

THE LEGENDARY OF CULINARY TOURISM IN TASIKMALAYA



2024 edition

PENDAHULUAN

Tren berwisata untuk berkuliner saat ini menjadi yang teratas dalam tujuan wisatawan. Kota Tasikmalaya merupakan salah satu daerah yang berada di Jawa Barat yang mempunyai potensi dalam menarik perhatian wisatawannya untuk berkuliner karena memiliki keberagaman kuliner yang dapat diterima oleh masyarakat manapun. Kota Tasikmalaya juga terletak diantara tengah-tengah jantung bumi Priangan Timur dan Selatan yang membuat Kota Tasikmalaya menjadi kota perekonomian terutama pada bidang Kuliner itu sendiri.

Buku Panduan ini dirancang untuk mempromosikan serta memberikan informasi mengenai wisata kuliner legendaris yang berupa sebuah restoran, rumah makan, streetfood, kafe hingga oleh-oleh.

CARA PENGGUNAAN

1. E-Guidebook ini dapat diakses secara online melalui *smartphone*, tablet dan laptop. Pengguna hanya memerlukan akses internet.
2. Untuk mengganti slide, pengguna hanya tinggal menggeser layar ke arah kiri atau kanan atau dengan memencet tombol  
3. Penggunaan barcode atau QR bertujuan untuk memberikan informasi langsung kepada google maps mengenai lokasi terkait kuliner yang bersangkutan.
4. E-Guidebook ini dapat didownload dan menjadi dokumen yang berbentuk PDF.

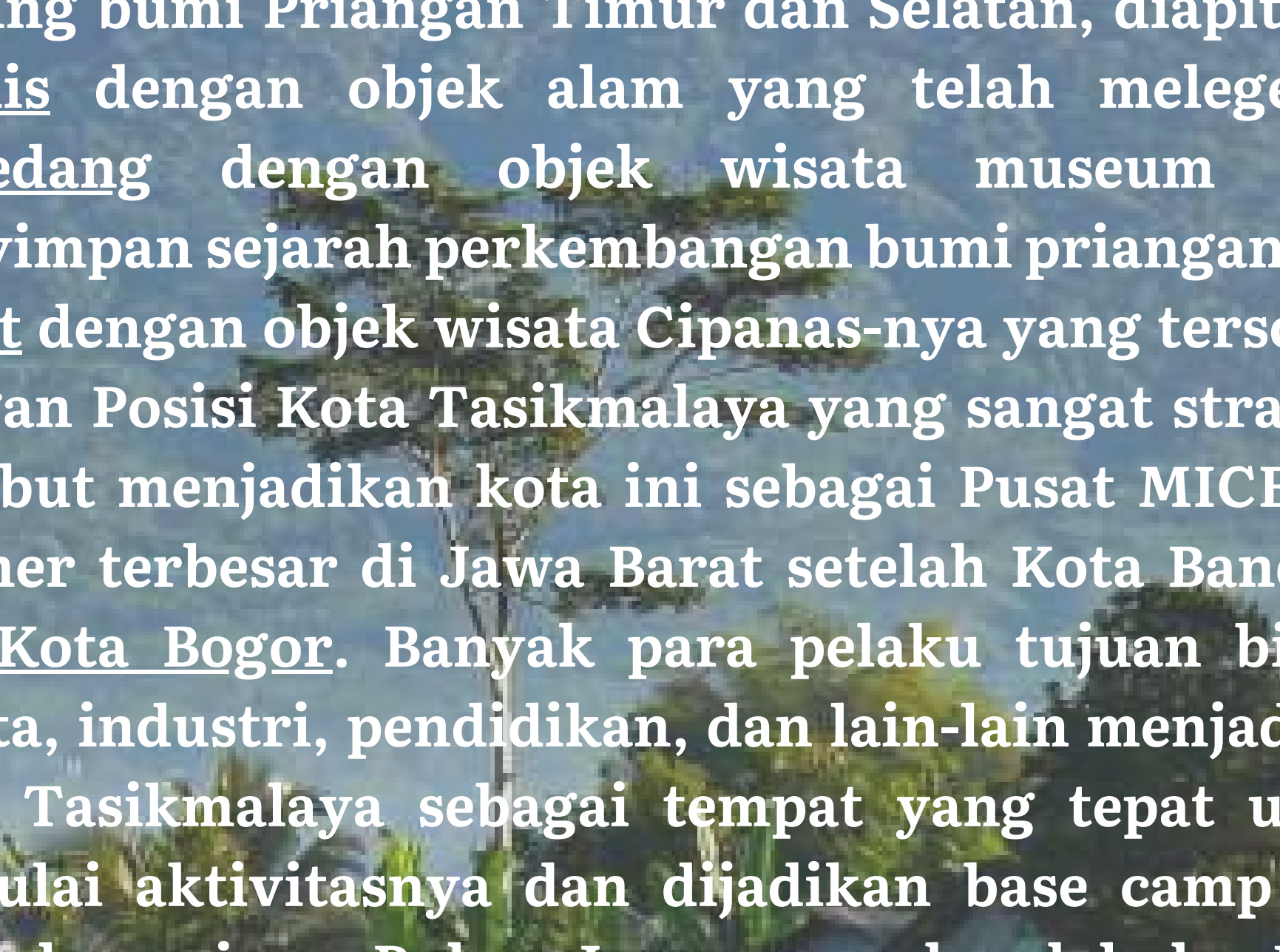
DAFTAR ISI

PENDAHULUAN	1
CARA PENGGUNAAN	2
DAFTAR ISI	3
INTRODUCTION: KOTA TASIKMALAYA	4
RESTORAN DAN RUMAH MAKAN	5
Saung Ranggon	7
Mie Baso Firman	9
Bubur H.Zaenal	11
Soto Pataruman	13
Mie Baso Laksana	15
Pecel Oranye	17
Lengko Ayam 99	19
Nasi TO Benhil	21
Rujak Kolektoran	23
Ayam Bakar Hen-Hen	25
Martabak Ramayana	27
Es Duren Si Madu	29
Es Bojong Ibu Momoh	31
KAFE	33
Kopi Baretto	35
Kopi Cinlok	37
Cilok Goang Golden	39
STREET FOOD	41
Mambo Kuliner	43
OLEH-OLEH	45
Lemona	47
Rangginang	48
Opak	49
PROFIL PENYUSUN	50

INTRODUCTION: KOTA TASIKMALAYA



Sumber: Google



Kota Tasikmalaya berada persis di tengah-tengah jantung bumi Priangan Timur dan Selatan, diapit oleh Ciamis dengan objek alam yang telah melegenda, Sumedang dengan objek wisata museum yang menyimpan sejarah perkembangan bumi priangan, dan Garut dengan objek wisata Cipanas-nya yang tersohor. Dengan Posisi Kota Tasikmalaya yang sangat strategis tersebut menjadikan kota ini sebagai Pusat MICE dan Kuliner terbesar di Jawa Barat setelah Kota Bandung dan Kota Bogor. Banyak para pelaku tujuan bisnis, wisata, industri, pendidikan, dan lain-lain menjadikan Kota Tasikmalaya sebagai tempat yang tepat untuk memulai aktivitasnya dan dijadikan base camp dari seluruh penjuru Pulau Jawa yang hendak ke Bumi Priangan.

Sumber: Wikipedia

The Legendary of Culinary Tourism in Tasikmalaya



RESTORAN DAN RUMAH MAKAN



1

SAUNG RANGGON



(4,5)

Review from Google (May 2024)



Sumber: Google

Saung Ranggon Tasikmalaya menawarkan pengalaman kuliner yang istimewa dengan suasana pedesaan yang asri dan nyaman. Dikenal dengan aneka hidangan tradisional Sunda yang autentik dan lezat, restoran ini menjadi pilihan sempurna untuk bersantap bersama keluarga dan teman. Selain makanannya yang menggugah selera, Saung Ranggon juga memiliki pemandangan alam yang menenangkan, membuat setiap kunjungan menjadi momen yang tak terlupakan. Jangan lewatkan kesempatan untuk menikmati sajian khas dengan sentuhan alam hanya di Saung Ranggon Tasikmalaya, destinasi kuliner yang menyegarkan hati dan lidah Anda.

INFORMASI

Alamat: Jl. Leuwidahu No. 81
Indihiang



Setiap hari: 09.00 - 20.00



Saung.ranggon



0813-2057-4300

SCAN TO GET KNOW
THE ADDRESS MAPS



Sumber: Google



Menu Best seller:

- 1. Nasi Liwet
- 2. Gurame asam manis
- 3. Pencok kacang
- 4. Karedok leunca
- 5. Mendoan/cipe



Fasilitas:

- 1. Saung/Gazebo
- 2. Mini Zoo
- 3. Toilet
- 4. Taman bermain
- 5. Spot foto



Sumber: Google

2

MIE BASO FIRMAN



Review from Google (May 2024)



Sumber: Google

Nikmati kelezatan legendaris Mie Baso Firman, yang terkenal dengan julukan "Rajanya Baso Urat". Disajikan dengan mie gepeng yang unik dan mengenyangkan, setiap suapannya memberikan sensasi rasa yang tak tertandingi. Tidak hanya populer di kalangan warga lokal, Mie Baso Firman juga menjadi destinasi kuliner favorit para wisatawan. Saat ini, tersedia pilihan frozen food yang praktis, ideal sebagai buah tangan atau oleh-oleh khas Tasikmalaya. Rasakan kelezatan otentik yang menggugah selera, hanya di Mie Baso Firman!

INFORMASI

Alamat: Jl. Raya Rajapolah - Tasikmalaya No.109-117



Setiap hari: 10.00 - 21.30



Basofirmantasik



0821-2254-2849

SCAN TO GET KNOW THE ADDRESS MAPS





Sumber: Google



Menu Best seller:

1. Baso Urat
2. Yamin manis
3. Yamin asin
4. Kuah



Harga:

Rp. 18.000 - Rp 30.000
untuk satu porsi

Fasilitas:

Parkir luas, toilet, ruang makan
luas



Sumber: Google

RESTORAN DAN RUMAH MAKAN

10

3

BUBUR H. ZENAL



(4,3)

Review from Google (May 2024)



Sumber: Google

Bubur Ayam H. Zaenal cukup populer di Tasikmalaya karena telah eksis sejak 1969. Bubur ayam ini memiliki tekstur encer daripada bubur pada umumnya. Meski demikian cita rasa yang dimiliki bubur ini sangat memanjakan lidah dengan toping yang melimpah. Topping yang diberikan pada porsi bubur yaitu ayam kampung suwir, potongan ati ayam, cakwe, dan daun bawang.

INFORMASI

Alamat: Jl. R. Ikik Wiradikarta No.33



Setiap hari

Pagi : 06.00 - 13.00

Sore : 16.00 - 21.00



(0265) 325369

SCAN TO GET KNOW THE ADDRESS MAPS





Sumber: Google



Harga:

Rp. 30.000 untuk setengah porsi

Rp. 40.000 untuk satu porsi

Fasilitas:

Tempat makan nyaman, toilet,
tersedia di gofood & grabfood dan
bisa take away



Sumber: Google

RESTORAN DAN RUMAH MAKAN

12

4

SOTO PATARUMAN



(4,5)

Review from Google (May 2024)



Sumber: Google

Soto Ayam Pataruman merupakan kuliner legendaris yang ada di Kota Tasikmalaya karena sudah berdiri sejak tahun 1960-an. Topping soto ayam pataruman ini konsisten menggunakan ayam kampung dan mempunyai ciri khas yaitu telur ayam muda. Soto legendaris ini sudah banyak dicicipi oleh beberapa artis yaitu Ruben Onsu, Indra Bruggman hingga Ridwan Kamil.

INFORMASI

Alamat: Jl. Pataruman,
Yudanagara



Setiap hari : 06.00 - 20.00



Sotoayampataruman_23



0813-2317-7720

SCAN TO GET KNOW THE
ADDRESS MAPS





Sumber: Google



Harga:
Sekitar Rp. 30.000 - Rp. 40.000
untuk satu porsi

Fasilitas:

Tempat makan nyaman, toilet,
bisa *take away* dan tersedia di
gofood & grabfood



Sumber: Google

★★★★★ (4,3)

Review from Google (May 2024)



Sumber: Google

Temukan kelezatan autentik di Mie Baso Laksana, kuliner legendaris yang menjadi favorit di Tasikmalaya. Dengan kombinasi mie kenyal dan bakso gurih yang penuh rasa, setiap porsi Mie Baso Laksana menjanjikan pengalaman kuliner yang memuaskan. Tak hanya dikenal oleh warga lokal, tempat ini juga menjadi tujuan wajib bagi para wisatawan. Nikmati hidangan khas yang lezat dan memanjakan lidah Anda, hanya di Mie Baso Laksana, pilihan tepat untuk cita rasa istimewa yang tak terlupakan.

INFORMASI

Alamat: Jl. Pemuda No.5,
Yudanagara



Setiap hari : 09.00 - 21.00



Miebasolaksana



(0265) 333883

SCAN TO GET KNOW THE ADDRESS MAPS





Sumber: Google

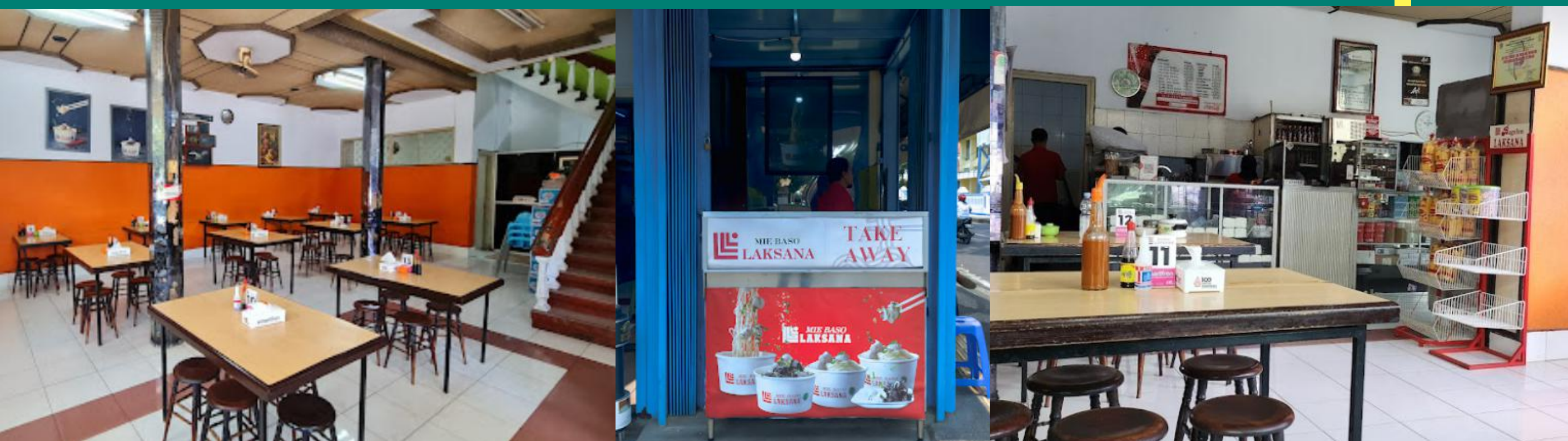


Harga:

Rp. 40.000 - Rp. 65.000
untuk satu porsi

Fasilitas:

Tempat makan nyaman, toilet, bisa
take away, tersedia di gofood &
grabfood dan tersedia makanan selain
baso khas laksana itu sendiri.



Sumber: Google

RESTORAN DAN RUMAH MAKAN

16

6

PECEL ORANYE



Review from Google (May 2024)



Sumber: Google

Pecel Oranye terletak di area kota yaitu di Jalan Empang. Tempatnya lumayan tidak terlihat bagi orang awam namun mempunyai ciri khas berwarna *orange*. Pecel Oranye merupakan kedai makan pecel paling terkenal di Tasikmalaya dan sudah berdiri sejak 1925. Pecel Oranye memiliki menu andalan pecel dengan bumbu kacang yang sangat nikmat. Rasa Pecel Oranye ini sangat khas, campur-campur antara manis, asam, dan asin. Bumbu pecel ini kemudian disiram di atas sayuran.

INFORMASI

Alamat: Jl. Empang No. 27, Empangsari



Setiap hari : 09.00 - 18.00



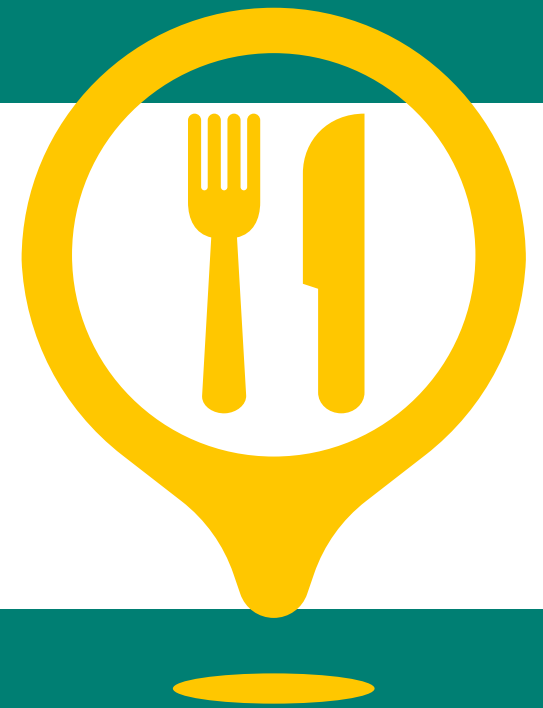
Oranye27



0851-8609-6844

SCAN TO GET KNOW THE ADDRESS MAPS





Sumber: Google



• Rp. •

PECEL ORANYE ASLI
JL EMPANG NO 27 , TASIKMALAYA
08157126504

MENU

Pecel 1 porsi	25.000
Pecel 1/2 porsi.	15.000
Gado-Gado 1 porsi	25.000
Gado -Gado 1/2 porsi	15.000
Rujak Cuka 1 porsi.	25.000
Rujak Cuka 1/2 porsi	15.000

ANEKA KERUPUK

Geboy 3000 | emping 5000
| Mie 2000 | opak singkong
3000 | kicimpring 2000 |
Jengkol 2000 | udang 3000

LAIN-LAIN

Nasi	3000
Kupat	2000
Telur rebus	3000
Es teh manis	3000
Bumbu 1kg	200.000
Bumbu 1/2kg	100.000



Fasilitas:

Tempat makan nyaman, parkir hanya untuk roda 2, tersedia di gofood dan grabfood, pembayaran hanya tunai



Sumber: Instagram (@oranye27)

7

LENGKO AYAM 99



(4,6)

Review from Google (May 2024)



Sumber: Google

Lengko Ayam 99 adalah hidangan khas Tasikmalaya yang memukau lidah dengan cita rasa yang khas dan autentik. Dengan kombinasi sempurna antara ayam suwir lezat, tauge, lontong, dan bumbu kacang yang gurih, setiap suapan Lengko Ayam 99 menghadirkan sensasi kenikmatan yang tiada tara. Dipuji oleh para pecinta kuliner, Lengko Ayam 99 menjadi pilihan utama bagi mereka yang menginginkan santapan yang lezat dan memuaskan di kota ini. Segera kunjungi Lengko Ayam 99 dan rasakan sendiri kelezatan cita rasa khas Tasikmalaya yang tak terlupakan!

INFORMASI

Alamat: Jl. Sutisna Senjaya
No.140



Lengkoayam99



Setiap hari : 06.00 - 12.00



0821-2792-3094

SCAN TO GET KNOW
THE ADDRESS MAPS



Sumber: Google



Rp. 20.000
-
Rp. 40.000
untuk satu
porsi

MENU			LENGKO AYAM 99
			0821- 2792- 3094
LENGKO AYAM BIASA 20K	LENGKO AYAM KULIT 24K	LENGKO AYAM KUMPLIT 35K	
Lontong sayur yang di taburi ayam suir .	Lontong sayur + suir ayam, dengan tambahan kulit ayam.	Lontong sayur + suir ayam, dengan tambahan Telor, Ati, Sayap.	
LENGKO AYAM TELOR 25K	LENGKO AYAM KEPALA 25K	LENGKO SAPI 30K	
Lontong sayur + suir ayam, dengan tambahan 1 butir telur.	Lontong sayur + suir ayam, dengan tambahan 1 kepala ayam.	Lontong sayur yang di di taburi potongan daging sapi.	
LENGKO AYAM CEKER 23K	LENGKO AYAM PAHA 30K	SAYUR DAGING AYAM 25K	
Lontong sayur + suir ayam, dengan tambahan 2 ceker ayam.	Lontong sayur + suir ayam, dengan tambahan paha bawah.	Suikan daging ayam dengan kuah yang creamy, tanpa lontong.	
LENGKO AYAM ATI 25K	LENGKO AYAM SAYAP 25K	SAYUR DAGING SAPI 35K	
Lontong sayur + suir ayam dengan tambahan ati ampela.	Lontong sayur + suir ayam, dengan tambahan 1 sayap.	Potongan daging sapi dengan kuah yang creamy, tanpa lontong.	

Fasilitas:
Tempat makan yang
nyaman, parkir luas, toilet,
pembayaran menerima
debit dan qris.



Sumber: Google

8

NASI TO BENHIL



Review from Google (May 2024)



Sumber: Google

Nasi Tutug Oncom adalah salah satu makanan khas Kota Tasikmalaya yang *authentic*. Salah satu tempat kuliner tutug oncom yang sangat terkenal di Kota Tasikmalaya yaitu TO Benhil. Satu porsi nasi TO ini berisi nasi dan tutug oncom yang telah dicampur dan 2 macam sambal, biasanya disajikan dengan mendoan panas. Setiap suapan Nasi To Benhil membawa pada petualangan rasa yang tak terlupakan. Nikmati kelezatan otentik yang kaya akan rempah dan bumbu, hanya di Nasi To Benhil. Segera kunjungi dan rasakan sensasi kenikmatan yang memuaskan!

INFORMASI

Alamat: Jl. Dadaha - Petir, RT.04/RW.08



Setiap hari : 07.30 - 14.00



0822-4355-1179

SCAN TO GET KNOW
THE ADDRESS MAPS



Sumber: Google



Harga:
Rp. 8.000 untuk satu
porsi

Fasilitas:
Tersedia di gofood dan grabfood, parkir
luas dan pembayaran hanya menerima
uang tunai



Sumber: Google

9

RUJAK KOLEKTORAN



Review from Google (May 2024)



Sumber: Google

Rujak Kolektoran Ibu Icar adalah salah satu kuliner legendaris yang ada di Kota Tasikmalaya. Rujak ini sudah hadir sejak 1967. Tipe bumbu rujaknya itu kental dan khas karena memakai buah honje. Perporisi dari masing-masing menu yang dijual oleh Ibu Icar ini porsi besar dan bisa dinikmati oleh banyak orang. Disukai oleh warga lokal dan wisatawan, rujak ini menjadi pilihan sempurna untuk menikmati camilan yang sehat dan lezat. Datang dan nikmati kelezatan segar yang otentik di Rujak Kolektoran Ibu Icar, destinasi kuliner yang pasti memuaskan selera Anda!

INFORMASI

Alamat: Tawang Sari, Kec. Tawang (Sebrang Hotel Harmoni)



Setiap hari : 08.00 - 17.00



0853-1420-8883

SCAN TO GET KNOW
THE ADDRESS MAPS



Sumber: Google



Harga:
Rp. 15.000 - Rp. 50.000
untuk satu porsi

Fasilitas:
Tersedia di gofood dan grabfood, parkir
luas dan pembayaran hanya menerima
uang tunai



Sumber: Google

10

AYAM BAKAR HEN-HEN



Review from Google (May 2024)



Sumber: Google

Salah satu restoran yang legendaris di Kota Tasikmalaya adalah Hen-hen. Terlepas dari kata legend dan lokasinya yang strategis, tentunya Hen Hen ini menjadi primadona dalam regi rasa di Tasikmalaya. Bagi penggemar Ayam Bakar, mungkin sudah tidak diragukan lagi dengan Ayam Bakar Hen Hen. Potongan ayamnya yang besar, bumbunya yang meresap dan tentunya dibakar dadakan jadi nilai plus untuk Hen Hen ini.

INFORMASI

Alamat: Jl. HZ. Mustofa No.390



Setiap hari : 09.30 - 21.30



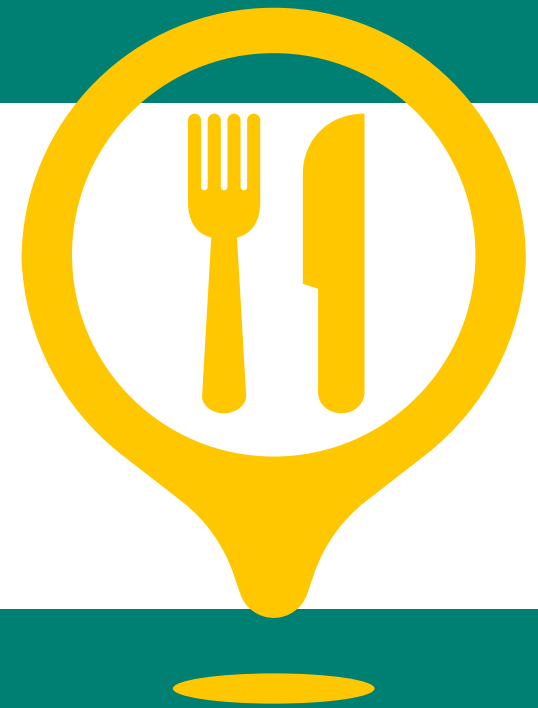
Ayambakarhenhen_



0812-2150-769

SCAN TO GET KNOW THE ADDRESS MAPS





Sumber: Google



Harga:

Rp. 20.000 - Rp. 70.000
untuk satu porsi

Fasilitas:

Tempat makan nyaman, parkir
luas, tersedia di gofood dan grabfood
dan bisa take away



Sumber: Google

11

MARTABAK RAMAYANA



Review from Google (May 2024)



Sumber: Google

Martabak Ramayana di Tasikmalaya adalah salah satu tempat kuliner legendaris yang menjadi favorit warga lokal dan wisatawan. Terletak di pusat kota Tasikmalaya, Martabak Ramayana telah lama dikenal karena kualitas dan kelezatan martabaknya yang autentik. Martabak Ramayana bisa dijadikan pilihan cemilan pada waktu sore dan malam hari. Martabak Ramayana menjual Martabak manis, asin hingga tipis kering.

INFORMASI

Alamat: Jl. Tentara Pelajar No.68



Setiap hari : 16.00 - 22.00



Martabakramayanatasik



(0265) 334511

SCAN TO GET KNOW THE ADDRESS MAPS





Sumber: Google



Fasilitas:
Ruang tunggu nyaman, tersedia di gofood dan grabfood, parkir nyaman, hanya bisa take away

H A R G A

Martabak Ramayana Manis, Asin, Tipis Kering	
MARTABAK MANIS	
● Coklat Polos	Rp. 31.500
● Kacang Coklat	Rp. 32.000
● Kacang Coklat Wijen	Rp. 32.500
● Kismis Kacang Coklat	Rp. 33.000
● 1/2 Keju 1/2 Kismis	Rp. 34.500
● 1/2 Keju 1/2 Coklat	Rp. 35.000
● 1/2 Keju 1/2 Campur	Rp. 36.000
● Polos Keju	Rp. 36.000
● Pisang Keju	Rp. 36.500
● Black Sweet Keju	Rp. 36.800
● Kacang Keju Coklat	Rp. 36.900
TIPIS KERING	
● Polos	Rp. 20.500
● Kacang Coklat	Rp. 21.500
● Keju Coklat	Rp. 22.000
● Polos Keju	Rp. 22.500
● Kacang Keju Coklat	Rp. 23.500
Martabak Ramayana Manis, Asin, Tipis Kering	
MARTABAK ASIN	
● Daging Ayam	Rp. 34.500
● Daging Sapi	Rp. 36.000
● Kornet	Rp. 35.000
MARTABAK ASIN SPECIAL	
● Daging Ayam	Rp. 35.500
● Daging Sapi	Rp. 37.000
● Kornet	Rp. 36.000
MARTABAK ASIN SUPER	
● Daging Ayam	Rp. 37.500
● Daging Sapi	Rp. 39.000
● Kornet	Rp. 38.000

Sumber: Google

12

ES DUREN SI MADU



Review from Google (May 2024)



Sumber: Google

Es Duren Si Madu di Kota Tasikmalaya menjadi pilihan favorit bagi warga lokal maupun wisatawan yang ingin menikmati kelezatan durian dalam sajian es yang menyegarkan. Setiap porsi es durian disajikan dengan topping ketan hitam, kelapa muda, dan susu kental manis yang semakin memperkaya cita rasa yang semuanya dijamin memanjakan lidah. Pastikan untuk menyempatkan diri mencicipi nikmatnya Es Duren Si Madu saat berkunjung ke Tasikmalaya!

INFORMASI

Alamat: Jalan Ahmad Yani
No.154



Setiap hari : 10.00 - 20.00



0853-5341-3018

SCAN TO GET KNOW THE
ADDRESS MAPS





Sumber: Google



Fasilitas:

Tempat makan nyaman, parkir luas, tersedia di gofood dan grabfood dan bisa take away



H A R G A

Es Durian SIMADU Spesial Menu	
ES:	
ES ALPUKAT KELAPA	Rp. 16.000
ES CAMPUR TANPA DUREN	Rp. 14.000
ES CAMPUR DUREN BUAH	Rp. 18.000
ES CAMPUR DUREN S. S. S.	Rp. 25.000
ES DUREN ALPUKAT SPESIAL	Rp. 25.000
ES DUREN SUPER SPESIAL	Rp. 32.000
JUS:	
JUS ALPUKAT	Rp. 15.000
JUS MANGGA	Rp. 15.000
TEH MANIS	Rp. 5.000
NB: DILUAR MENYANGKUT KARGA BERTAMBAH	

Sumber: Google

13

ES BOJONG IBU MOMOH



Review from Google (May 2024)



Sumber: Google

Es Sirop Bojong Ibu Momoh adalah salah satu kuliner legendaris yang menjadi ikon Kota Tasikmalaya. Terletak di kawasan Bojong, minuman ini telah menjadi favorit warga lokal dan wisatawan sejak puluhan tahun yang lalu. Ibu Momoh, sang pemilik, dikenal dengan resep rahasia yang membuat es sirop ini begitu istimewa. Sirop yang digunakan merupakan racikan sendiri, menggunakan bahan-bahan alami dan buah-buahan segar. Berkunjung ke Kota Tasikmalaya tidak akan lengkap tanpa mencicipi Es Sirop Bojong Ibu Momoh. Minuman ini tidak hanya memuaskan dahaga, tetapi juga membawa nostalgia dan cerita dari generasi ke generasi. Es Sirop Bojong Ibu Momoh adalah bukti bahwa kuliner tradisional tetap bisa bertahan dan menjadi bagian penting dari identitas kota.

INFORMASI

Alamat: Jl. Ampera Barat No.207



Esbojongibu



Setiap hari : 09.00 - 17.30



0852-2203-7203

SCAN TO GET KNOW
THE ADDRESS MAPS



Sumber: Google



Fasilitas:
Tempat makan nyaman, toilet, parkir
luas, tersedia di gofood dan grabfood
dan bisa take away

H
A
R
G
A



Sumber: Google



KAFE



14

KOPI BARETTO



(4,5)

Review from Google (May 2024)



Sumber: Google

Kopi Baretto adalah destinasi kuliner di Kota Tasikmalaya yang menyajikan berbagai varian kopi berkualitas tinggi. Tempat ini terkenal dengan suasana yang nyaman dan modern, cocok untuk berkumpul bersama teman atau bersantai sendirian. Kopi Baretto menawarkan beragam pilihan kopi, mulai dari espresso, cappuccino, hingga kopi lokal khas Tasikmalaya yang kaya akan cita rasa. Setiap cangkir kopi dibuat dengan biji kopi pilihan yang disangrai dengan sempurna, menjamin kenikmatan maksimal bagi setiap pengunjung. Selain kopi, Baretto juga menyediakan aneka makanan ringan dan dessert yang lezat. Dengan pelayanan yang ramah dan harga yang terjangkau, Kopi Baretto menjadi tempat favorit bagi para pecinta kopi di Tasikmalaya. Datang dan nikmati pengalaman ngopi yang tak terlupakan di Kopi Baretto!

INFORMASI

Alamat: Jl. Galunggung,
Tawangsari



Rumahkopibarettotsm



Setiap hari : 12.00 - 23.00



0821-1784-8975

SCAN TO GET KNOW
THE ADDRESS MAPS



Sumber: Google



SCAN UNTUK MELIHAT MENU



Harga:
Rp. 15.000 - Rp. 35.000

Fasilitas:
Tempat nyaman, toilet, live musik, wifi dan bisa take away



Sumber: Google

15

KOPI CINLOK



Review from Google (May 2024)



Sumber: Google

Nikmati sensasi ngopi yang berbeda di Kopi Cinlok Upgrade, destinasi kopi turun temurun yang dikemas secara terkini di Kota Tasikmalaya! Terletak strategis di jantung kota, Kopi Cinlok Upgrade menawarkan suasana yang modern dan nyaman, cocok untuk berkumpul bersama teman atau bersantai sendirian. Dengan beragam pilihan menu kopi spesial, mulai dari espresso yang kuat hingga latte yang lembut, setiap cangkir disajikan dengan penuh dedikasi oleh barista profesional. Selain kopi, nikmati juga aneka camilan lezat yang melengkapi pengalaman ngopi.

INFORMASI

Alamat: Jl. Bebedilan No.3,
Cilembang



Setiap hari : 08.00 - 22.00



Kopi.cinlok
Kopi.cinlok.upgrade



0822-2020-2377

SCAN TO GET KNOW THE
ADDRESS MAPS





Sumber: Google



SCAN UNTUK MELIHAT MENU

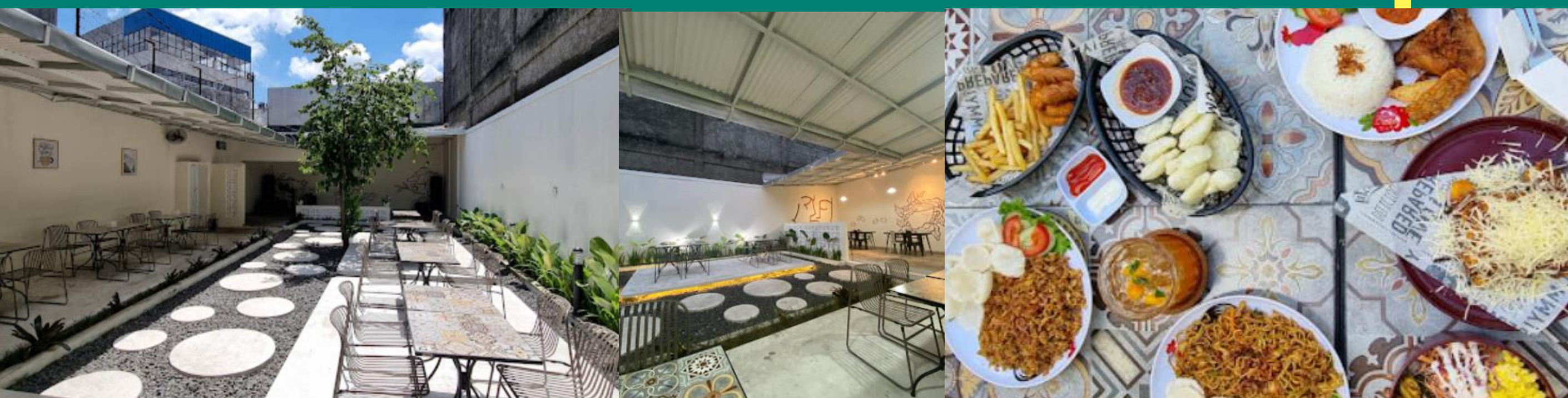


Harga:

Rp. 15.000 - Rp. 35.000

Fasilitas:

Tempat nyaman, toilet, live musik, wifi dan bisa take away



Sumber: Google

KAFE

36

16

CILOK GOANG GOLDEN



Review from Google (May 2024)



Sumber: Google

Cilok Goang Golden adalah sajian kuliner khas Tasikmalaya yang wajib dicoba. Terbuat dari adonan tepung kanji yang kenyal, cilok ini disajikan dengan kuah goang yang pedas dan gurih, yang terbuat dari campuran cabai, bawang, dan bumbu khas lainnya. Ditambah dengan taburan bawang goreng dan seledri, Cilok Goang Golden menawarkan sensasi rasa yang unik dan menggugah selera. Tempat ini menjadi favorit para pencinta kuliner karena cita rasanya yang autentik dan harganya yang terjangkau. Kunjungi Cilok Goang Golden untuk pengalaman kuliner yang tak terlupakan di Tasikmalaya!

INFORMASI

Alamat: Jl. BKR, Kahuripan



Setiap hari : 09.30 - 00.00



Cilokgoanggolden



0853-5120-2223

SCAN TO GET KNOW THE ADDRESS MAPS





Sumber: Google



Fasilitas:

Tempat makan nyaman, toilet, parkir luas, tersedia di gofood dan grabfood, bisa *take away* dan live musik



Harga:

Rp. 12.000 - Rp. 25.000



Sumber: Google

KAFE

38



STREETFOOD



17

MAMBO KULINER



Review from Google (May 2024)



Sumber: Google

Mambo Streetfood di Kota Tasikmalaya adalah destinasi kuliner malam yang wajib dikunjungi. Terletak di pusat kota, kawasan ini menawarkan berbagai hidangan lezat mulai dari nasi goreng, mie tek-tek, hingga sate dan seafood segar. Suasana yang ramai dan penuh warna menjadikannya tempat favorit untuk berkumpul bersama teman dan keluarga. Stand-stand makanan yang berjejer menyajikan aneka jajanan tradisional hingga modern, memuaskan berbagai selera. Mambo Streetfood bukan hanya soal makanan, tetapi juga pengalaman menikmati kuliner malam yang meriah dan autentik. Nikmati malam hari dengan kuliner malam di Mambo Streetfood.

INFORMASI

Alamat: Jl. Mayor Utarya,
Empangsari



Sabtu : 16.00 - 23.00



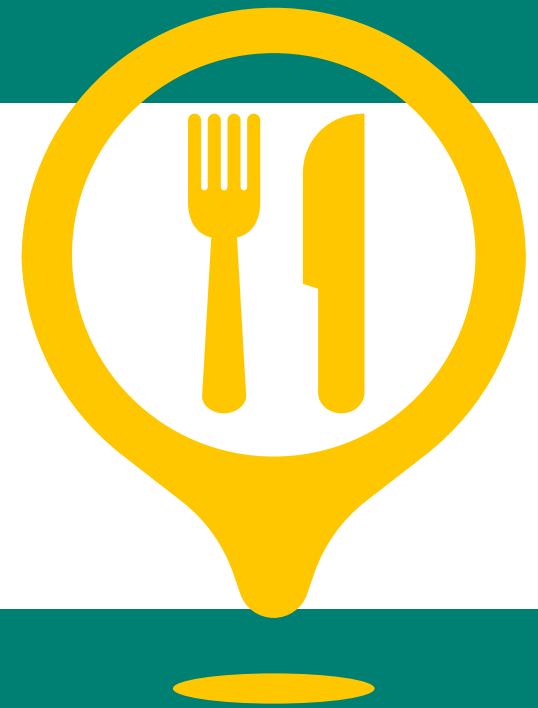
Mambokuliner



0852-8889-3207

SCAN TO GET KNOW THE
ADDRESS MAPS





Sumber: Google



Harga makanan dan minuman mulai dari
Rp. 10.000 - Rp. 50.000 untuk satu porsi



Sumber: Google

STREETFOOD

42



OLEH-OLEH



18

LEMONA



Review from Google (May 2024)



Sumber: Google

Lemona Bakery di Kota Tasikmalaya adalah destinasi sempurna untuk mencari oleh-oleh lezat. Terkenal dengan roti dan kue yang segar, Lemona Bakery menawarkan berbagai pilihan seperti roti keju, brownies, dan kue lapis legit yang menggugah selera. Setiap produk dibuat dengan bahan berkualitas tinggi dan resep tradisional yang menjamin rasa autentik. Dengan pelayanan ramah dan kemasan yang menarik, Lemona Bakery memastikan setiap pembelian menjadi pengalaman istimewa. Jangan lupa mampir ke Lemona Bakery saat berkunjung ke Tasikmalaya untuk membawa pulang oleh-oleh yang tak terlupakan.

INFORMASI

Alamat: Jl. Doktor Sukarjo,
Tawang Sari



Setiap Hari: 06.00 - 21.00



Lemonacakeandbakery



0853-5358-0066

SCAN TO GET KNOW THE
ADDRESS MAPS





Sumber: Google



Best Seller:

1. Roti kering bagelen
2. Roti kura-kura
3. Bolu
4. Roti tawar pandan
5. Roti pisang coklat



Harga:
Mulai dari Rp. 8.000 - Rp. 150.000



Sumber: Google

OLEH-OLEH

46

19

RANGGINANG



Sumber: Google

Rangginang adalah oleh-oleh khas Tasikmalaya yang wajib dibawa pulang. Terbuat dari beras ketan yang dikukus, dibentuk, kemudian dijemur hingga kering sebelum digoreng, rangginang menawarkan rasa gurih dan tekstur renyah yang khas. Tersedia dalam berbagai varian rasa, seperti original, terasi, dan manis, rangginang cocok dinikmati sebagai camilan atau pendamping hidangan lainnya.

Dibuat dengan bahan alami dan proses tradisional, rangginang dari Tasikmalaya terkenal akan kualitas dan kelezatannya. Keistimewaan ini menjadikan rangginang sebagai buah tangan yang sempurna untuk keluarga dan teman. Dikemas secara menarik, rangginang mudah ditemukan di berbagai toko oleh-oleh di Tasikmalaya.

Jangan lewatkan kesempatan untuk membawa pulang rangginang, oleh-oleh yang menggambarkan kekayaan kuliner dan tradisi Tasikmalaya dalam setiap gigitannya. Rasakan kenikmatan yang autentik dan berbagi kelezatan dengan orang-orang tercinta.



Sumber: Google

Opak adalah oleh-oleh khas Tasikmalaya yang terbuat dari beras ketan. Camilan tradisional ini dikenal dengan teksturnya yang renyah dan rasa gurih yang lezat. Proses pembuatan opak melibatkan penggilingan beras ketan yang kemudian dicampur dengan bumbu sederhana dan dibentuk menjadi bulatan tipis. Setelah itu, opak dijemur hingga kering dan digoreng hingga garing sempurna.

Opak Tasikmalaya tidak hanya enak dinikmati sebagai camilan sehari-hari, tetapi juga ideal sebagai teman makan nasi atau lauk pendamping. Keunikan rasa dan teksturnya membuat opak menjadi favorit banyak orang. Selain itu, opak juga mudah dibawa dan tahan lama, sehingga sangat cocok dijadikan oleh-oleh khas untuk keluarga dan teman. Dapatkan opak asli Tasikmalaya yang gurih dan renyah sebagai buah tangan yang memikat dari Kota Tasikmalaya!

PROFIL PENYUSUN

Nama: Linda Dwi Lestari

Alamat: Geger Arum 1 No.127, Bandung

Telepon: +62 8953-4733-4007

Email: lindadwilestari87@gmail.com

Profil Singkat:

Linda Dwi Lestari adalah seorang profesional mahasiswa bidang pariwisata. Tepatnya ia berkuliah di Politeknik Negeri Bandung dengan jurusan Administrasi Niaga prodi D3 Usaha Perjalanan Wisata.

Selama berkuliah, Linda berperan aktif dalam menjalani tanggung jawabnya sebagai mahasiswa.

Linda juga sangat tekun dengan proses pembelajaran perkuliahan. Linda mempunyai pengalaman yang membuat dirinya tumbuh yaitu dengan pengalaman magang, yang dimana pada masa itu ia dapat meningkatkan skill komunikasinya dan membantu perusahaan untuk mencapai target dalam bidang sales.



Kontak:

Linda dapat dihubungi melalui email di lindadwilestari87@gmail.com atau melalui telepon di +62 8953-4733-4007.

Untuk informasi lebih lanjut, kunjungi profil LinkedIn beliau di [linkedin.com/in/lindadwilestari](https://www.linkedin.com/in/lindadwilestari).

