

SAHABAT

VOL. 1 | 2022

SINCE 1994

TRAVEL GUIDE

We show you two of the nicest lakes in Indonesia and Sweden! Put them on your bucket list!

RECIPE

Learn how to make your own tempeh, just as Kristin Kumalasari, a Stockholm-based food entrepreneur from Indonesia!

MOJA MUSEUM

Ett museum tillgänglat
Jakartas unga befolkning

ISSN 1400-6294

CONTENT

p.3 

EDITORIALS

The new board makes a short presentation for 2022 and Sahabat in a new trilingual format

p.4 

WHAT IS GOING ON?

The new look of Sahabat | Survey Results

p.5 

RECENSION | MOJA

Ett trendigt museum i Jakarta med ett fokus på att ge besökarna en chans att uttrycka sig och skapa instagramvänliga bilder.

p.6 

RECIPE | TEMPEH

Kristin Kumalasari teaches you on how to make your own delicious Tempeh

p.7-8 

TRAVEL | TOBA AND VÄTTERN

Two of the most visited lakes in Indonesia and Sweden are our recommendation for your summer vacation this year!

p.9 

FOCUS | COVID-19 DI INDONESIA

Satu negara. Tiga tempat. Walaupun semua hidup di negeri yang sama, tetap saja efek kehidupan social sangat bergantung pada di daerah mana kita berada di Indonesia

p.10 

SHORT FACTS | UPCOMING AGENDA

Save the dates! Summer is coming so make sure you save the dates for our upcoming events!

REDAKTÖR & LAYOUT | Isabel Nielsen

POSTGIRO | 4339734-8

CONTACT | sismedlem@gmail.com

SAHABAT ISSN 1400-6294

NEXT SAHABAT

2022-09-10

2022-12-15

LATEST DATE TO SEND YOUR STORY

2022-08-31

2022-12-01

send to: isabel.eleonora.n@gmail.com



Read about Moja museum on page 5



Read about Toba Lake on page 7-8

EDITORIAL

2022 has begun. The social distancing red crosses have disappeared from restaurant chairs. The crowd in the local traffic starts to get busy again. Local transport has started to get crowded again. All those Teams, Zoom and Skype meetings have changed to face-to-face meetings in rooms filled with people being served freshly baked "fikabröd" and some fresh coffee to swallow it down with. And the most beautiful thing of all: we are finally able to share our happiness together in physical spaces as we once used to.

Another change this year is that we have a new board that are all longing are longing to meet our members after all this time of isolation.

Our intention from the very start was to deal with the question that has become more and more relevant after such a long time apart; "What do our members actually want?" So, we asked you!

The responses we received were crystal clear.

You wanted more activities, especially social activities. This shows our common desire to meet and do things together after a long time being forced to avoid one another.

Another question we asked is what language we should use as our community language. Our members often know Indonesian or Swedish, but many of us do not speak both. To avoid excluding some community members, many of you agreed in our survey that English should be our community language.

Does that mean that our news will only be written in English after this? No, but not completely in Swedish either. Language is a beautiful thing and every single language is filled with cultural aspects and ways to express ourselves, which is connected to the geographical area where the language is spoken.

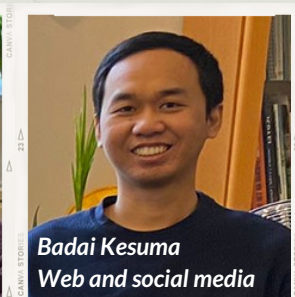
In SIS, we are proud of our differences and our languages as well. And a perfect story will always best be told if we are free to use the expressions and words that the storyteller has closest to his or her heart. Therefore, we will accept articles being written in all the three most common languages in the organization: English, Indonesian and Swedish. We want all of you to be included on our journey ahead. Please join us!



Sahil Rosyadi,
Chairman



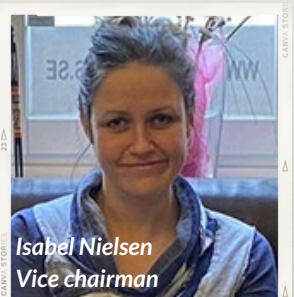
Fumi Harahap
Cashier



Badai Kesuma
Web and social media



Katarina Jayatilake Hellman
Secretary



Isabel Nielsen
Vice chairman

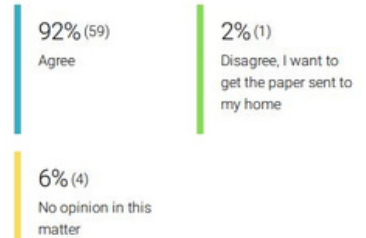
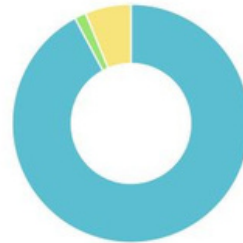
SAHABAT - NOW ONLINE

Please note that you from now on, will find Sahabat on our website, www.svensk-indonesiska.se and also sent to your e-mail. If you have not yet registered your e-mail yet, please send a mail to sismedlem@gmail.com and update us with your contact details.

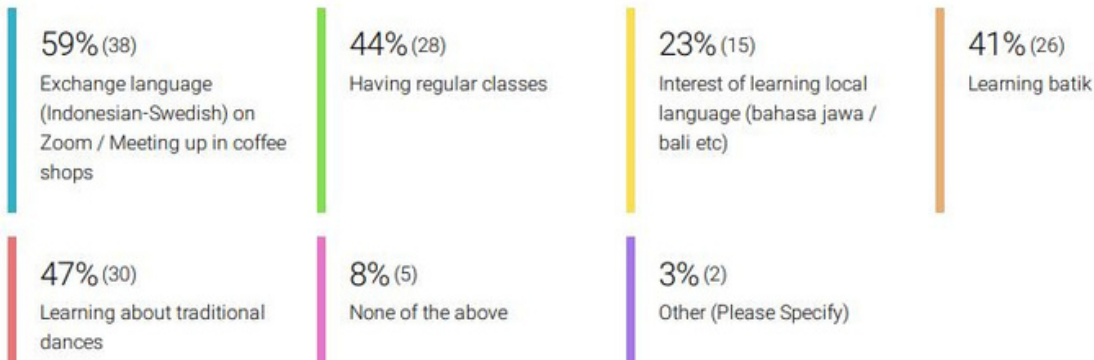
SURVEY RESULTS

On behalf of the board, we would like to thank all of you who contributed to our survey. These results will be our main source for our planning ahead. As we want to be transparent, we hereby would like to share some of the results with you. If you would like to see all of the results, or have any questions about it, please send us an e-mail to sismedlem@gmail.com.

We would like to reduce the usage of paper due to sustainability and also making it easier and more reachable by publishing our news online on our website / sending the news directly to your e-mail. What do you feel about that?



Learning Language and Culture - What are you interested in? (multiple answers possible!)



What activities with food are you interested in?



What activities with music are you interested in?



What kind of activities related to job & career would you like?





MOJA - ETT MUSEUM FÖR KREATIVITET

Ordet museum är för de flesta av oss förknippat med dammiga föremål från en sedan långt tillbaka bortglömd tid. Det kan också vara en plats där tidernas mest inflytelserika personers berättelser förvaras. Ordet museum har fått en annan mening för Jakartas ungdomar. Rullskridskoåkning och väggmålningar är vad Museum Moja erbjuder sina besökare.

Moja är som ett museum för att bevara Jakartas yngre befolknings behov av att uttrycka sin generations kultur. Frihet och konst förmedlat via sociala medier.

MoJa består av två delar. Den första delen är en plats där man kan glida runt i sina inlines i en trendig miljö av gatukonst och neonfärgade bakgrunder. De 14 olika rummen som kan besökas har ofta en lång rad med köer bakom sig. Köerna som handlar om att få ta några bilder som sedan laddas upp på Instagram, TikTok eller Youtube. "**Instagramable**" är ett modeord i Jakarta.

Den som gör en sökning på rekommenderade platser eller caféer i Jakarta kommer få fram sökresultat över platser som ses som mest "instagramable" snarare än vilken plats som ger andra värden, såsom bäst mat eller bäst upplevelse. Men. Så är också Indonesien ett av de länder som spenderar mest tid på sociala medier. Ett snitt på cirka 3 timmar och 19 minuter per dag (2021). Det är därför inte så konstigt att Jakartas unga generation har ett behov av att kunna uttrycka sig via sin telefon. Det är en del av ungdomskulturen.

Den andra delen av muséet är en annan instagramvänlig del. I ett behagligt kyligt rum får besökaren en canvastavla med tre färger att klottra fritt med under en timme, självklart i en miljö med häftiga "vibes" för att också här kunna dela med omvärlden. Någon uttrycker sin kärlek till sin flickvän. En annan havets färger. Och jag? Jag uttrycker min svenskindonesiska själ i form av en slarvigt målade dalahäst med batikfärgad mage, och en wayangfigur med en dalahästfärgad klädsel.

Text: Isabel Nielsen

Källa: GlobalWebIndex (GWI), Social Flagship Report 2021

RECIPE

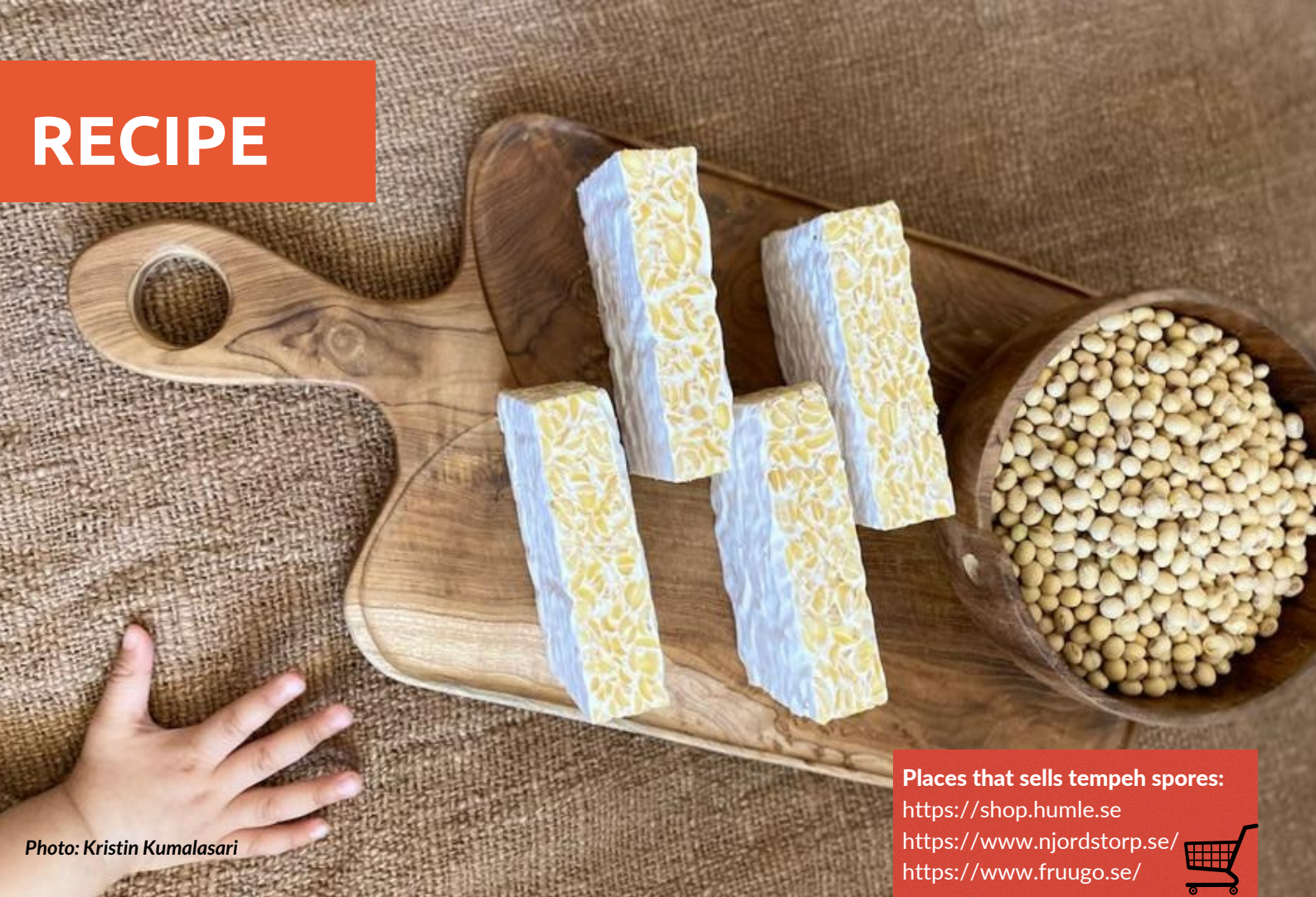


Photo: Kristin Kumalasari

Places that sells tempeh spores:

<https://shop.humle.se>

<https://www.njordstorp.se/>

<https://www.fruugo.se/>



Make your own Tempeh

BY KRISTIN KUMALASARI

INGREDIENTS

- 1 kg soy beans (unpeeled or peeled)
- 3 gram tempeh spores (ragi tempe)
- Ziplock bags (or banana leaves for packaging)

HOW TO MAKE IT

1) Start by soaking the beans for at least 6 hours, or overnight and then drain and rinse well

2) Put the soy beans in a large pot (if needed with some extra water) and let it boil over medium heat until they are almost ready after about 35 minutes. After this, directly sieve the cooked beans and allow them to cool slightly. They should be placed in the pot in which you cooked them – the heat from the pot will help dry the beans. Set them aside for 24 hours.

3) After 24 hours, if the beans weren't peeled, you have to peel them now and wash them until clean.

4) Stir the beans and let them boil for 5 minutes, then wash them before you let the beans dry on a towel that has been placed on a tray. To make this step faster, you can use a fan to speed up the process of drying.

5) If your beans are dry and cold, you are now ready for the fermentation process! Mix tempeh spores with the soy beans, and make it blend well and evenly.

6) Scoop portions of the soybeans into plastic bags (you can use perforated ziplock bags). You can change the tempeh's shape and depth based on personal preference with the shape that you desire (the traditional way of preparing tempeh uses naturally porous banana leaves that you can find in the frozen section in Asian stores). Make small holes by using a toothpick on the corners of the plastic bag

7) Now, leave your plastic bags in a warm location (or incubator) or a place that will not be reached by any light for 36 hours (you can put them in the oven without turning it on or in a warm cupboard). The maximum temperature should be 27 °C. If you are making this in a cold place, cover the tempeh with napkins/teatowel. After 24 hours it is time to have a check on it and also let them be aerated. If you can see that your "tempeh bags" have started to sweat, that is a sign that the fermentation has started! You can leave it after this and let the process continue.

8) After 36 hours, you will see that your tempeh its white in it's color. That means that it's done! If it's not white all around yet, that means that you have to wait for a bit longer. The fermentation time is depending on what temperature you have at your home. If not done yet, leave for up to another day.

Enjoy your home made tempeh!

"If you follow a plant-based diet or are interested in eating less meat, it's a fantastic source of protein."



TOBA & VÄTTERN, TWO COUNTRIES & TWO AMAZING LAKES

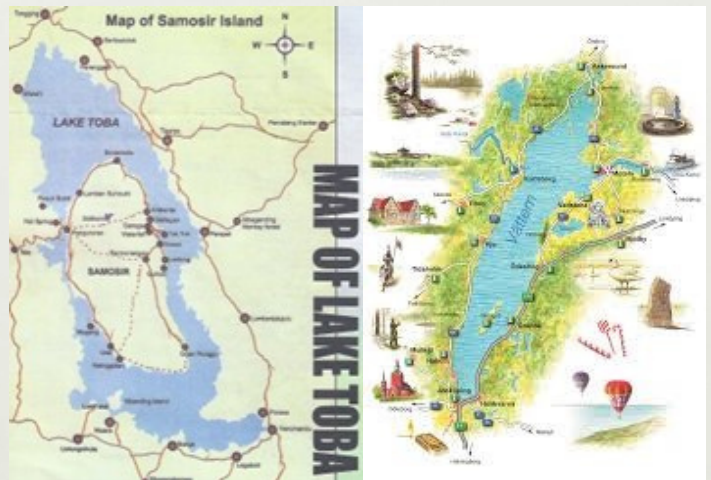
What is your summer plan? If you are in Indonesia, Lake Toba is definitely worth a visit. If you are in Sweden, why not make a trip to Lake Vättern?

The North Sumatra region of Indonesia is home to the world's largest crater of Lake Toba, occupying the caldera of a supervolcano which erupted about 70,000 years ago. This super-volcanic eruption represented a climate-changing event and was the largest known explosive eruption that the earth has experienced in the past 25 million years. In the central part of the lake lies Samosir island, a popular tourist destination due to its exotic history and the landscapes it offers.

While North Sumatra has Lake Toba and Samosir island, Götaland of Sweden has Lake Vättern and Visingsö. The total surface area is comparable but Vättern is larger on water body with a smaller main island. Vättern was formed by tectonics as a graben 700 to 800 million years ago. Vättern has been famous for the excellent quality of its transparent water. It has been suggested that Vättern is the largest body of potable water in the world.



*Traditional house in Samosir island
Photo: Fumi Harahap*



*Samosir island in Toba lake
Photo: Travel with Sheila*

*Visingsö in the lake Vättern
Photo: Vattern.org*

	TOBA	VÄTTERN
Location	North Sumatra Province, Indonesia	Götaland, Sweden
Closest city on mainland	Parapat	Gränna, Jönköping, Hjo etc.
Nearest International Airport	Kuala Namu /Silangit	Landvetter /Arlanda
Climate	Oceanic Climate	Tropical Climate

HISTORICAL PLACES

Samosir island and Visingsö are scenic, popular tourist destinations and hold important history in each country. Samosir island is the centre of the Batak culture and many of the Toba Batak traditional houses (rumah adat) remain on the island.

Visingsö was once the residence for the fragile Swedish monarchy in the 12th and 13th century and the influential Brahe family in the 17th century. In the 19th century, the Swedish Navy planted 13,000 oak trees on the island to provide strategically important timber for future ship construction. The timber was ready to be delivered in 1975 but by then no-one wanted wooden warships anymore.

ANNUAL EVENTS

Since the seventies, Pesta Danau Toba or Lake Toba Festival is celebrated in the middle of the year. Originally, the Batak Tribe who inhabit the area surrounding Lake Toba organized the fest as a form of gratitude to the lake that had supported their livelihood. The festival features many cultural and sporting events.

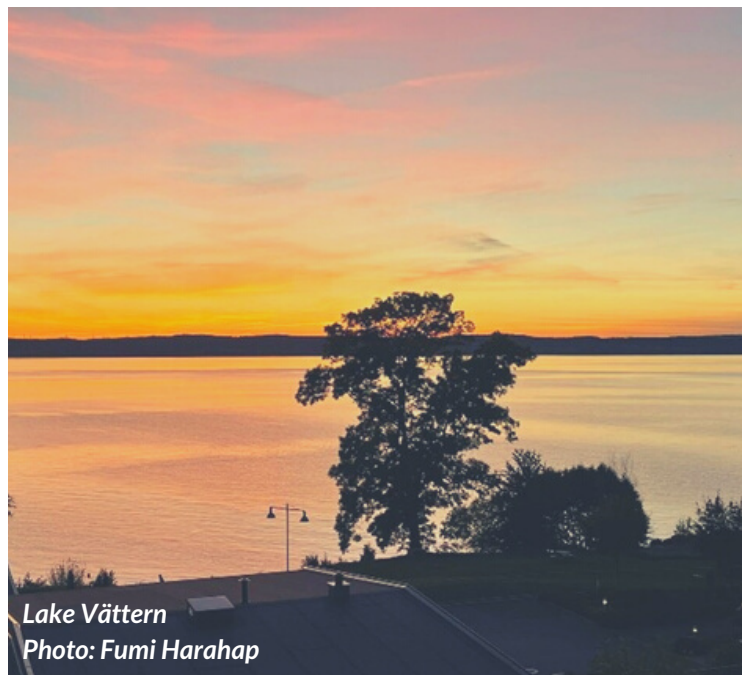
At the same time of the year, the annual recreational cycling race Vätternrundan is held in Vättern. Vätternrundan is a 315 km cyclo sportive event held annually over two weekends in June in Sweden. The race attracts some 20,000 participants to finish the 315 km trip around the shores of the lake.

Text: Fumi Harahap

Source: Heart of Toba, Kasamea, Jakobsson, M.; Björck, etc (2014), Lakepedia.com, visingso.net



*Toba Lake
Photo: Fumi Harahap*



*Lake Vättern
Photo: Fumi Harahap*



*Oak tree in Visingsö
Photo: Isabel Nielsen*

CERITA DARI INDONESIA SETELAH PANDEMI COVID-19

Cerita berikut ini berasal dari penduduk lokal di berbagai daerah di Indonesia yang saya kunjungi di bulan Mei tahun ini



Pandemi Covid-19 yang terjadi tidak hanya berdampak pada kesehatan tetapi juga mempengaruhi tetapi juga mempengaruhi kehidupan sosial di masyarakat.

Jabodetabek adalah salah satu daerah dengan tingkat penyebaran Covid-19 tertinggi di Indonesia. Bagi yang pernah berkunjung ke Jakarta pada tahun ini, dampak pandemi dapat sangat dirasakan. Sebelum pandemi, pusat perbelanjaan selalu ramai pengunjung. Saat saya berkunjung di bulan Mei, banyak pertokoan gulung tikar membuat pusat perbelanjaan seolah-olah mirip dengan gedung kosong yang berhantu. Begitu juga Carefour dan toko-toko ternama yang notabene selama bertahun-tahun menjadi tempat belanja utama bagi saya. Sebelum pandemi, banyak pedagang mengelilingi pusat perbelanjaan untuk berdagang, namun sekarang mereka harus mencari nafkah dengan cara lain.

Jakarta, yang selalu kami ingat sebagai kota yang tidak pernah tidur, sayangnya sekarang gelap gulita setelah pukul 22.00.

Masker, bukti vaksinasi yang lengkap, serta menyiapkan diri untuk pengukuran suhu badan, semua ini menjadi hal yang biasa bagi warga Jakarta sebelum meninggalkan rumah.

SUMBA, NUSA TENGGARA TIMUR (NTT)



Pulau surga tersembunyi di timur ini selalu menjadi sebuah mutiara bagi wisatawan lokal maupun mancanegara. Situasi di pulau ini sangat berbeda dengan situasi yang saya dapati di ibu kota. Di pulau ini masyarakat terlihat tidak mencemaskan Covid-19, jarang terlihat masyarakat mengenakan masker ataupun merasa perlu menjaga jarak satu sama yang lain.

- Disini tidak ada corona. Sebelum pandemi sudah ada malaria, orang-orang pun juga akan menua dan mati sebelum ada corona? Ngapain takut?, beginilah yang saya dengar dari masyarakat lokal di pulau Sumba.

Meskipun demikian, masyarakat di pulau ini merasakan dampak dari apa pun yang

terjadi dari pulau tetangga, pulau Bali.

- Jika akses kami ke Bali mati, ya kami disini pun mati!

Akses-akses di Indonesia secara umum semakin terbuka, namun sayangnya saya dapati pulau Sumba belum begitu ramai turis. Dari semua tempat, kami bisa mendengarkan cerita tentang warga yang harus nekad berganti profesi. Dulunya mereka bisa menumpang hidup dari bekerja sebagai *tour guide*, atau menenun kain tradisional. Sumber penghasilan sudah menurun secara drastis. Sekarang mereka harus mencari pekerjaan baru dan berusaha untuk bertahan hidup dengan anggaran terbatas, yang tidak seberapa jika dibandingkan sebelum wabah corona menghantam industri pariwisata di Sumba. Ini memang sebuah bencana untuk ibu-ibu yang pekan demi pekan, dulu sampai sekarang, terbiasa menenun. Di Sumba seorang wanita dengan kuku bertelau biru identik dengan seorang wanita ideal. Ini dikarenakan ia selain mengurus rumah tangga, dia juga mampu untuk cari nafkah karena pandai menenun dan sekaligus menjadi seorang pekerja keras.

Pada akhir tahun 2021, Tempo memberitakan bahwa pariwisata di daerah Sumba Barat berkurang hingga 70-80 persen. Selama tahun pertama di waktu pandemi tidak memungkinkan untuk melakukan PCR di pulau Sumba dan mereka harus terbang ke Kupang untuk PCR. Anak-anak juga terkena imbas dari pandemi. Keterbatasan perangkat untuk pembelajaran online membuat guru-guru turun gunung untuk tetap bisa melayani sekolah tatap muka.

Ketika saya dan suami berkunjung, kami juga mendengarkan keluhan dari staff hotel. Penghasilan mereka sudah menurun menjadi Rp 50 000 per hari. Dengan gaji ini, mereka diharuskan untuk bekerja *stand by* 24 jam. Gaji per hari ini, cuma 50-60 % dari UMR Sumba untuk tahun 2022. Hotel ini juga termasuk hotel dengan standard tinggi, dan harga sewa kamar per malam sekitar Rp 5,000,000.

- Ya, mau gimana lagi kakak? Daripada nganggur kan. Sudah tidak ada pilihan lain yang lebih baik, ujar seorang karyawan di hotel kami.

Kesulitan para karyawan di hotel Sumba juga sesuatu yang dilaporkan oleh Tempo pada Februari 2022. Selama masa pandemi hotel ternama memutuskan kontrak dengan 170 karyawannya. Sebanyak 60 dari 170 karyawan tersebut belum dibayarkan pesangon meski setelah lebih dari dua tahun menunggu.

KARANGREJA, MAJENANG, CILACAP, JAWA



Warga Karangreja, sebuah desa terpencil di provinsi Cilacap menghadapi kehidupan sosial secara berbeda setelah pandemi. Saya dengan suami mengunjungi desa ini, dimana keluarga besar suami berasal. Penuh dengan prihatin saya bertanya kepada satu anggota keluarga, - Bagaimana paklik, gimana bisnis salonnya? Dia menjawab dengan suara berat menjelaskan bahwa beliau baru saja membuka usaha salonnya minggu yang lalu. Saya terkejut dan bertanya jika beliau menutup usaha selama dua tahun dikarenakan Covid-19. - Covid? Haha, bukan! Itu mah gak. Ini kan tutup sebulan karena lebaran.

Segera saya menyadari. Kampung ini mandiri. Mereka tidak membutuhkan bantuan dari daerah lain. Di kampung ini orang-orang secara umum bekerja sebagai petani. Kehidupan dari bertani dan berternak memperkuat masyarakat disini pada zaman pandemi. Mereka juga memanfaatkan budaya gotong royong dan selalu siap membantu tetangga atau warga desa yang kesusahan. Kemandirian pangan dan keinginan warga setempat untuk selalu saling membantu membuat dampak pandemi sangat berbeda disini dibandingkan dengan kota-kota modern.

Secara pribadi, saya sungguh teragum dengan desa Karangreja ini. Mereka mampu melestarikan budaya tradisional dan secara mandiri mampu mendapatkan semua kebutuhan tanpa bantuan sedikit pun dari luar. Saya rasa masyarakat seperti ini akan selalu mampu bertahan hidup waktu krisis, seperti pandemi, bencana alam atau mungkin jika terjadi perang.

Orang seperti saya, yang dibesarkan di kota besar di Swedia akan menjadi korban pertama seandainya terjadi bencana di negeri saya. Saya tidak bisa membayangkan hidup tanpa listrik dan pekerjaan. Saya tidak mengetahui pengetahuan dasar tentang *survival skills*. Saya tidak kenal ataupun mengetahui nama tetangga terdekat di gedung di mana saya bertempat tinggal. Saya hanya diajarkan cara menangis dan meminta tunjangan dari pemerintah jika saya sedang mengalami kesulitan hidup. Iya *wassalam deh*. Sekian.

Penulis: Isabel Nielsen

Sumber: Tempo 2021-12-21, 2022-02-11

WHY ARE SWEDISH FARM HOUSES RED?

Debora Shelvy, an architect from Indonesia, here tells you why you most likely would come across a red painted house while traveling in Sweden.

The red color painted houses with all of the window and door frames in white, has become characteristic of Sweden.

The color name is Falu red which is from various copper mines and consists of water, rye flour, linseed oil and tailings from the copper mines. The mines were once known for producing a black sulfurous smoke during the copper extraction process, and the adoption of a by-product for painting is an early example of Swedish sustainability.


Falu red, helps protect the wood from fungal infestation and harsh weather conditions. The pigment from the red colour absorbs a large amount of UV-rays, so the paint lasts for longer, up to a few hundred years!


Text: Debora Shelvy


Source: The Local




COMING UP!

 **Swedish Midsummer!** Share your celebration with us, follow our account and tag us @svensk_indonesiska on Instagram. The most creative photo will get a prize!

 **Movie Night!** Prepare your popcorn bowl and spend your Friday night with us on your laptop! Invitation and date will be sent to you!


 **Indonesian Fika!** You have to book your attendance in advance. Limited seats! Invitation will be sent to you by email.

 **Outdoor sports with an Indonesian instructor!** Invitation and more information will come!

 **Our yearly picnic!** Information with day, place and time will soon be published!



SAHABAT | SIDA 10

 svensk_indonesiska

 sismedlem@gmail.com

Friendly Reminder-Please pay your yearly fee

Family: 250 kr | Single fee: 150 kr | Pension / Student: 100 kr
Postgiro 4339734-8

 Svensk-indonesiska Sällskapet  www.svensk-indonesiska.se

Please mark your payment with your name, adress & e-mail