dari sejenis bihun yang disajikan dengan ayam cincang, irisan daun bawang, rollade, dan juga pangsit
9	Bapatong		Bapatong adalah singkatan dari bakso kupat gentong. bapatong berisi bakso, ketupat yang dipotong berbentuk dadu, iga sapi dan kuah kaldu sapi yang diambil dari gentong atau tempat menyimpan kuah setelah dimasak.
10	Mie glosor		Ciri khas mie ini adalah mienya berwarna kuning keemasan berbahan dasar tepung singkong dan kunyit.
11	Soto kuning		Seperti namanya, soto ini memiliki kuah kuning dari kunyit dan santan yang bersatu. Ditambah lagi dengan bumbu rempah yang dicampur ke dalamnya. Soto kuning disajikan dengan tambahan lauk berupa babat, kikil, atau daging.
12	doclang		Doclang sekilas mirip dengan kupat tahu atau lontong sayur, isinya sejenis ketupat yang dikenal dengan pesor, irisan tahu goreng, kentang rebus goreng, telur rebus, bumbu kacang, kerupuk, emping tangkil, dan ditambah dengan kecap.

13	Lumpia basah		Lumpia basah Bogor berisikan cacahan bengkoang, tauge, tahu, dan ebi giling serta telur. Lumpianya tidak digulung dan digoreng, namun hanya disajikan dengan adonan kulit saja.
14	ayam goreng aroma		Ayam goreng yang mempunyai rasa gurih dengan aroma yang harum. Dan tambahan sambal khas yang pedas.
15	Sate sumsum dan ginjal		Makanan khas bogor Sate sumsum dan sate ginjal sapi tentunya merupakan sate yang unik karena beda dari jenis sate yang biasanya hanya dari olahan daging.Sate ini berbahan sumsum dan ginjal.

No.	**Jajanan pasar**	**Gambar**	**Keterangan**
1	Pepes sagu		Makanan tradisional khas Bogor ini berbahan dasar sagu, beda daripada pepes yang biasanya.
2	Asinan bogor		Asinan bogor terdiri dari tiga jenis, yaitu asinan buah, asinan sayur, dan campuran dari keduanya.
4	Kacang bogor istana		Cemilan khas Bogor ini bentuknya bulat dan dalamnya berwarna ungu. Cemilan ini banyak dijajakan oleh pedagang pada bulan Februari sampai dengan April.
5	Ubi bakar cilembu		Makanan khas bogor ini yang mempunyai rasa manis dan lembut yang berbahan ubi cilembu.
6	Brownies pisang		Brownies pisang khas bogor rasa Brownies pisang ini terdiri dari 3 rasa, yaitu rasa pisang original, rasa keju, dan rasa green tea.
7	Lasagna gulung		Makanan khas bogor Lasagna gulung disajikan dalam berbagai macam rasa, diantaranya tunas, ayam, kerang, dan beef.
8	Asinan jagung bakar		Asianan jagung khas bogor ini terbuat dari jagung bakar yang dicampur kuah cabai dan cuka serta gula. perpaduan rasa antara asam, manis, dan pedas.

9	Macaroni panggang		Makanan dari Bogor ini mirip dengan macaroni schotel bertekstur garing di luar dan lembut di dalam. Ukuran dalam penyajiannya pun ada tiga macam, yaitu small, medium, dan large.
10	Pia apple pie		Makanan khas Bogor. Apple pie berbentuk hati dengan ukuran yang relatif besar. Teksturnya renyah dan garing dipadukan dengan selai apel yang lembut.
11			
12	Roti unil		Makanan khas Bogor Jawa Barat yang satu ini bentuknya kecil sehingga dinamakan roti unyil. Cukup satu suapan saja ketika makan satu buah roti unyil.
13	dodongkal		Makanan khas Bogor namanya dodongkal. Terbuat dari tepung beras yang dicampur dengan parutan kelapa dan gula aren.
14	papapia		Papapia berdiri sejak tahun 2008 dan resepnya merupakan resep warisan keluarga.
15	Martabak air mancur		Martabak ini adalah martabak keju. Martabak air mancur yang terletak di air mancur Bogor .

No.	Minuman	Gambar	Keterangan
1	Es pala		Minuman ini sudah ada sejak jaman Belanda. Terbuat dari irisan buah pala dan gula pasir yang ditambah sedikit garam. Bahan tersebut kemudian direbus, setelah itu baru disajikan dengan diberi es.
2	Bir kotjok		Minuman ini tidak memabukkan dan malah berkhasiat untuk kesehatan. Biar kotjok terbuat dari jahe merah, cengkeh, kayu manis, gula pasir, dan aren. Sama sekali tidak ada campuran alkoholnya.

4. CIAMIS

No.	Masakan	Gambar	Keterangan
1	Pindang gunung		Pindang ginung adalah makanan khas Ciamis yang populer di masyarakat Ciamis, makanan pindang gunung adalah makanan yang berbahan utama ikan.
2	Dendeng sapi		Dendeng sapi adalah daging sapi yang di potong atau diiris secara tipis, bisa juga di potong kecil-kecil, dendeng sapi sangat terkenal di Ciamis. di Ciamis sendiri dendeng sapi dijadikan sebagai lauk pada saat acara atau pesta seperti, walimahan, sunatan, ataupun syukuran.

No.	Jajanan pasar	Gambar	Keterangan
1	Sale pisang		Sale pisang khas ciamis adalah makanan yang dibuat dan berbahan dasar pisang, sale pisang mempunyai rasa yang manis dan gurih.
2	galendo		makanan khas Ciamis yang satu ini bukan saja menjadi makanan khas yang biasa pada umumnya tapi juga sudah menjadi, makanan populer dan bisa dibilang ikonnya Kabupaten Ciamis.Galendo dibuat dengan bahan dasar sari kelapa yang diendapkan selama beberapa waktu.

5. CIANJUR

No.	Masakan	Gambar	Keterangan
1	Laksa cianjur		Laksa Cianjur ini mirip dengan laksa Bogor karena letak daerah Cianjur dan Bogor yang saling berdekatan, sehingga jenis makanan khasnya pun mirip satu dengan yang lainnya. Meskipun mirip, namun setelah merasakannya, pasti akan dapat membedakan rasa dari laksa Cianjur dan laksa Bogor.
2	Nasi pepes		Tekstur dari nasi pepes ini sangat lembut karena nasinya dimasak dua kali. Yang pertama dimasak setengah matang atau aron kemudian dicampur dengan bumbu dan ayam setelah itu baru dipepes.
3	Sambel hejo		makanan khas Cianjur berupa sambal hejo. Sambal ini berbahan dasar cabai rawit hijau, tomat hijau, kencur, dan garam.
4	Sate ayam bumi nini		Sate ayam bumini nini dari cianjur bahan utamnya menggunakan daging ayam pada umumnya.tetapi untuk rasanya berbeda dengan sate lainya.
5	Pesmol kembung		makanan khas Cianjur yang dikenal dengan nama pesmol kembung yang berbahan utamanya ikan kembung. ini di masak dengan khas cira rasa dari cianjur.
6	Sate maringgi		Makanan khas Cianjur yang satu ini berada di perbatasan Cianjur dan Bogor. Bumbu dari sate maranggi sebenarnya sederhana saja, yaitu bumbu bacem yang dilumurkan pada sate dari olahan daging sapi kemudian dibakar hingga bumbu meresap. Tekstur sate maranggi ini empuk dan tidak alot.
7	geco		Geco makanan khas Cianjur. Geco merupakan singkatan dari tauge dan tauco, Geco sebagai salah satu makanan khas daerah Cianjur ini memiliki tampilan yang mirip dengan kupat tahu. Hanya saja berbeda pada sajian saus tauconya.

No.	Jajanan pasar	Gambar	Keterangan
1	moci		Moci khas Cianjur yang terbuat dari campuran kacang tanah dan terigu yang dilumuri tepung dan diolah dengan cara khusus sehingga menghasilkan sajian kuliner.
2	Marici putumayang		Marici sebenarnya singkatan dari Makanan Ringan Cianjur. Bercita rasa gurih dan teksturnya renyah membut marici banyak diburu oleh para wisatawan. Marici putumayang dibuat dari tepung beras yang dibentuk mirip mie dan dikukus dan disajikan bersama dengan santan dan saus gula.

No.	Minuman	Gambar	Keterangan
1	Bandrek		Minuman tradisional khas Cianjur yang legendaris ini mempunyai aroma rempah yang sangat terasa dengan rasa yang sedikit pedas dan campuran kayu manis gula aren

6. CIREBON

No.	Masakan	Gambar	Keterangan

1	Nasi jamblang		Makanan khas Cirebon ini yang mempunyai ciri khas dengan bungkus daun jati. Berbeda dengan nasi liwet asal Sunda yang dibungkus dengan daun pisang.
2	Nasi lengko		Ciri khas Nasi lengko yang disajikan dengan beberapa sayuran seperti tauge, daun bawang, timun, potongan tahu tempe. Ciri khas nasi lenko disiram dengan kuah bumbu kacang .
3	Sate kalong		Sate kalo bukanlah mengunakan daging kalong melainkan sate kalong ini menggunakan daging kerbau dengan potongan daging kerbau yang panjang rasa dari sate ini adalah manis dan gurih.
4	Bubur ayam cirebon		Bubur sop ayam Cirebon merupakan sajian bubur kemudian disiram dengan kuah sop ayam. Sopnya dilengkapi dengan sayuran dan suwiran ayam. Perbedaannya bubur sop ayam Cirebon ini biasanya dinikmati warga lokal pada malam hari.
5	docang		docang adalah makanan berupa lontong, tauge, parutan kelapa ditambah dengan daun singkong dan taburan kerupuk. Salah satu ciri khas docang adalah siraman kuah panas, sambal docang dan tempe bungkil atau oncomnya.
6	Sate kentang		Sate kentang ini merupakan irisan kentang yang dibentuk secara spiral. Letak kenikmatannya berasal dari bumbu-bumbu yang menjadi pelengkap sate kentang.
7	Pedesan entog		Pedesan entog adalah makanan dengan bahan dasar daging entog/menthok yang disiram dengan kuah ekstra pedas. Jadilah istilahnya pedesan entog. Rasa pedasnya bukan hanya kentara dari

			warna cabai merahnya tapi juga dari campuran bumbu merica dan rempah lainnya.
8	Empal gntong		Empal gentong Tak berbeda jauh dengan nasi jamblang. Empal gentong disajikan dengan menggunakan kuali dari tanah liat isian dari empal gentong seperti daging sapi pilihan dan beberapa aneka jeroan.
9	Tahu gejrot		Tahu gejrot berasal dari Cirebon adalah tahu goreng yang di bumbui sambal mentah dan di campur kecap manis dan di sajikan di atas cobek kecil berbahan tanah liat.
10	Mie koclok		Mi Koclok adalah mie yang disajikan dengan irisan telur rebus, ayam yang disuwir, tauge, serta tambahan bawang daun. Kuahnya berwarna putih dan cukup kental.
11	Empal asam		Empal asam Berbeda dengan empal gentong yang rasanya gurih dan segar. Empal asam punya rasa yang cocok dengan namanya. Rasa kuahnya asam tapi menyegarkan.
12	Rujak kangkung		Bahan Rujak kangkung ini menggunakan kangkung yang sudah direbus. Kemudian disiram dengan bumbu rujak yang sudah dicampur dengan terasi khas Cirebon.
13	Sambal asem		Sambel Asem ini adalah sayur-sayuran yang disajikan bersama dengan sambel yang memiliki rasa dominan pedas asam, karena memang terbuat dari cabe dan air asam.

No.	Jajanan pasar	Gambar	Keterangan

1	Serabi cirebon		Serabi merupakan salah satu kue tradisional yang sudah dibuat oleh masyarakat asli Cirebon sejak dulu kala.cara makan serabi Cirebon dimakan dengan gorengan seperti orang sunda memakan gorengan dengan lontong atau buras.
2	Kerupuk udang		Kerupuk udang asli Cirebon memiliki rasa udang yang sangat khas. Rasa gurih berpadu dengan rasa udang yang pekat membuat kerupuk asli cirebon ini sangat nikmat
3	Kerupuk kulit		perbedann kerupuk kulit Cirebon dengan kerupuk kulit dari daerah lain adalah bahan dasar yang dipakai kerupuk kulit cirebon berbahan dasar kulit kerbau
4	Ondal andil		Makanan khas tradisional selanjutnya bernama ondal andil yang terbuat dari tepung tapioka.
5	apem		Kue apem terbuat dari tepung beras, tape ketan, ragi, dan gula yang dicampur menajdi satu dan dikukus dengan panci atau dandang.
6	Kue gapit		makanan khas Cirebon bernama kue gapit ini bentuknya tipis mirip dengan kue simping. Teksturnya renyah.
7	Tape ketan daun jambu		Jajanan khas Cirebon yang satu ini terbuat dari ketan putih yang difermentasikan dan dibungkus menggunakan daun jambu. Tape ketan daun jambu ini mempunyai rasa asam.
8	rangginang		Rengginang khas Cirebon berbahan dasar ketan. Bedanya dengan rengginang dari daerah lain.rangginang cirebon memiliki rasanya yang unik terdiri dari rasa udang, rasa keju, dan rasa-rasa unik lainnya.
9	Rarauwan		Rarauwan juga berbahan dasar tepung tapioka yang dicampur dengan parutan kelapa dan kacang gendolo.

10	Wajik komplang		Wajik komplang merupakan jajanan tradisional keraton Cirebon yang memiliki Isi kismis keju dan kacang almond.
11	emping		Emping merupakan cemilan khas Cirebon yang terbuat dari melinjo. Emping yang disajikan dalam bentuk matang, biasanya ditambah dengan bumbu manis, asin, rasa udang, ataupun rasa rumput.

No.	Minuman	Gambar	Keterangan
1	Sirup tjampolay		Sirup tjampolay merupakan salah satu jenis oleh-oleh khas Cirebon yang memiliki rsa khas dan terdiri dari berbagai varian rasa membuat sirup ini menjadi menu wajib.

7. GARUT

No.	Masakan	Gambar	Keterangan
1	Nasi liwet		Nasi liwet adalah nasi yang di masak di dalam panci dan di taburi tumisan bumbu,teri medan dan kemangi.nasi liwet di sajikan dengan tempe,tahu,lalapan,dan sambal
2	Soto ayam garut		Soto ayam Garut mempunyai rasa asin dan gurih karena terdapat campuran santan kuning pekat mengandung bumbu dan rempah rempah. Kuah soto ayam Garut juga diberi taburan kacang kedelai goreng serta daun bawang
3	Sambal cibiuk		sambal cibiuk ini berbeda dengan jenis sambal lainnya karena dibuat dari bahan berupa tomat hijau, serawung, cabai hijau dan bumbu lainnya.
4	Pindang ikan		pindang ikan khas Garut sama saja dengan ikan pindang dari daerah lainnya. Hanya saja cara pengolahan pindang ikan khas

			Garut ini sedikit berbeda sehingga citarasanya menjadi khas

No.	Jajanan pasar	Gambar	Keterangan
1	awug		Awug adalah makanan khas Garut sekaligus makanan khas yang berasal dari Jawa Barat. Awug terbuat dari tepung beras yang diolah sedemikian rupa kemudian diberi isian gula merah.
2	Kue balok maranti		akanan khas Garut kue balok maranti kue balok ini teksturnya padat dan keras namun tetap saja empuk untuk disantap.
34	emplod		emplod adalah singkong yang diolah dengan cara digiling terlebih dulu kemudian diperas dan didiamkan selama 24 jam nonstop. Setelah itu, singkong tersebut dicampur dengan parutan kelapa dan bumbu bumbu khusus lainnya untuk kemudian dibentuk bulatan bulatan kecil sebesar kelereng dan digoreng sebelum dihidangkan.
4	ladu		Makanan khas Garut ladu ini mempunyai tekstur yang mirip dengan dodol namun sedikit lebih kasar dan sedikit lebih keras. Ladu terbuat dari tepung ketan berwarna putih yang diolah dengan campuran gula aren dan parutan kelapa.
5	Keripik kentang cikajang		Makanan khas Garut yang enak ini berasal dari Cikajang yang merupakan sentra pertanian. keripik kentang cikajang yang bahan dasarnya kentang di olah menajdi keripik kentang.
6	angleng		Angleng sebenarnya sama dengan dodol garut yang dibuat dari campuran beras ketan dan gula merah. Proses pembuatannya pun sama dengan dodol hanya saja tidak dibuat menyerupai tekstur karamel.

7	burayot		Makanan khas Garut burayot terbuat dari campuran tepung beras pilihan dan gula merah. Burayot ini mirip dengan ali agrem makanan dari daerah lain karena bentuknya sama sama bundar keriput atau dalam bahasa Garut disebut ngaburayot.
8	Dodol piknik		Dodol piknik dalah dodol garut yang sudah terkenal sebagai ciri khas garut.
9	dorokdok		Dorokdok ini merupakan kerupuk kulit yang mempunyai cita rasa gurih karena diolah dengan campuran bumbu khas Garut.
10	opak		Opak adalah sejenis kerupuk yang menjadi ciri khas suku Sunda, Jawa Barat. opak terbuat dari tepung beras yang diberi bumbu, gula, garam, dan dicampur dengan air sehingga terbentuk adonan yang teksturnya lunak. Setelah itu, adonan tersebut dibuat lembaran lembaran tipis kemudian dijemur hingga kering dan dibakar di atas arang.

8. INDRAMAYU

No.	Masakan	Gambar	Keterangan
1	Pindang gobyang manyung		Ikan manyung merupakan ikan yang berasal dari laut. Makanan pindang gombyang manyung menggunakan bumbu rempah yang diolah sehingga menciptakan cita rasa pedas, asam dan gurih.
2	Aneka ikan asin indramayu		Terletak di pesisir pantai utara Jawa membuat Indramayu kaya akan hasil laut. Maka dari itu, di Indramayu akan banyak anda temui beragam olahan ikan asin.
3	rumbah		Rumbah adalah makanan yang terbuat dari macam-macam sayuran yang direbus, sekilas makanan rumbah hampir sama dengan pecel, tetapi ada yang

			membedakan sehingga mempunyai cita rasa yang berbeda.
4	Pedesan entog		Kuliner makanan khas Indramayu pedesan entog adalah olahan makanan yang menggunakan daging entog yang di masak dengan kuah sangat kental.
5	Ketan tutu		Ketan tutu dibuat dari ketan putih yang dibentuk persegi panjang.sebelum di sajikan ketan tutu dibakar terlebih dulu sampai warnanya berubah menjadi kecoklatan.
6	Nasi lengko		Bahan yang digunakan untuk membuat nasi lengko antara lain nasi putih, tahu goreng, tempe goreng, mentimun yang diiris kecil-kecil, tauge yang direbus, bawang goreng, kecap manis, dan bumbu kacang yang mirip dengan bumbu rujak.
7	Ksredok indramayu		Karedok menggunakan bahan yaitu sayuran yang diberi bumbu kacang atau saus kacang. Yang membedakan karedok dengan gado-gado adalah sayuran yang digunakan untuk membuat karedok adalah sayuran yang mentah.
8	Asil jambal roti		Asin jambal roti dikenal akan keawetannya karena diolah dengan digarami atau dikeringkan.
9	burbacek		Burbacek adalah singkatan dari bubur rumba cecek. Makanan burbacek menggunakan bubur dengan ditambah rumba atau hampir mirip dengan pecel dan timbah dengan cecek atau yang lebih kita kenal dengan krecek yang dicampur dengan cabai merah dan parutan kelapa.
10	Mie ragit		Mie ragit adalah mie yang menggunakan kuah sayur santan udang dan sebagai pelengkap ditambahkan telur yang sudah diiris-iris.

No.	Jajanan pasar	Gambar	Keterangan
1	Belendung jagung		Makanan khas kota Indramayu yang bahan utamanya yaitu jagung yang sudah tua.dan di olah dengan parutan kelapa.
2	geblog		Kue geblog atau gemblong Indramayu tentunya berbeda dengan kue gemblong dari daerah lainnya. Kue gemblong Indramayu selain terbuat dari singkong, ada juga yang terbuat dari ketan hitam.
3	Orog orog		Rog-orog adalah makanan ringan khas Indramayu yang terbuat dari tepung beras yang di beri gula merah parutan kelapa.
4	Bubur gintir		Bubur gintir berbeda dengan bubur yang terbuat dari beras yang sering kita jumpai. Bubur gintir terbuat dari tepung beras yang di buat berbentuk bulat kemudian direbus dengan air gula merah.
5	Petis indramayu		Petis khas Indramayu berbeda dengan tahu petis dari Cirebon. Petis khas Indramayu adalah petis encer yang dicampur dengan ikan pindang.
6	Emping melinjo		Emping melinjo biasanya berbentuk pipih. Tetapi emping melinjo khas Indramayu berbentuk bulat seperti kancing. Rasa emping khas Indramayu pun ada beberapa rasa seperti rasa asin, manis, dan pedas.
7	Dodol indramayu		Ada dua jenis dodol Indramayu, yaitu dodol lolos dan dodol gula merah. Dodol lolos dikenal juga dengan dodol basah.
8	jalabiya		Jalabriya khas Indramayu terdiri dari dua macam, ada yang terbuat dari ketan hitam ada juga yang terbuat dari ketan putih.

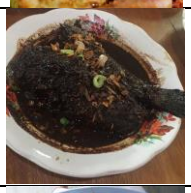
9	Blengep cotot		Kudapan khas Indramayu ini menggunakan bahan utama adalah singkong, kelapa dan gula merah. Walaupun hanya menggunakan tiga macam bahan, namun untuk memasak blengep cotot memerlukan waktu yang cukup lama.
10	Dodol pelem		makanan khas Indramayu dodol pelem terbuat dari pelem. Pelem adalah bahasa jawa yang artinya mangga.
11	Wajik indramayu		wajik khas Indramayu terbuat dari parutan kelapa dan gula merah yang dipadatkan, sehingga rasa dan bentuknya berbeda dengan wajik dari daerah lain.
12	cimplo		cimplo adalah makanan untuk menolak bala. Makanan cimplo terbuat dari tepung beras ketan, tapai singkong, gula putih dan ragi kemudian dicetak hingga berbentuk bulat lau campur dengan gula merah yang dicairkan, parutan kelapa dan santan kelapa.
13	lepet		Lepet berbentuk hampir sama dengan lemper. Lepet khas Indramayu berisi kacang tolo yang dibungkus dengan daun kelapa atau daun pisang. Lepet juga menggunakan ketan putih, sama seperti lemper.
14	serabi		Serabi khas Indramayu disajikan dengan gula merah cair yang dicetak menggunakan cetakan surabi tradisional dari tanah liat dan diletakkan di atas tungku batu bata.
15	blencong		Terbuat dari beras ketan yang diberi campuran kelapa parut. Blencong berbentuk kerucut mirip dengan kukusan.
16	Naga sari		Nagasari merupakan makanan tradisional Indramayu yang terbuat dari tepung beras, santan kelapa, gula pasir, daun pandan dan pisang sebagai isi nagasari.

17	koci		Nagasari merupakan makanan tradisional Indramayu yang terbuat dari tepung beras, santan kelapa, gula pasir.

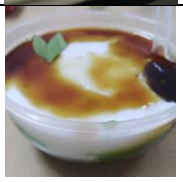
No.	Minuman	Gambar	Keterangan
1	cuwing		Cuwing adalah minuman khas dari Indramayu. Cuwing hampir sama dengan cincau, perbedaannya adalah apabila cincau berwarna hitam, cuwing berwarna hijau yang terbuat dari daun cuwing yang diremas-remas.
2	Wedang sere		Minuman khas Indramayu ini berarti minuman sirih yang diartikan dalam bahasa jawa.

9. KARAWANG

No.	Masakan	Gambar	Keterangan
1	Pepes walahar		Pepes walahar merupakan makanan pepes ikan pada umumnya.yang membedakan pepes ini dengan pepes lain yaitu dari pengolahan bubu khas karawang.
2	Soto tangkar		Makanan khas Karawang soto tangkar ini terbuat dari daging sandung lamur yang dimasak sedemikian rupa dengan campuran bumbu khas karawang.

3	Soto gempol		Soto yang dikenal hampir sebagian besar warga Karawang ini sudah ada sejak tahun 1980an. Soto gempol tersedia dalam empat pilihan sajian, yaitu soto daging, soto usus, soto babat, dan soto ayam yang menjadi favorit kebanyakan pecinta soto.
4	Pepes jambal		Makanan khas Karawang Timur ini dapat anda temukan di rumah makan Pepes Jambal Haji Dirja serta rumah makan Haji emin.
5	Ikan gabus pucung		makanan khas Betawi yang bernama gabus pucung berbahan dasar ikan gabus yang dimasak menggunakan pucung atau keluwak.
6	Tahu bumbu		Makanan tahu bumbu ini sebenarnya sama dengan olahan tahu yang berasal dari beberapa daerah di Indonesia, namun berbeda nama biasanya akan berbeda rasa.
7	Soto sadang		Soto sadang merupakan sajian makanan yang legendaris karena sudah ada sejak 30 tahun yang lalu.soto sadang mempunyai ciri rasa kuah yang khas.
8	Ayam kampong sajolna		Ayam goreng sajolna sama seperti ayam goreng biasa namun bumbu khusus yang menciptakan cita rasa yang berbeda pada ayam goreng sajolna.

No.	Jajanan pasar	Gambar	Keterangan
1	Kue gonjing		Kue gonjing dibuat dari buah pohon kelapa yang dicampur dengan tepung lalu diberi taburan gula bubuk putih.
2	gegeplak		Makanan khas Karawang berikutnya adalah gegeplak yang terbuat dari kelapa muda utuh yang dicampur dengan air, gula pasir, garam, dan

			pewarna makanan biasanya merah muda atau hijau.
3	Kue ali		Kue ali berbahan dasar campuran beras ketan dengan gula merah dan kelapa yang digoreng.
4	Bolu kijing		Bolu kijing merupakan makanan ringan yang sering disantap sebagai camilan. Rasanya manis dan gurih serta lembut dan renyah ketika digigit. Bolu kijing merupakan makanan legendaris yang sudah dikenal sejak puluhan tahun lalu.
5	ganastori		Kue ini terbuat dari kacang hijau yang dibungkus tepung dan diolah dengan cara digoreng.
6	Kerupuk bontot		Bontot adalah bagian ujung dari adonan kerupuk udang yang sudah dapat dipotong lagi. bahan baku setengah jadi untuk pembuatan kerupuk udang. Dibuat dari tepung terigu yang dicampur dengan udang.
7	Dodong hideung ketan		Makanan tradisional khas Karawang yang mempunyai rasa manis ini dibuat dari beras ketan yang diolah sedemikian rupa hingga bertekstur legit.
8	Rangginang ketan		rengginang ketan. Sama dengan namanya, terbuat dari beras ketan yang diolah dan dikeringkan di bawah sinar matahari kemudian digoreng.
9	jojongkong		Makanan khas dari Karawang ini dibuat dari campuran tepung beras, tepung ketan, dan tepung kanji yang dibubuhi garam, daun pandan suji, dan juga santan.

No.	Minuman	Gambar	Keterangan
1	Kawisata madu		Kawista merupakan salah satu buah yang masuk dalam keluarga buah mojo atau suku jeruk jerukan. Kulit buah ini agak keras dan jika

			matang mengeluarkan bau yang sangat khas.

10. PANGANDARAN

No.	Masakan	Gambar	Keterangan
1	Sate galunggung		Sate galunggung hanya sebagai namanya saja.bentuk dari sate sama seperti pada umumnya,yang membedakan adalah rasa khas dari galunggung
2	Cumi goreng kering cabe pondok		Makanan seafood khas pangandaran yang berbahan dasar cumi yang di masak dengan bumbu khas dari pangandaran
3	Bakso podomoro		Baso podomoro adalah baso yang dapat di temui di daerah mana pun yang membedakan baso podomoroh adalah dari cita rasa baso dari ciri khas pangandaran.
4	Pindang gunung		Pindang gunung adalah sajian yang dibuat dari ikan dengan kuah bumbu khas Sunda. Ikan yang digunakan adalah ikan kakap karena dagingnya yang tebal dan gurih. Bumbunya menggunakan bumbu khas Sunda seperti kecombrang dan memberikan aroma khas.
5	Soto pangandaran		hampir semua orang suka soto. Oleh karena itu banyak pedagang kuliner yang menjual soto. Begitu juga di Pangandaran. yang mempunai soto dengan rasa yang berbeda dengan solo lain.
6	Seafood pangandaran		eafood, makanan enak yang berbahan dasar dari olahan laut ini memang cukup banyak diminati oleh pecinta kuliner. Begitu juga dengan Pangandaran adalah Salah satu yang mempunyai masakan seafood.

7	Dawet pangandaran		Dawet adalah sejenis cendol yang menggunkan ketan hitam sebagai bahan utamanaya.

11. PURWAKARTA

No.	Masakan	Gambar	Keterangan
1	Sate maranggi		Sate maringgi yang berbahan dagingnya yang empuk dan dibumbui dengan irisan tomat, kecap, dan cabe rawit hijau. Daging yang disajikan yaitu daging ayam, kambing, dan sapi yang dibakar hingga renyah.
2	Ayam goreng sajolna		Ayam goreng sajol na adalah Ayam goreng kampung yang digoreng setengah kering dan sambal dadak yang mempunyai rasa pedas.

No.	Jajanan pasar	Gambar	Keterangan
1	simping		Sebuah makanan yang berbentuk bulat dan pipih ini merupakan makanan khas Purwakarta. Simping adalah makanan ringan yang terbuat dari bahan adonan tepung terigu dan tepung tapioka ini dibuat dengan cara di panggang dengan cetakan khusus.
2	Peuyem bendul		Peyeum bendul yang merupakan makanan khas yang terbuat dari tape singkong.
3	colenak		Colenak sendiri masih saudaranya peuyeum karena merupakan makanan yang berbahan peuyeum atau tape yang kemudian dibakar.

12. SUBANG

No.	Masakan	Gambar	Keterangan
1	Nasi liwet subang		Nasi liwet khas subang sama seperti nasi liwet daerah lain.yang mebedakannya adalah dari penyajiannya.
2	Abon jantung pisang		akanan yang satu ini merupakan kreatifitas dari ibu-ibu yang ada di Desa Cisaat, Kabupaten Subang. Ibu-Ibu dari desa tersebut memanfaatkan jantung pisang sebagai bahan utama untuk dijadikan abon.
3	tutut sonding		Tutut Soding adalah makanan yang berbahan dasar keong yang biasanya di terdapat disawah-sawah.

No.	Jajanan pasar	Gambar	Keterangan
1	Peyeum ketan		Makanan dari kota subang yang pertama adalah peuyeum atau biasa disebut tape ketan. Makanan ini terbuat dari singkong yang dicampur dengan beras ketan yang kemudian dibungkan dengan daun.
2	Keripik nanas		Makanan dari kota subang yang pertama adalah peuyeum atau biasa disebut tape ketan. Makanan ini terbuat dari singkong yang dicampur dengan beras ketan yang kemudian dibungkan dengan daun.
3	gepuk		gepuk merupakan makanan yang hampir mirip dengan rendang yang berada di Kota Subang.yang mempunyai resep dari enenk moyang.
4	Keripik nangka		Kota Subang juga memiliki makanan khas lainnya yaitu keripik nangka, perbedaan keripik nangka subang dengan keripik lain yaitu keripik nangka di Kota Subang dimasak menggunakan alat khusus sehingga nutrisi dari nangka tetap terjaga.

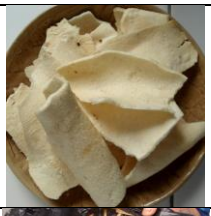
5	Oncom dawuan		Makanan khas dari Kota Subang satu ini bernama Oncom Dawuan.
6	Dodol nanas		ubang memiliki dodol yang melekat kepada Kabupaten Subang yaitu dodol nanas. Untuk pembuatannya nanas yang telah diparut kemudian dicampur dengan tepung ketan serta gula

No.	Minuman	Gambar	Keterangan
1	Jus honje		Jus Honje, Minuman Khas Pangandaran dengan Cita Rasa Unik, Jus Honje merupakan *minuman khas Pangandaran* yang terbuat dari honje. Masyarakat pada umumnya mengenal honje dengan istilah kecombrang atau asam cekala.

13. KUNINGAN

No.	Masakan	Gambar	Keterangan
1	Hucap		Hucap merupakan kuliner khas Kuningan yang penyajiannya mirip dengan ketoprak atau kupat tahu. Bahan-bahan yang digunakan dalam seporsi hucap antara lain adalah tahu goreng, bumbu kecap, kuah kacang, dan kupat.
2	Sop buntut bakar		Sop buntut bakar adalah salah satu kuliner khas Kuningan yang berbahan dari Buntut sapi yang telah diolesi mentega dipanggang hingga kecoklatan. Buntut bakar ini lalu disajian dengan kuah kaldu yang gurih.
3	Nasi kasreng		Nasi kasreng ini merupakan nasi yang dibungkus seperti nasi kucing dan disantap dengan aneka lauk-pauk. Lauk pauknya antara lain adalah: goreng ikan paray, pepes ikan paray, sambal, lalapan toge, gorengan, rebon, dan lainnya.

4	Rujak kangkung		Salah satu kuliner khas Kuningan yang cukup unik adalah rujak kangkung. Bumbu rujaknya menggunakan campuran gula merah, terasi, tomat merah, asam jawa dan cabe rawit sehingga rasanya sangat pedas sekaligus menyegarkan.

No.	Jajanan pasar	Gambar	Keterangan
1	ketempling		Ketempling adalah camilan khas Kuningan sejenig gemblong yang terbuat dari bahan dasar singkong.
2	kwecang		Kwecang ini adalah bakcang versi Kuningan. Kwecang yang bentuknya mirip bakcang ini terbuat dari beras ketan yang dipadatkan, dicampur dengan air apu, lalu dibungkus dengan daun bambu sehingga aromanya khas.
3	Kue satu kacang hijau		Kue satu kacang hijau merupakan penganan khas Kuningan yang terbuat dari kacang hijau yang disangrai lalu dihaluskan dan dicampurkan dengan gula halus kemudian dicetak.
4	Keripik gadung		Keripik gadung merupakan keripik khas Kuningan yang terbuat dari umbi gadung.
5	Tahu lamping		Tahu lamping adalah tahu asli Kuningan. Kuliner khas Kuningan yang satu ini konon lebih lezat daripada tahu sumedang. Tahu lamping ini memiliki bagian dalam yang padat dan halus.
6	Papais bugis		Papais merupakan olahan kuliner khas Kuningan yang berbahan dasar beras ketan atau ketela pohon yang dibungkus daun pisang.

7	Peuyeum ketan		Peuyeum ketan berbeda dengan peuyeum bandung yang terbuat dari singkong yang difermentasikan, peuyeum khas Kuningan terbuat dari beras ketan.

No.	Minuman	Gambar	Keterangan
1	Sirup juniper		Jeniper sebagai minuman yang menggunakan jeruk nipis sebagai bahan dasar, juga memiliki khasiat yang sama dengan jeruk nipis. Rasa asam bercampur pahit yang terdapat dalam jeruk nipis juga dapat ditemukan di minuman ini.

14. MAJALENGKA

No.	Masakan	Gambar	Keterangan
1	Nasi lengko majalengka		Nasi lengko khas majalengka adalah nasi lengko yang sama dengan daerah lain yang membedakannya adalah dari rasa bumbunya.
2	Pepes jeroan		Pepes jeroan khas majalengka ememang tak begitu terkenal.tapi makanan ini mempunyai rasa yang leza.
3	Tutut majalengka		Tutut adalah sejenis keong yang memiliki ukuran kecil, tutut dimakan sebagai lauk, tapi tidak sedikit juga yang memakannya sebagai pencuci mulut karena dimasak dengan rempah-rempah untuk mengakhiri makanan.

No.	Jajanan pasar	Gambar	Keterangan
1	Lumpia basah		Makanan khas majalengka selanjutnya adalah lumpia basah yang memiliki keunikan tersendiri di bandingkan lumpia basah pada umumnya.
2	Surabi oncom		Surabi di Majalengka memiliki keunikan, dimana salah satu bahan utama pembuatan surabi adalah oncom
3	Lotek majalengka		Lotek adalah makanan khas Majalengka, makanan yang menjadikan bahan utamanya sayur, sambal kacang dan lontong

15. SUKABUMI

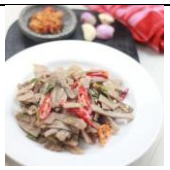
No.	Masakan	Gambar	Keterangan
1	Mie bakso super h.a.s		kuliner Sukabumi yang legendaris, yaitu mie bakso super H. Achmad Sudja'i baso yang memiliki ciir khas tersendri dari sukabumi
2	Nasi uduk ungu		kuliner ini terletak pada warna nasinya yang berwarna ungu, berbeda dengan nasi uduk kebanyakan. Warna ungu tersebut berasal dari buah bit atau ubi ungu yang digunakan sebagai pewarna makanan alami.
3	Mie goreng khas sukabumi		mie goreng khas Sukabumi Rasanya sangat khas sehingga tidak akan ditemui di daerah lainnya meskipun sama sama olahan mienya.
4	Surabi sukabumi		Makanan ringan ini selain rasanya enak juga mudah didapat. Berbahan dasar durian membuat surabi Sukabumi ini berbeda dengan jenis surabi terkenal lainnya.

5	geco		makanan khas Sukabumi lainnya adalah geco atau tauge tauco.
6	Nasi hijau		makanan khas Sukabumi ini adalah nasi hijau yang terbuat dari bahan alami daun bayam dan dicampur bumbu bumbu khas lainnya. Disajikan lengkap dengan ayam goreng, telur dadar, tahu dan tempe goreng, kerupuk, taburan bawang goreng,

No.	Jajanan pasar	Gambar	Keterangan
1	Bandros sukabumi		bandros yang terkenal di Sukabumi adalah bandros mang Ata yang berada di Jalan Jakse. Bandros menjadi primadona masyarakat Sukabumi dan juga para wisatawan.
2	Roti priangan		akanan tradisional berjenis kue ini dibuat dengan adonan khusus dan campuran khusus sehingga menciptakan sajian kuliner dengan cita rasa yang sangat lezat dan nikmat.
3	Wedang ronde		wedang ronde yang merupakan minuman penghangat tubuh. Wedang ronde ini hanya bisa dapatkan di malam hari saja.
4	Sagon bakar		sagon bakar yang terbuat dari parutan kelapa. Sagon bakar biasanya disajikan berbentuk persegi panjang atau kotak. Rasanya sangat gurih khas dari rasa kelapa.
5	deblo		Deblo dibuat dari singkong yang diberi bumbu berupa bawang putih, kunyit, daun bawang, garam, dan juga merica kemudian ditumbuk hingga halus dan digoreng hingga kering. Rasanya campuran antara gurih dan asin.

6	Mochi sukabumi		makanan khas Sukabumi mochi. Teksturnya sangat lembut dan kenyal ditambah dengan warna warni tampilannya menambah daya tarik tersendiri.
7	Bolu pisang		makanan khas Sukabumi yang satu ini yang berbahan dasarkan pisang sebagai rasa utama dari bolu ini.
8	Kue jahe		Makanan ciri khas Sukabumi lainnya adalah kue jahe. kue jahe ini merupakan cemilan yang terbuat dari jahe parut yang dicampur dengan gula.
9	Pisang coklat cakra		Makanan khas Sukabumi bahan dasar pisang yang satu ini dibuat dari pisang dan coklat yang dibalut dengan kulit lumpia.

16. SUMEDANG

No.	Masakan	Gambar	Keterangan
1	Soto bangko		Soto bongko adalah soto yang berbahan potongan tahu kuning yang sudah digoreng, tauge, serta siraman kuah kari bersantan yang berisikan tubuh ayam seperti kepala, sayap atau pun ceker.
2	kadedemes		Kadedemes merupakan makanan khas Sumedang Jawa Barat yang berupa oseng oseng kulit singkong. Seperti namanya, sudah jelas bahwa makanan ini dibuat dari olahan kulit singkong yang dicampur dengan bumbu dan dijadikan bahan utama dalam suatu hidangan.
3	Sambal oncom		Sambal oncom adalah oncom diolah dengan campuran bawang merah, bawang putih, serta cabai dan beberapa bumbu khusus lainnya.

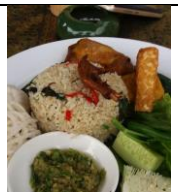
4	Oncom pasirengrit		Oncom Pasireungrit dibuat dengan ampas ketela yang dicampur olahan kacang tanah atau disebut sebagai bungkil.
5	Tutug oncom		Makanan yang populer di tanah Sunda ini menjadi salah satu makanan khas Sumedang Tutug oncom khas dengan aroma kencurnya dan campuran oncom bakarnya yang khas.

No.	Jajanan pasar	Gambar	Keterangan
1	Tahu sumedang		Tahu Sumedang ini berbahan dasar kacang kedelai yang diberi bumbu kemudian mengalami proses pengolahan sedemikian rupa sehingga menghasilkan sajian kuliner berupa cemilan yang rasanya begitu khas.
2	Tape singkong		Tape singkong dikenal dengan nama peyeum sampeu merupakan makanan asli Sumedang yang terbuat dari ketela pohon atau singkong pilihan.
3	Asinan sukasari		Makanan khas Sumedang selanjutnya adalah asinan Sukasari. Asinan Sukasari terbagi menjadi 2 jenis sajian khas, yaitu asinan sayur dan asinan buah.
4	Opak oded		Makanan ringan khas Sumedang yang satu ini Bentuknya bulat dan warnanya kecoklatan sudah menjadi ciri khas dari opak oded ini. Opak oded terbuat dari beras ketan yang bertekstur renyah dan empuk saat digigit.
5	Ubi cilembu		Ubi Cilembu berbeda dengan jenis ubi pada umumnya karena ubi Cilembu lebih mirip dengan ubi madu. Ubi Cilembu merupakan makanan khas Sumedang yang berasal dari Kecamatan Pamulihan, Tanjungsari.

6	Opak ketan		Opak ketan juga makanan khas Sumedang yang dikenal di tanah Priangan. Ragam pilihan olahan opak sangat banyak tersaji di seantero Sumedang, namun yang paling terkenal akan kelezatannya adalah opak ketan Sumedang.
7	Emplod sumedang		Jajanan yang dibuat dari resep emplod khas Sumedang yang sepintas mirip dengan endog lowo khas Garut. Sama sama berbahan dasar singkong yang dihaluskan kemudian dicampur dengan parutan kelapa membuat kedua jenis olahan singkong ini dikatakan mirip.

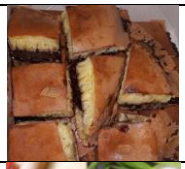
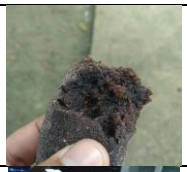
No.	Minuman	Gambar	Keterangan
1	Wedang ronde		wedang ronde yang merupakan minuman penghangat tubuh.

17. TASIKMALAYA

No.	Masakan	Gambar	Keterangan
1	Nasi cikur		Makanan khas Tasikmalaya ini hamper mirip dengan nasi liwet hanya aja nasi cikur adalah nasi yang di campur cikur dan di hidangan bersama lalap,tmepe,ayam,dan sambal.
2	Kupat tahu tasikmalaya		Kupat tahu merupakan satu dari sekian banyak sajian kuliner khas Tasikmalaya Tampilannya bisa di bilang sama dengan kupat tahu dari daerah lain, namun rasanya khas masakan sunda Tasikmalaya.

3	Soto ayam paturman		Maknaan khas Tasikmalaya yang satu ini merupakan sajian makanan berkuah yang menjadi favorit sebagian besar masyarakat Tasikmalaya.soto ini mempunyai ciri khas tersendri dari tasikmalaya.
4	Nasi TO tasik		Makanan khas Tasikmalaya yang mempunyai nama beken Nasi TO Tasik atau Nasi Tutug Oncom Tasik.yang berbahankan adalah nasi putih, oncom, bawang merah, bawang putih, kencur, cabai raiwt, kemangi, garam, dan gula serta tambahan lauk pelengkap.
5	Bubur ayam haji zaenal		Makan khas tasikmalaya yang cukup terkenal adalah Bubur Ayam Haji Zainal Bubur ayam Haji Zainal sudah sangat terkenal bahkan sampai ke luar kota Tasikmalaya.
6	Pecel oranye		Pecel oranye ini merupakan kuliner Tasikmalaya yang sudah ada sejak tahun 1925. Cita rasa bumbu pecelnya ini adalah manis, asam, dengan sedikit asin, disiramkan di atas sayuran.
7	godeblag		Makanan khas daerah Tasikmalaya berikutnya ada godeblag, yaitu makanan ringan yang dibuat dari singkong atau ketela pohon yang ditambah dengan bumbu.
8	Sate maringgi		Makanan Tasikmalaya adalah sate maranggi yang terbuat dari daging sapi yang dipotong besar besar. Daging tersebut dibakar kemudian disiram dengan sambal kecap yang terbuat dari kecap, bawang merah, cabai, irisan tomat, dan taburan merica serta bawang goreng.

No.	Jajanan pasar	Gambar	Keterangan
1	kolontong		cemilan khas Tasikmalaya ini terbuat dari beras ketan yang diolah sedemikian rupa dicampur dengan bumbu khusus sehingga menghasilkan sajian makanan ringan yang bercita rasa gurih.

2	Sale pisang		sale yang sering kita jumpai di daerah lainnya, sale pisang Tasikmalaya merupakan sajian makanan ringan atau cemilan Setelah itu, bahan sale pisang bisa langsung dikonsumsi maupun digoreng terlebih dulu menggunakan tepung.
3	Martabak ramayana		Tasikmalaya. Martabak ramayana martabak yang sama seperti daerah lain yang membedakannya hanya khas rasa dari tasikmalaya.
4	Cilok goreng		Makanan khas Tasikmalaya cilok goreng yang mempunyai rasa pedas dengan tekstur yang kenyal dan gurih.
5	Noga kacang		Noga kacang mempunyai sejarah khusus dan menjadi makanan lokal yang bercita rasa gurih dan bertekstur renyah serta sudah dikenal sejak tahun 1982.
6	ladu		Ladu adalah makanan ringan yang terbuat dari beras ketan dengan cita rasa manis. Ladu bertekstur mirip dengan dodol garut
7	Rengginang oyek		Cemilan ini merupakan makanan yang berasal dari salah satu daerah di Tasikmalaya, tepatnya Tenjowaringin. Terbuat dari beras ketan yang diolah dalam waktu yang cukup lama dan melalui beberapa tahapan panjang.
8	Keripik sukun		akanan ringan khas Tasikmalaya yang disebut dengan keripik sukun ini berbahan dasar buah sukun yang sudah matang. Buah sukun tersebut diolah sedemikian rupa dengan cara dipotong kecil kecil kamudian digoreng dan dibumbui.
9	Tahu bulat		Makanan khas dari Tasikmalaya adalah tahu bulat yang pastinya rasanya berbeda dengan tahu sumedang.yang berbahanakan kedelai yang di olah menjadi tahu dan di bentuk bulat.

10	citruk		Citruk merupakan jajanan khas Tasikmalaya sejenis kerupuk yang terbuat dari campuran tepung kanji dan tepung terigu yang dibentuk bundar mirip dengan koin logam.
11	Kue aci		Kue aci terbuat dari bahan sederhana diantaranya tepung tapioka, gula, mentega, dan juga telur yang dicampur menjadi satu adonan. Adonan tersebut kemudian diolah lagi menjadi kue aci.

No.	Minuman	Gambar	Keterangan
1	Es bojong		Es bojong merupakan minuman sirup yang legendaris. Terbuat dari campuran air sirup dan santan dengan tambahan potongan nangka, nanas, kelapa muda, alpukat, tape ketan, cincau hitam, dan buah durian. Keunikan dari minuman ini adalah dominasi rasa santan yang pekat dan sangat khas.

DAFTAR PUSTAKA

Berbagi Ilmu. 2011. *Pengertian Kuliner*. Daikses pada 29 Juli 2016 dari http://berbagi-ilmulengkap.blogspot.co.id/2011/09/pengertian-wisatakuliner.html

Fadly Rahman,2016.*Jejak Rasa Nusantara,sejarah makanan Indonesia*.jakarta. : Gramedia Pustaka Utama

Human Dimention (Frank D.K Ching) 2000. Jakarta : Erlangga

Nurmianto, Eko. 1996. *Ergonomi*, Konsep Dasar dan Aplikasinya. Edisi pertama. Guna Widya. Jakarta.

Panero, Julius.1979. *Dimensi Manusia dan Ruang Interior*. Jakarta : Penerbit Erlangga

Qaris.T,eko,Gatot,Kendra,Rizal,Try watno,Yudha.juli 2015.*Seri buku tempo Antropologi Kulier Nusantara*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama

Suptandar, J. Pamuji. 1999. Desain interior Pengantar Merencana Interior untuk Mahasiswa Desain dan Arsitektur. Jakarta : djambatan

Sasongko, Setiawan. 1996. Pengantar ilmu Desain dan Arsitektural. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama

TIM IDE MASAK. 2015. *Pilihan Makanan & jajanan khas daerah.* Jakarta: Gramedia Pustaka Utama

jakob sumardjo,2010 Estetika Paradoks,bandung : Sunan ambu STSI Press.

*YASA BOGA.November 2014. Dapur Indonesia. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama*Balai Pustaka. 2002. Kamus Besar Bahasa Indonesia. Jakarta: Balai Pustaka