

# LIVE

TANGERANG MAGAZINE



**6** KOTA TANGERANG  
SURGA INVESTASI

**18** SERUPUT KOPI  
DI KEDAI JADUL

**20** WAROENK HASTOETI  
ALA RUMAH-NENEK



**GRATIS**  
Edisi 10/2024

# MOTIF BATIK SUNDARA LOKA



MOTIF BATIK  
SUNDARA LOKA PADA KEMEJA

MOTIF BATIK  
SUNDARA LOKA PADA KAIN



Perahu Naga



Jembatan Berendeng



Bendungan Pintu Air Sepuluh



Masjid Kalipasar



Kelenteng Boen Tek Bio



Masjid Raya Al-A'zhom



Benteng Heritage



Dayung di Sungai Cisadane

Sundara Loka berasal dari bahasa sansekerta, yang mencerminkan keindahan Kota Tangerang sebagai tempat yang harmonis dan sejahtera. Motif menggambarkan keanekaragaman Kota Tangerang yang kaya akan budaya dan sejarah yang memancarkan keindahan dari keanekaragaman di Kota Tangerang.

info lebih lanjut hubungi

☎ 0813-1139-1606

📱 @batik\_tangerangkota



kota  
tangerang



# CALENDAR OF EVENTS KOTA TANGERANG 2024

## JANUARI

- Gebyar Pelayanan HUT**  
Alun-alun Cibodas  
1 Jan - 29 Feb 2024
- Kejuaraan Bulu Tangkis**  
GOR Gondrong  
17-20 Januari 2024
- Kejuaraan Petanque**  
Graha Bhakti Karya  
26-28 Januari 2024

## FEBRUARI

- FESTA (Festival Kec. Tangerang)**  
Area Parkir Metropolis  
1-4 Februari 2024
- Bazar UMKM**  
13 Kecamatan  
1-29 Februari 2024
- O2SN Kota Tangerang**  
Stadion Benteng Reborn  
6 Februari 2024
- Pameran Pembangunan**  
Lapangan Sudimara Barat  
6-7 Februari 2024
- Kejuaraan Futsal**  
GOR Cipondoh & Jatiuwung  
22-24 Februari 2024
- Patriot Scout Competition**  
Stadion Benteng Reborn  
24 Februari 2024
- Tangerang Bershalawat**  
Masjid Al A'zhom  
26 Februari 2024
- Periuk Expo**  
Villa Grand Tomang  
26-29 Februari 2024
- Kejuaraan Sepakbola**  
Stadion Benteng Reborn  
26-28 Februari 2024
- Culinary Day HUT ke-31**  
Taman Elektrik  
28 Februari 2024

## MARET

- Kejuaraan Tarung Derajat**  
GOR Nambo Jaya  
3-5 Maret 2024
- Kejuaraan Pencak Silat**  
GOR Gondrong/Nambo Jaya  
6-8 Maret 2024
- Festival Keramas Massal**  
Bantaran Sungai Cisadane  
10 Maret 2024
- Festival Ramadan Kareem**  
Masjid Al-Ittihad  
11 Maret-9 April 2024
- Bazaar Ramadan**  
Kec. Periuk  
25-29 Maret 2024

## APRIL

- Perayaan May Day**  
Kec. Tangerang  
24 April-1 Mei 2024
- Kejuaraan Gateball**  
Lapangan Ahmad Yani  
26-28 April 2024
- Seleksi Duta Pemuda**  
Gedung Pemuda  
26-28 April 2024
- UMKM Awards**  
Virtual  
27 April 2024
- Tuan Rumah Liga 3 Nasional**  
Virtual  
27 April 2024

## MEI

- Benteng Youth Tangerang**  
Lapangan Ahmad Yani  
1 Mei-2 Juni 2024
- Kejuaraan Petanque Pelajar**  
Graha Bhakti Karya  
10-12 Mei 2024
- Festival Mookervart**  
Hutan Kota  
18-19 Mei 2024
- Kejuaraan Marching Band**  
Stadion Benteng Reborn  
23-26 Mei 2024
- Liga Futsal Profesional**  
GOR Nambo Jaya  
Mei 2024

## JUNI

- POPDA (Pekan Olahraga Pelajar Daerah)**  
Venue Popda  
8-13 Juni 2024
- Festival Pehcun**  
Bantaran Sungai Cisadane  
10 Juni 2024
- Olimpiade Siswa Nasional**  
Virtual  
17-21 Juni 2024
- FLS2N (Festival Lomba Seni Siswa Nasional)**  
Gedung Kesenian  
17-22 Juni 2024
- PEPARPEDA (Pekan Olahraga Paralimpik Pelajar Daerah)**  
Venue Peparpeda  
25-28 Juni 2024
- Perayaan HANI (Hari Anti Narkotika Internasional)**  
Tugu Adipura  
26 Juni 2024

## JULI

- Kejuaraan Atletik**  
Stadion Benteng Reborn  
3-5 Juli 2024
- Pawai Obor**  
Kec. Periuk  
7 Juli 2024
- Festival Al A'zhom**  
Masjid Al - A'zhom  
7 Juli 2024
- Kejuaraan Judo**  
GOR Nambo Jaya  
10-12 Juli 2024
- Kejuaraan Taekwondo**  
GOR Nambo Jaya/Gondrong  
17-19 Juli 2024
- POTRADAKOT**  
Lap. Cibodas  
18-20 Juli 2024
- Gelar Pemberdayaan Masyarakat**  
Taman Elektrik  
20-23 Juli 2024
- Festival Cisadane**  
Bantaran Sungai Cisadane  
20-27 Juli 2024
- Tangerang Fashion Week**  
Bantaran Sungai Cisadane  
26-28 Juli 2024
- Kejuaraan Cricket**  
Stadion Mini Karang Tengah  
24-26 Juli 2024
- Ajang Kreativitas Pemuda**  
Gedung Pemuda  
Juli 2024

## AGUSTUS

- Tangerang Expo**  
Lap. Ahmad Yani  
8-11 Agustus 2024
- Kejuaraan Tinju**  
GOR Jatiuwung  
9-11 Agustus 2024
- IDCI (Indonesia Drum Corps Internasional)**  
Stadion Benteng Reborn  
11-17 Agustus 2024
- Tangerang Kitri Festival**  
Stadion Benteng Reborn  
14 Agustus 2024
- Tangerang Digital Fest**  
Taman Elektrik  
16-17 Agustus 2024
- Festival Bodoran**  
Kec. Jatiuwung  
17 Agustus 2024
- Panen Bersama Budidaya Ikan Keramba**  
Kel. Gebang Raya  
19 Agustus 2024
- Festival Literasi**  
Tangcity Mall  
19-25 Agustus 2024
- Tangerang Great Sale**  
Tempat Tentatif  
23-24 Agustus 2024

## SEPTEMBER

- Kejuaraan Kempo**  
GOR Gondrong/Nambo Jaya  
6-8 September 2024
- MTQ Tingkat Kota**  
Gd. Pusat Pemerintahan  
Mg.ke-2 September 2024
- Festival Maulid**  
Taman Elektrik  
16 September 2024
- Festival Gotong Tepekong**  
Vihara Boen Tek Bio  
21 September 2024
- Kejuaraan Karate**  
GOR Gondrong/Nambo Jaya  
26-28 September 2024
- Tangerang Rescue Race**  
Tempat Tentatif  
September 2024

## OKTOBER

- Festival Budaya**  
Taman Elektrik  
16-20 Oktober 2024
- Festival Sumpah Pemuda**  
Taman Elektrik  
28 Oktober 2024

## NOVEMBER

- Liga Tarkam Piala Walikota**  
Stadion Benteng Reborn  
1-30 November 2024
- Kejuaraan Basket DBL**  
GOR Dimiyati  
1-30 November 2024
- Kejuaraan Panjat Tebing**  
Venue Panjat Tebing Gondrong  
6-9 November 2024
- Kejuaraan Motocross**  
Sirkuit Sewan Selapajang  
13-16 November 2024
- Kejuaraan Pencak Silat**  
GOR Nambo Jaya  
20-22 November 2024
- Kejuaraan Hadang Internasional**  
GOR Gondrong/Nambo Jaya  
28-30 November 2024
- Festival Pintu Air 10**  
Bendungan Pintu Air 10  
30 Nov- 1 Des 2024

## DESEMBER

- Culinary Day Akhir Tahun**  
Taman Elektrik  
14 Desember 2024
- Gebyar BLK**  
Tempat Tentatif  
19 Desember 2024

\*Tempat dan Tanggal Dapat Berubah Sewaktu-waktu

📱 @tangerangkota | @tangerangtv | @humas\_kota\_tangerang

🌐 www.tangerangkota.go.id

# Table Of Contents



# LIVE

TANGERANG MAGAZINE

**PENERBIT**  
Dinas Komunikasi dan Informatika

**PEMBINA**  
Dr. Nurdin, S.Sos, M.Si  
H. Herman Suwarman

**KETUA**  
Indri Astuti

**WAKIL KETUA**  
Ian Chavidz Rizqiullah, S.STP

**SEKRETARIS**  
Kristiono Suntoro

**ANGGOTA**  
Woro Suci  
Asep Tahyudin  
Fitri Yulia  
Widi

**EDITOR**  
Khanif Lutfi

**DESAIN GRAFIS**  
Tri Waluyo

**FOTOGRAFER**  
Rahmatullah

**REPORTER**  
William Anwar

**EMAIL**  
majalahlive@gmail.com

**TELEPON**  
021 5576 4955

**ALAMAT**  
Dinas Komunikasi dan Informatika  
Kota Tangerang,  
Jl. Satria Sudirman No. 1  
Gedung Pusat Pemerintahan Lt. IV.



## KOTA TANGERANG SURGA INVESTASI

Kemajuan suatu kota rasanya sulit terealisasi tanpa ditopang perekonomian yang kuat. Sepanjang 2024, Pemerintah Kota (Pemkot) Tangerang berhasil mencatatkan konsistensi capaian rapor hijau di bidang perekonomian, mulai dari indeks inflasi, investasi, ekspor, sampai penurunan angka kemiskinan secara signifikan.

### INFLASI KONSISTEN STABIL

Pemkot Tangerang berhasil meneruskan tren positif pertumbuhan ekonomi selepas era pandemi berakhir. Stabilitas ekonomi dibuktikan dengan catatan indeks inflasi yang lebih baik

dibandingkan dalam tiga tahun terakhir.

Tak bisa dianggap biasa, Badan Pusat Statistik (BPS) Kota Tangerang bahkan mencatat angka indeks inflasi rata-rata pada tahun ini hanya sebesar 2,64 persen (2024), meng-

alami penurunan drastis dibandingkan rata-rata pada tahun sebelumnya yang mencapai 3,24 persen (2023) dan 3,92 persen (2022).

Bukan cuma inflasi yang mencatatkan tren positif, investasi di Kota Tangerang juga mengalami

peningkatan signifikan dibanding tahun-tahun sebelumnya.

Penjabat (Pj) Wali Kota Tangerang Dr. Nurdin menyampaikan, selama ini Pemerintah Kota Tangerang konsisten untuk terus meningkatkan tren capaian ekonomi. Mulai dari pengendalian inflasi hingga meningkatkan investasi.

“Kami berkomitmen mendukung pengendalian inflasi, ada banyak yang sudah dilakukan untuk menekan inflasi secara maksimal, mulai dari menggelar operasi pasar murah secara rutin, pemberian subsidi, sampai me-

ningkatkan produksi pangan lokal. Hal ini menjadi tindakan sinergi kuat untuk mendukung pertumbuhan ekonomi yang berkelanjutan di Kota Tangerang,” ujar Nurdin ketika membuka kegiatan High Level Meeting Tim Pengendalian Inflasi Daerah (TPID) Kota Tangerang 2024.

Sejalan dengan itu, Pemkot Tangerang berhasil memenuhi target pengendalian inflasi nasional dengan mencatatkan indeks inflasi berada di skala 2,5 persen plus minus 1 persen (1,5-3,5 persen). Hal ini menunjukkan, Pemkot Tangerang berhasil menjaga stabilitas sekaligus keseimbangan antara fluktuasi harga berbagai komoditas dengan daya beli masyarakat di Kota Tangerang.

“Kami selalu menjaga sinergisitas lintas sektoral dapat berjalan secara optimal, sehingga langkah-langkah strategis untuk mengintervensi stabilitas angka inflasi di Kota Tangerang dapat terus dilakukan secara efektif, efisien, serta berhasil memenuhi target yang ada,” ujarnya. **(William Anwar)**

### TARGET INVESTASI TEREALISASI

Selanjutnya, Pemkot Tangerang juga mencatatkan keberhasilan dengan meningkatkan capaian realisasi investasi secara luar biasa. Berdasarkan data terbaru (triwulan ketiga), angka realisasi investasi di Kota Tangerang pada tahun ini telah mencapai Rp11,17 triliun atau sekitar 78 persen dari total target yang dicanangkan pada tahun ini yang mencapai Rp14,36 triliun (2024).

Pemkot Tangerang juga berhasil menjaga konsisten dalam capaian realisasi investasi setiap tahunnya. Tercatat, Pemkot Tangerang selalu berhasil melampaui target tahunan dalam lima tahun terakhir bahkan mengalami tren peningkatan setiap tahunnya, mulai dari Rp7,97 triliun (2020), Rp8,35 triliun (2021), Rp12,64 triliun (2022), dan Rp14,99 triliun (2023).

“Kami mencatat peningkatan capaian realisasi investasi pada tahun ini sangat luar biasa, hal ini tidak bisa dilepaskan dari semua kolaborasi yang selama ini dijalankan oleh pemerintah,



investor, sampai pelaku usaha lokal yang bersinergi untuk menciptakan iklim perekonomian yang produktif,” terang Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu (DPMPTSP) Kota Tangerang, Sugiharto Achmad Bagja.

Tidak berhenti di situ, Pemkot Tangerang juga terus mendorong capaian realisasi investasi tersebut dapat berkembang pesat lewat

### Realisasi Investasi Kota Tangerang (Triwulan III) 2024

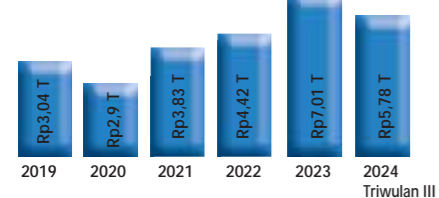
**Rp11,18 Triliun**

Penanaman Modal Dalam Negeri (PMDN) Rp5,4 T      Penanaman Modal Asing (PMA) sebesar Rp5,78 T

#### Target dan Realisasi Investasi dari Tahun ke Tahun

Tahun	Target	Realisasi
2019	Rp7,13 T	Rp7,97 T
2020	Rp7,49 T	Rp8,35 T
2021	Rp8,77 T	Rp12,64 T
2022	Rp9,21 T	Rp13,05 T
2023	Rp9,67 T	Rp14,99 T
2024	Rp14,36 T	Rp11,17 T

#### Penanaman Modal Asing dari Tahun ke Tahun



#### Tiga Terbesar Negara Investasi di Kota Tangerang Tahun 2024 (Triwulan III)

Hongkong Rp2,41 T      Inggris Rp1,07 T      Singapura Rp806,22 M

kebijakan strategis yang memudahkan para investor untuk menanamkan modalnya, mulai dari mempermudah perizinan administrasi, mengembangkan pelayanan terpadu lewat Mal Pelayanan Publik (MPP), dan mengakselerasikan proses pengembangan investasi memanfaatkan kemajuan teknologi, informasi, dan digital, seperti Sistem OSS (*Online Single Submission*) sehingga semua regulasi bisa diproses secara efektif, efisien dan terjamin.

“Tidak hanya kebijakan, kami juga terus menawarkan kemudahan lainnya yang bisa dinikmati para investor, salah satunya pembangunan infrastruktur yang memadai sekaligus penempatan yang strategis dekat dengan gerbang perdagangan nasional bahkan internasional yang selama ini terhubung ke Bandara Internasional Soekarno-Hatta,” lanjutnya.

Adapun sektor usaha tertinggi yang menyumbangkan capaian realisasi investasi pada tahun ini didominasi oleh sektor properti, jasa, pergudangan, telekomunikasi, sampai hotel, restoran, dan makanan yang juga berkembang sangat pesat sepanjang tahun ini, baik yang berasal dari dalam negeri maupun luar negeri, seperti Hongkong, Inggris, dan Singapura. **(William Anwar)**

#### ANGKA ESKPOR MELEJIT

Tidak hanya itu, Pemkot Tangerang juga mencatat lonjakan angka transaksi ekspor secara signifikan. Lonjakan angka transaksi ekspor tersebut menandakan ekosistem perekonomian di Kota Tangerang berjalan produktif.



Tidak tanggung-tanggung, Pemkot Tangerang mencatat akumulasi sementara capaian transaksi ekspor pada tahun ini telah melampaui capaian pada tahun-tahun sebelumnya. Berdasarkan data Free on Board (FOB) yang diterbitkan Instansi Penerbit Surat Keterangan Asal (IP-SKA) Kota Tangerang menunjukkan perkembangan ekspor peningkatan yang sangat signifikan, mulai dari 2,87 miliar USD (2021), 2,13 miliar USD (2022), 5,1 miliar USD (2023), dan tahun ini berhasil mencapai angka transaksi tertinggi dalam lima tahun terakhir sampai 5,57 miliar USD (2024).

“Kami berhasil melanjutkan tren positif pertumbuhan ekonomi setahun terakhir ini, lonjakan transaksi ekspor bahkan melampaui capaian luar biasa pada tahun sebelumnya, sampai mencapai 5,57 miliar USD dengan 51.220 formulir surat ekspor yang berhasil diterbitkan sepanjang tahun ini,” ujar Kepala Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi, dan Usaha Kecil Menengah (Disperindagkop UKM) Kota Tangerang, Suli Rosadi.

Lonjakan angka transaksi ekspor juga menandakan daya saing produk komoditas asal Kota

Tangerang berkualitas unggul. Pemkot Tangerang mencatat, berdasarkan data yang sama bahwa produk komoditas unggulan yang selama ini berkontribusi mendorong transaksi ekspor di Kota Tangerang didominasi produk tekstil, kimia, plastik, sampai perangkat kelistrikan, telekomunikasi dan komputer yang diminati oleh negara-negara tetangga seperti Korea, Thailand, Australia, Malaysia, sampai Vietnam.

Tidak hanya di bidang industri besar, Pemkot Tangerang selama ini gencar mempromosikan produk

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) untuk terus bersaing di kancah global. Hal ini bisa dilihat, Pemkot Tangerang belum lama ini memfasilitasi produk unggulan para pelaku UMKM Kota Tangerang mengikuti pameran bergengsi berskala internasional di World Expo Mumbai 2024.

Pemkot Tangerang bahkan memprediksi lonjakan angka transaksi ekspor akan terus terjadi dalam beberapa waktu mendatang, seiring dengan pertumbuhan ekonomi di Kota Tangerang yang berkembang pesat.

“Kami menyambut baik capaian peningkatan transaksi ekspor yang sangat signifikan pada perodesasi setahun terakhir ini. Lebih dari itu, capaian ini juga menjadi bukti bahwa produk-produk lokal mampu bersaing baik di pasar global,” jelasnya. **(William Anwar)**

### ANGKA KEMISKINAN TURUN DRASTIS

Semakin lengkap, tren positif pertumbuhan ekonomi sepanjang tahun ini diiringi dengan capaian penurunan angka kemiskinan yang signifikan. Pemkot Tangerang mencatat angka kemiskinan di Kota Tangerang per akhir tahun ini hanya sebesar 5,43 persen (2024).

Berdasarkan data terkini, Pemkot Tangerang berhasil menekan angka kemiskinan dalam beberapa tahun terakhir sampai di bawah indeks rata-rata angka kemiskinan di Provinsi Banten yang mencapai 7,52 persen (2023), yakni 5,22 persen (2020), 5,93 persen (2021), 5,77 persen (2022), 5,89 persen (2023), dan terbaru hanya 5,43 persen (2024).

“Penurunan angka kemiskinan ini merupakan capaian yang luar biasa bahkan indeks per akhir tahun ini merupakan yang terendah dalam tiga tahun terakhir,” jelas Asisten Daerah Bidang Perekonomian dan Pembangunan, Ruta Ireng Wicaksono.

Pemkot Tangerang menilai capaian penurunan angka kemiskinan pada tahun ini, tidak bisa dilepaskan dari realisasi program-program strategis yang selama ini berjalan, seperti



*Penurunan angka kemiskinan ini merupakan capaian yang luar biasa bahkan indeks per akhir tahun ini merupakan yang terendah dalam tiga tahun terakhir.*

**Ruta Ireng Wicaksono**

Asisten Daerah Bidang Perekonomian dan Pembangunan

Beasiswa Tangerang Cerdas, Balai Latihan Kerja, Beasiswa Sekolah Swasta Gratis, sampai Bedah Rumah Tidak Layak Huni yang berdampak menyejahterakan masyarakat luas di Kota Tangerang.

Tidak heran, Pemkot Tangerang bahkan menerima Penghargaan Kinerja Insentif Fiskal Kategori Upaya Percepatan Penghapusan Kemiskinan Ekstrem Tahun 2023 sebagai apresiasi atas capaian luar

biasa yang diberikan oleh pemerintah pusat. **(William Anwar)**

### DUKUNGAN PEMBANGUNAN BERKELANJUTAN

Selain itu, Pemkot Tangerang berkomitmen mendukung melanjutkan capaian tren positif pertumbuhan ekonomi dengan merealisasikan pembangunan berkelanjutan di Kota Tangerang. Salah satunya, Pemkot Tangerang

mengusulkan pembangunan Transit Oriented Development (TOD) di Kota Tangerang.

Kepala Badan Perencanaan Pembangunan Daerah (Bappeda) Kota Tangerang, Yeti Rohaeti menjelaskan, rencana pembangunan tersebut diusulkan sebagai salah satu langkah strategis untuk mengatasi permasalahan transportasi. Sekaligus membuka aksesibilitas distribusi ekonomi antar wilayah

aglomerasi Jabodetabek dan sekitarnya bisa berjalan lebih lancar dan berkembang pesat. Beberapa kawasan yang telah diusulkan meliputi Terminal Poris Plawad, Alam Sutera, sampai Pasar Anyar Kota Tangerang.

“Kami mengusulkan ketiga kawasan strategis tadi untuk dikembangkan lebih jauh menjadi titik simpul kawasan terintegrasi yang memfasilitasi transportasi, hunian,

komersial, sampai fasilitas publik. Apalagi, rencana ini sangat penting bagi Kota Tangerang sebagai salah satu kota penting penyangga Daerah Khusus Jakarta,” terang Yeti Rohaeti.

Ke depannya, Pemkot Tangerang berharap rencana pembangunan berkelanjutan tersebut dapat berjalan secara lancar sehingga mampu mendorong pertumbuhan ekonomi sekaligus kemajuan di Kota Tangerang. **(William Anwar)**



“Untuk suasanaanya aku mau menciptakan tempat seperti di rumah yang nyaman untuk keluarga dan anak-anak karena ada *play-ground* dan mainan mewarnai gratis,” ujar Dinar.

Dirinya menambahkan, resto ini juga cocok untuk pegawai kantoran yang perlu tempat *meeting* atau sekadar *lunch* bersama kolega.

Untuk mendukung konsep yang ramah untuk dikunjungi ramai-ramai, Ayam Kwali DS88 turut menghadirkan deretan menu yang bisa disantap bersama.

Seperti pilihan ayam satu ekor yang bisa dibagi untuk beberapa orang, sambil ditemani *tower drink* berisi *lemon tea* yang cocok untuk *sharing* tanpa khawatir kehabisan.

Perihal rasa, sudah tak perlu diragukan lagi. Ayam Kwali DS88 terkenal dengan hidangan spesialnya yang bikin siapapun nagih buat balik lagi. **(William Anwar)**

## SAJIAN ISTIMEWA AYAM KWALI DS88

Letaknya yang tersembunyi di dalam perumahan besar tak membuat restoran ini sepi pengunjung.

Cita rasa hidangannya yang juara, membuat kalangan pegawai ataupun keluarga rela jauh-jauh mampir untuk menikmati sajian autentik permata kuliner ini.

Ayam Kwali DS88 namanya. Tempat makan yang sudah banyak digemari pencinta kuliner ini baru saja membuka cabang terbarunya di Perumahan Banjar Wijaya, Cluster Nusantara Boulevard No. 51, Pinang, Kota Tangerang.

Di dalam restoran sederhana, dihidangkan berbagai sajian lezat dengan fasilitas terlengkap.

Owner Ayam Kwali DS88, Dinar Susilo mengungkapkan, segala fasilitas ini memang didesain untuk menciptakan suasana makan bersama yang lebih nyaman.



## AYAM BAKAR UNGKEP DALAM KUALI

Berkat resep autentik yang diwariskan dari sang nenek, Dinar sukses memperkenalkan Ayam Kwali sebagai hidangannya yang juara.

Pilihan ayam potong ataupun ayam utuh satu ekor yang dibakar dengan bumbu manis membuat cita rasanya punya ciri khas tersendiri.

Ditambah lagi, teknik pembakarannya yang diungkep dalam tanah liat membuat daging ayam yang tersaji punya aroma nikmat dan tekstur lembut yang tak akan bisa ditemukan di restoran lainnya.

“Ayam Kwali kami sangat autentik. Makanan tradisional khas Jawa Tengah ini juga akan disajikan dalam kualo kalau makan di tempat, dengan lalapan dan sambal gratis yang bisa



diambil sepuasnya,” Kata Dinar.

Selain Ayam Kwali sebagai bintang utamanya, resto ini juga menghadirkan pilihan ayam kremes, nasi bebek, paru goreng, juga pilihan sate kulit dan sate udang yang semakin nikmat kala disantap bersama nasi kecombrang.

Ayam Kwali DS88 juga punya aneka sayur seperti sayur asem,

**Ayam Kwali kami sangat autentik. Makanan tradisional khas Jawa Tengah ini juga akan disajikan dalam kualo kalau makan di tempat, dengan lalapan dan sambal gratis yang bisa diambil sepuasnya.**



sayur lodeh, hingga urap.

Seporsi menu terbaik tempat makan ini sudah bisa dinikmati mulai dari Rp29 ribu per paket. Bahkan, satu ekor Ayam Kwali DS88 hanya dibanderol dengan harga Rp75 ribuan saja. **(William Anwar)**



Scan QR Code Untuk Mengetahui Lokasi



FOTO: RAHMATULLAH

## ROTI JADULNYA JUGA ENAK

Setelah selesai menikmati hidangan terbaik dari Ayam Kwali DS88, jangan sampai lupa bawa bingkisan enak juga untuk keluarga di rumah.

Tak perlu berpindah tempat untuk berbelanja bingkisannya. Karena, restoran yang jagonya ayam kualinya. Restoran yang jagonya ayam kualinya tradisional ini juga punya roti isi yang tak kalah lezatnya.

Mejeng di area indoor Ayam Kwali DS88, sebuah rak kaca besar dengan titel Roti Jadoel DS88 turut menarik perhatian para pelanggan.

Menyajikan aneka roti dengan isian cokelat, keju, hingga *smoked beef & cheese*, cita rasa menakjubkannya

cocok untuk mengganjal perut kala bekerja ataupun berkendara.

Sebagai restoran yang punya spesialisasi di olahan ayam, roti jadoel isi ayamnya juga menjadi favorit dengan kelezatan yang tak terduga.

Dibanderol dengan harga Rp12 ribuan untuk satu roti, Roti Jadoel DS88 ini punya harga spesial untuk pembelian dalam jumlah banyak.

Ragam kelezatan yang menyatu dalam resto Ayam Kwali DS88 ini bisa dinikmati setiap hari mulai pukul 09.00 – 22.00 WIB.

“Untuk reservasi bisa ke Instagram @ayamkwalids88 atau ke nomor 0811-1275-8888. Ayam Kwali DS88 juga punya cabang utama di Gading Serpong,” pungkask Dinar. **(William Anwar)**



## NOSTALGIA GULALI JADUL

Dengan gerobak pikul sederhana, seorang pedagang membawa wajan panas berisikan air gula kental warna-warni di salah satu sisinya.

Kedatangannya disambut anak-anak yang riang sambil memegang recehan. Bagaimana tak senang, rentang usia sekolah dasar memang sangat suka dengan manisan seperti permen gulali.

Harganya memang murah, toh target penjualannya memang untuk anak-anak. Tapi cerita nostalginya sungguh mahal. Karena begitu melihatnya, kenangan masa lalu langsung terbayang di dalam kepala.

Kalau kata sang penjual, kudapan manis ini bernama Uwis Gulali, diambil dari paduan namanya sendiri dengan jajanan buatannya.

“Anak-anak sekitar sekolah suka beli. Tapi kadang-kadang ada orang dewasa (beli) juga,” kata Uwis.



Dirinya menceritakan, orang dewasa juga tak kalah gembira dengan anak-anak yang membeli gulalinya.

Dengan aneka bentuk yang bisa dibuatnya, seperti ayam, dot, bunga, hingga balon, siapapun bisa menikmati gulali ini dengan harga mulai dari Rp5 ribu saja. Harga



yang murah untuk orang dewasa membeli cerita nostalginya.

“Setiap hari keliling sini saja. Dari pagi sampai sore, alhamdulillah (keuntungannya) buat sehari-hari,” tambah Uwis.

Kala menemui Uwis di sore hari, dirinya tengah menepi di kawasan GOR Tangerang, yang terletak tak jauh dari Kawasan Kuliner Pasar Lama.

Para pelanggannya yang didominasi oleh anak-anak mengungkap, rasa manis, warna cerah, dan bentuk yang lucu menjadi daya tarik tersendiri jajanan jadul ini. **(William Anwar)**

FOTO: RAHMATULLAH



## DIMSUM VIRAL SERIBUAN

**K**erumunan orang-orang tampak antre di pinggir jalan, tak jauh dari Halte Puri Beta 1, Larangan, Kota Tangerang.

Bagaikan fenomena menakjubkan, semua mata tertuju pada sebuah tenda merah, dengan aroma nikmat yang merebak kemana-mana.

Begitu merayap ke dalam menuju barisan terdepan, mata langsung terbelalak, perut pun ikut bergetar, selera makan langsung melonjak, berkat menyaksikan dimsum lezat yang mejeng tepat di hadapan.

“Namanya Dimsum Bermentai. Spesialis dimsum *mentai* dan bakar,” ungkap pemilik gerai Dimsum Bermentai, Faraz Chairunnisa.

Tak seperti dimsum pada umumnya yang hanya dikukus sebelum disantap, gerai ini menambahkan tuangan *mentai* di atas dimsumnya dan kemudian dibakar dengan aneka bumbu spesial miliknya.



FOTO-FOTO: RAHMATULLAH.

*Mentai* sendiri adalah saus khas Jepang yang biasanya terbuat dari telur ikan kod atau ikan pollock yang dicampur dengan sedikit mayones.

Tiga varian dimsum yang ditawarkan bisa dinikmati sesuai selera para pelanggan.

Baik pilihan rasa dimsum *mentai*, dimsum bakar, maupun dimsum *mozarella*, semuanya sama-

sama terasa nikmat di lidah, terlebih lagi kala ditambah topping ekstra seperti *chili oil*.

Banyak pelanggan yang memborong semua varian rasa Dimsum Bermentai. Karena bukan hanya enak, tapi harganya yang mulai dari Rp1.000,- saja.

“Dimsum Bermentai mulai harga seribuan saja. Jadi dalam satu porsi mini yang isi sepuluh, itu harganya hanya Rp10 ribu saja,” jelas Faraz. **(William Anwar)**



## HABISKAN SERIBU DIMSUM PER HARI

**S**aking ramainya diserbu pelanggan, satu gerai ini bisa menghabiskan hingga seribu dimsum setiap harinya.

Buka mulai dari pukul 10.00 WIB, biasanya Dimsum Bermentai sudah habis dan harus menutup gerainya di sekitar jam 20.00 WIB.

“Untuk *outlet* yang di Puri Beta ini kita buka dari jam sepuluh pagi sampai sehabisnya. Biasanya jam tujuh atau delapan malam juga sudah selesai,” kata Faraz.

Gerai Dimsum Bermentai yang di Puri Beta ini adalah *outlet* pusat yang dimiliki langsung oleh Faraz sebagai perintis usaha.

Namun, kini Dimsum Bermentai sudah tersebar menuju wilayah Jabodetabek dengan delapan cabang lain yang dijalankan pihak



FOTO-FOTO: RAHMATULLAH.

lain sebagai bisnis *franchise*.

“Setiap satu hari, estimasi omzet kita itu bisa di angka Rp4 – 5 juta per *outlet*nya,” tambah Faraz.

Sebagai makanan tradisional khas wilayah selatan Tiongkok, dimsum memang banyak digandrungi berbagai kalangan dari seluruh penjuru dunia, tak terkecuali di Indonesia.

Pilihan membuka *franchise* Dimsum Bermentai juga bisa menjadi salah satu alternatif usaha yang menjanjikan, mengingat keuntungan yang didapat terbilang besar sebagai usaha tenda sederhana.

Untuk informasi lebih lanjut mengenai dimsum enak dan berkualitas ini, silakan kunjungi laman *Instagram* Dimsum Bermentai pada [@dimsumbermentai.id](https://www.instagram.com/dimsumbermentai.id). **(William Anwar)**



**Untuk outlet yang di Puri Beta ini kita buka dari jam sepuluh pagi sampai sehabisnya. Biasanya jam tujuh atau delapan malam juga sudah selesai.**



Scan QR Code  
Untuk Mengetahui Lokasi

## SERUPUT KOPI DI KEDAI JADUL

**M**asih berada di jantung Kota Tangerang, tapi suasana yang tercipta lebih nyaman berkat kesederhanaan yang dihadapkannya.

Ditemani segelas kopi nikmat dan pisang goreng sebagai pendampingnya, tubuh terasa semakin rileks meskipun hanya duduk di atas kursi plastik di kedai kopi pinggir jalan.

Menamai dirinya dengan sebutan Dull Tempo Doeloe, tempat ini sukses ciptakan nuansa jadul yang mewah terasa di era modern saat ini.

“Kita dari awal berkomitmen buat jaga *vibes* tempo dulu seperti zaman 80an,” ujar penanggung jawab kedai Dull Tempo Doeloe, Erza Novyanto.



Begitu memarkirkan kendaraan di seberang kedai ini, suasana jadul langsung terlihat dari dekorasi kuno yang menghiasi bangunan kecil ini.

Erza mengungkapkan, di masa awal berdirinya Dull Tempo Doeloe pada pertengahan 2023 lalu, kedai ini hanya membuka satu gerai yang penuh berisikan meja bar dan peralatan barista lainnya.

Sehingga, para pengunjung hanya bisa duduk di area luar

kedai, hingga ke area trotoar di seberangnya.

“Setelah beberapa bulan buka, kita tambah lagi satu (bangunan) di sebelahnya buat jadi pilihan *in-door* sebagai antisipasi hujan,” tambah Erza.

Suasana yang berbeda dari kedai kopi pada umumnya ini membuat Dull Tempo Dulu kerap dikunjungi berbagai kalangan sedari pagi hingga malam hari. **(William Anwar)**



FOTO-FOTO: RAHMATULLAH.



## SERIOUS BIKIN KOPI ENAK

**M**eskipun buka di pinggir jalan, Dull Tempo Doeloe serius bikin kopi enak untuk para pelanggannya. Erza yang juga berperan sebagai barista di kedai ini tampak sungguh-sungguh mengolah kopi sedari bentuk biji.

“Kita punya *roastery* sendiri di Cipete, jadi kita ambil biji kopi dari

sana,” beber Erza.

Di kedai kopi sederhana ini, Erza memulai proses sedari menggiling biji kopi utuh, hingga menyeduhnya dengan teknik terbaik.

Proses panjang ini dijalannya untuk menjaga kualitas kopi dengan cita rasa yang khas dan membuat para pelanggan jadi

“Setiap buka banyak yang datang sih. Pagi ke siang banyak orang kerja istirahat ke sini. Agak sorean biasanya anak sekolah, kalau malam banyak remaja dan komunitas suka nongkrong.”

Erza, Barista



sering bolak-balik ke Dull Tempo Doeloe.

“Setiap buka banyak yang datang *sih*. Pagi ke siang banyak orang kerja istirahat ke sini. Agak sorean biasanya anak sekolah, kalau malam banyak remaja dan komunitas suka nongkrong,” kata Erza.

Kedai kopi Dull Tempo Doeloe memang mudah dijangkau berbagai kalangan. Buka tepat di samping Masjid Pengayoman yang terletak di Jalan Pengadilan Raya, Sukasari, Kota Tangerang, kedai ini siap melayani para pelanggan setiap hari, pukul 09.00 – 22.00 WIB.

Namun, tak jarang Dull Tempo Doeloe tutup lebih malam, karena para pelanggan suka duduk dan berbincang lama sambil menikmati *signature coffee* buatanya yang dibanderol dengan harga mulai dari Rp5 ribu hingga Rp20 ribu. **(William Anwar)**



Scan QR Code  
Untuk Mengetahui Lokasi

## WAROENK HASTOETI ALA RUMAH NENEK

**D**eretan barang jadul mewarnai seisi warung cantik ini. Tak hanya sebagai dekorasi, peralatan tempo dulu ini masih banyak yang bisa digunakan sesuai fungsinya.

Mulai dari barang elektronik hingga wadah makan minum yang digunakan, semuanya berkonsep *vin-tage* dan membuat warung kopi (warkop) bertajuk Waroenk Hastoeti ini memancarkan nuansa bak rumah nenek jaman dulu.

“Kita munculkan seni dari barang (lawas) itu. Ada mesin pelat kendaraan asli, mesin ketik dan televisi jaman dulu juga yang masih apik dan menyala semua,” ujar pemilik Waroenk Hastoeti, Sayyid Rizik Djindan.

Aneka sajian sederhana yang dihidangkan juga masih bernuansa jadul. Derasan menu khas warung kopi seperti ketan susu, pisang bakar, gorengan, juga ragam pilihan mi spesial bisa dinikmati dengan nyaman.



Namun, meskipun hadir sebagai warkop jadul, Waroenk Hastoeti juga telah mengadopsi hidangan kedai modern yang membuat daftar menu warung ini semakin lengkap.

“Makanan seperti warkop pada umumnya kita punya, bahkan lebih komplet lagi. Misalnya ada mie Bangladesh, juga makanan modern seperti *mix platter* dan *dimsum*,” beber Sayyid.

Selain punya spesialisasi di menu rumahan, Waroenk Hastoeti juga menawarkan aneka minuman yang cukup lengkap.

Baik itu minuman saset ataupun yang kekinian seperti kopi susu gula aren siap dinikmati dengan harga khas warkop, yakni mulai dari Rp3 ribuan saja. **(William Anwar)**



Scan QR Code  
Untuk Mengetahui Lokasi

FOTO-FOTO: RAHMATULLAH



## TOTALITAS JADUL

**W**arkop modern dengan konsep unik memang ramai digandrungi berbagai kalangan.

Baik untuk nongkrong dan bercengkrama, ataupun sekadar ngopi menghabiskan waktu sendiri, Waroenk Hastoeti jadi pilihan teratas untuk berbagai aktivitas.

Bukan tanpa sebab, warung makan berkonsep jadul ini memang hadir untuk jadi tempat nongkrong serbaguna.

Bahkan, berbagai aktivitas seru kerap digelar di Waroenk Hastoeti, yakni *live music* dan nonton bareng. Juga deretan fasilitas unik seperti mainan jadul dan konsol *game* PlayStation (PS).

“Waroenk Hastoeti ini ada tiga lantai. Di lantai paling atas ada tempat main PS3 dan PS4, enak itu bisa main *game* sambil ngemil jajanan di bawah,” kata Sayyid

Dirinya menambahkan, warkop yang jadulnya totalitas ini juga menjual aneka jajanan jadul seperti permen karet cicak, mainan bola sedotan, kapal-kapalan api, juga berbagai mainan kertas yang bisa dibeli para pelanggan.

Waroenk Hastoeti kini buka setiap hari mulai pukul 10.00 – 24.00 WIB. Namun, kedepannya Sayyid merencanakan untuk bisa buka terus selama 24 jam sebagaimana warung kopi jadul pada umumnya.



Terletak di Jalan Dr. Soetomo No.17B, Karang Tengah, Kota Tangerang, Waroenk Hastoeti siap menjamu para pelanggan yang rindu dengan nuansa rumah nenek lewat warkop jadul ciamiknya. **(William Anwar)**





## AYAM KHAS SAUDI YANG FENOMENAL

**B**egitu dibelah, aroma rempah langsung keluar bersamaan dengan asap hangatnya. Tampak warna oranye kemerahan meresap di daging-daging tebal sampai ke tulangnya.

Lidah langsung bergetar, selera makan meningkat sangat cepat kala melihatnya. Dijamin, memakannya di kondisi hangat bisa memberikan sensasi nikmat sempurna yang tak akan terlupa.

Bagaimana bisa terlupa, ternyata resapan rempah yang terasa cukup berbeda dibanding ayam goreng pada umumnya.

Ayam goreng ini dimasak secara spesial dari dapur Almaz Fried Chicken. Teknik marinasi daging ayam yang sempurna dengan rempah-rempah khusus menjadi kunci kelezatan rasa dan aromanya.

*Store Manager Almaz Banjar*



Wijaya, Aman Sopian mengungkapkan, resep menakjubkan ini terinspirasi dari ayam goreng Albaik khas Arab Saudi yang disesuaikan dengan lidah Nusantara.

“Oleh karena itu Almaz hadir dengan bumbu dan rempah khas Saudi yang kuat. Daging yang dihadirkan juga lebih tebal dan *juicy*, sehingga memberikan kenikmatan tiada tara,” sambung Aman.

Dirinya melanjutkan, pilihan ayam *original* dan ayam *Saudi hot* menjadi favorit di gerai ini. Terlebih lagi kala disantap bersama nasi kebuli dan saus spesial *garlic mayo*, cita rasa yang tercipta semakin ‘pecah’ di mulut dan bikin nagih.

Almaz sendiri menjadi solusi untuk masyarakat yang rindu ayam goreng khas Saudi. Dibanderol dengan harga mulai dari Rp18 ribu, Almaz Fried Chicken tak hanya menjadi solusi makanan Timur Tengah terdekat, tapi juga terjangkau harganya. **(William Anwar)**



## JADI SUMBER KEBERKAHAN

**T**ak hanya menyajikan ayam goreng Saudi terbaik di Indonesia, Almaz juga hadir untuk berbagi keberkahan dengan masyarakat di sekitarnya.

“Kami juga mengajak para pelanggan untuk bersedekah, karena sebagian keuntungan dari Almaz akan diamalkan lewat lima komitmen kami,” beber Aman.

Lima komitmen yang dimaksud dimulai dari sumbangsih untuk

saudara-saudara di Palestina, juga memberikan 100 ribu nasi boks setiap harinya.

Selain itu, hadirnya gerai Almaz yang tersebar di sejumlah wilayah juga membuka peluang kerja untuk masyarakat di sekitarnya. Bahkan, turut menjadi infrastruktur rezeki untuk membangun masjid, pesantren dan sebagainya.

“Komitmen Almaz yang terakhir adalah menjadi obat rindu bagi masyarakat yang sudah pernah makan ayam goreng Saudi tanpa harus jauh-jauh pergi,” sambung Aman.

Kini, gerai Almaz Fried Chicken sudah tersebar di sejumlah titik dari



**“ Kami juga mengajak para pelanggan untuk bersedekah, karena sebagian keuntungan dari Almaz akan diamalkan lewat lima komitmen kami. ”**

*Aman, Store Manager*



berbagai penjuru Nusantara. Untuk di Kota Tangerang sendiri, Almaz bisa dengan mudah ditemukan di Ruko Azores, Perumahan Banjar Wijaya, Cipondoh, Kota Tangerang.

Almaz buka setiap hari mulai pukul 08.00 – 22.00 WIB dan bisa juga dipesan melalui aplikasi ojek online. **(William Anwar)**



Scan QR Code Untuk Mengetahui Lokasi

## RACIKAN RASA DAN AROMA TERBAIK

**P**adahal hari masih pagi, tapi banyak orang yang sudah duduk berjejer dengan segelas kopi di atas mejanya.

Orang-orang ini tampak seperti ingin berangkat kerja, tapi menyempatkan mampir untuk mem-



bangun energi di sebuah kedai kopi favoritnya.

Tak begitu mewah, tapi pancaran nuansa tradisionalnya cukup kuat. Aroma kopinya semerbak, berpadu dengan rasa nikmat yang



menyegarkan tubuh dan pikiran sepanjang hari.

Kedai Kopi Harum Manis namanya. Buka di Jalan Raden Saleh, Ciledug, Kota Tangerang, kedai ini siap menghadirkan pilihan kopi terbaik mulai dari pukul 07.00 WIB hingga dini hari.

Owner Kedai Kopi Harum Manis, Bandi Ahmad menjelaskan, kedainya ini tak hanya menyajikan kopi siap minum yang disajikan dalam gelas. Tapi juga menjual kopi bubuk dalam bentuk saset sekali minum ataupun dalam kemasan yang lebih besar.

“Saya punya Kopi Sachet Harum Manis itu sudah plus gula. Ada juga kopi kemasan 250 gram dengan varian kopi arabika dan robusta saja,” beber Bandi.

Untuk Kopi Sachet Harum Manis sendiri dibanderol dengan harga Rp25 ribu satu rentengnya. Sementara itu, untuk minum di kedai sendiri, cukup merogoh kocek sekitar Rp15 ribu, kopi racik susu dan pilihan kudapan tradisional sudah bisa dinikmati sekaligus. **(William Anwar)**

FOTO-FOTO: RAHMATULLAH.



## PUNYA PABRIK SENDIRI

**D**engan desain kedai tradisional yang sederhana, para pelanggan Kedai Kopi Harum Manis bisa menyaksikan berbagai prosesnya secara langsung.

Mulai dari *roasting* biji kopi mentah, hingga proses penghalusan dan penyeduhan kopi, semuanya bisa dilihat sambil nongkrong santai di meja dan kursi konvensionalnya.

“Jadi *customer* bisa menyaksikan langsung proses sangrai kopi sampai jadi minuman,” kata Bandi.

Pemandangan tak biasa itu bisa dilihat di pabrik kopi kecil miliknya

yang bertajuk Pabrik Kopi Cap Harum Manis.

Menikmati kopi yang disajikan dari pabriknya langsung, membuat Kopi Harum Manis punya cita rasa



**Jadi customer bisa menyaksikan langsung proses sangrai kopi sampai jadi minuman.**

yang khas, bahkan kerap disebut sebagai ‘Kopi Khas Kota Tangerang’.

Racikan nikmat Pabrik Kopi Cap Harum Manis kerap dijadikan sebagai buah tangan oleh para pelanggan yang mampir.

Ketidakhadirannya untuk dipesan secara *online*, membuat para pelanggan harus stok Kopi Harum Manis lebih banyak di rumah, khawatir tiba-tiba rindu rasa autentik yang tak tertandinginya.

Kini, Kopi Harum Manis juga bisa ditemukan di cabang keduanya yang berada di kawasan Graha Raya, Tangerang Selatan. Namun, para pelanggan loyalnya tetap lebih sering mampir ke Kopi Harum Manis Ciledug untuk berbincang santai. **(William Anwar)**



Scan QR Code  
Untuk Mengetahui Lokasi



## SENIMAN DI BALIK TENDA

Jika melintas di Jalan Kalipasir, Sukasari, Kota Tangerang, jangan lupa sesekali tengok ke kiri.

Pemandangan Sungai Cisadane tampak indah dilihat dari jalan ini. Tak jarang, beberapa pedagang makanan juga kerap mangkal di pinggir jalan.

Namun, ada satu pemandangan yang cukup berbeda dari gerai-gerai lainnya. Sebuah tenda terpal sederhana, dengan sejumlah lukisan yang menempel di sisi depannya.

Di dalamnya, ada seorang pria yang sedang asyik menggoreskan pena di atas selembar kertas. Tak jarang, dirinya juga menuangkan cat warna-warni yang semakin mempercantik karya seni miliknya.

Pria itu bernama Mashudi, tapi kebanyakan orang lebih mengenalnya dengan sebutan Uday. Dirinya adalah seorang pelukis berpengalaman, yang kini melayani jasa pembuatan karikatur di dalam tenda kecilnya.



“Saya buka jasa lukis seperti gambar sketsa menggunakan pensil, sampai karikatur dengan tema khusus sesuai pesanan,” ujar Uday mengenai usaha yang dijalaninya.

Uday aktif melukis di dalam tendanya yang berada di pinggir Sungai Cisadane ini sejak enam tahun silam. Tendanya sendiri terletak tak jauh dari outlet Rotbak 88 Pasar Lama.

Melukis karikatur menjadi mata pencarian Uday saat ini. Sehingga, dirinya selalu tersedia di tempat sekitar pukul 09.30 – 17.00 WIB untuk menerima pesanan yang datang. **(William Anwar)**

FOTO-FOTO: RAHMATULLAH



## KARYA SENI BERNILAI TINGGI

Pesanan yang acapkali masuk adalah karikatur. Tak heran, tangan ajaib Uday mampu menciptakan karya seni bernilai tinggi berkat detail dan keindahannya.

“Biasanya kalau karikatur buat kado acara perpisahan, atau buat *wedding* gitu juga bisa,” pungkas Uday.

Untuk karikatur sendiri, Uday terbiasa melukis menggunakan cat air

dengan media kertas khusus untuk melukis.

Biasanya, waktu pelukisan bisa memakan waktu satu hingga empat hari, menyesuaikan tingkat kesulitan gambar dan besar kecilnya kertas.

Nantinya, kertas tersebut dibingkai dan dilapisi kaca untuk menjaga kualitas gambar karikatur yang dipesan.

“Kebanyakan pada kontak ke nomor saya dulu buat (pemesan) yang



sudah sering. Atau ada juga yang datang langsung kalau pelanggan baru-baru itu,” tambah Uday.

Para pelanggan kerap balik lagi untuk memesan lukisan di Uday. Bukan tanpa alasan, hasilnya yang berkualitas menjadi alasan utama *repeat order* jasa lukis menakjubkan ini.

Uday sendiri mengenal lebih dalam dunia seni semenjak berkuliah di Institut Kesenian Jakarta (IKJ). Keterampilannya ini dimanfaatkan sebagai ladang cuan untuknya di usia yang tak muda lagi.

Uday mengungkapkan, rasanya lebih senang kala bekerja sesuai dengan *passion* yang dimilikinya. Dia selalu melukiskan karya terbaik, sebab semua hasil kerjanya dikerjakan dengan tulus sepenuh hati.

Jasa lukis Uday sendiri mematok harga mulai dari Rp60 ribu untuk sketsa, dan Rp200 ribu untuk karikatur, menyesuaikan dengan ukuran dan tingkat kesulitannya.

Jikalau tertarik memesan, langsung saja kunjungi Uday di pinggir Cisadane, atau hubungi nomor 0838-9825-3557 pada WhatsApp. **(William Anwar)**



## KEINDAHAN BATIK BENDA TANGERANG

**M**elipir ke pinggiran Kota Tangerang yang jadi pintu gerbang Indonesia. Bukan tanpa alasan, luas wilayah Kecamatan Benda, Kota Tangerang, meliputi Bandara Internasional Soekarno-Hatta yang jadi titik masuk maupun keluar dari Nusantara.

Meskipun wilayah ini sudah

aktif dengan kesibukan lalu lintas lokal maupun internasional. Konon, dulunya Benda hanya berisi hamparan hutan belantara dengan pohon benda sebagai penghuni utamanya.

Atas alasan itulah pohon benda diabadikan sebagai nama bagi wilayah yang berada di wilayah timur Kota Tangerang ini.



Latar belakang itu pula yang mendorong seorang pelaku Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) asal Jurumudi Baru, Benda, Kota Tangerang, membuat sebuah mahakarya bertajuk Batik Benda Tangerang.

“Awalnya aku mau angkat potensi Kecamatan Benda lewat produk UMKM yang bisa diterima secara nasional. Makanya aku buat batik dengan ciri khas utama berbentuk motif daun benda,” jelas pemilik Batik Benda Tangerang, Dewi Djaelani.

Dewi menyadari, batik tak hanya sekadar kain yang diwarnai dengan lilin. Dirinya menyebutkan, tiap garis dan simbol batik punya konsep, makna dan filosofi tersendiri.

Maka dari itu, dirinya berangkat sowan ke wilayah Solo dan Yogyakarta, untuk melakukan riset dan konsultasi mendalam mengenai batik. Hingga akhirnya, terciptalah Batik Benda Tangerang pada 2016 silam. **(William Anwar)**



## PADUKAN MOTIF AUTENTIK

**D**engan teknik membatik yang sebenarnya, yakni cap dan lukis, Batik Benda Tangerang menonjolkan motif ciamik yang hanya bisa ditemukan di sini.

Tingginya permintaan pasar dan pesanan-pesanan besar, membuat Dewi menambahkan inovasi berupa penambahan ikon-ikon khas Kota Tangerang di atas kain berkualitas miliknya.

“Sekarang saya tambahkan motif ikonik lain seperti arus Sungai Cisadane dan Bendungan Pintu Air Sepuluh, tapi pasti tetap ada motif daun benda sebagai identitasnya,” pungkas Dewi.

Dengan warna yang semakin menarik berkat variasi motifnya, Batik Benda Tangerang semakin diterima masyarakat umum dan meningkatkan eksistensinya.

Bahkan, sejumlah sekolah dan instansi kerap memesan ba-

tik khusus di tempat ini untuk dijadikan pakaian kantor para pegawai.

Batik Benda Tangerang memang bisa menerima pesanan khusus untuk batik berbentuk kemeja, kebaya, juga ragam pakaian lainnya.

Namun pada dasarnya, Dewi memasarkan produk menakjubkannya ini dalam bentuk kain batik yang dibanderol mulai dari Rp150 ribu.

Harga yang relatif terjangkau itu membuat Batik Benda Tangerang bisa menghabiskan 200 potong batik setiap bulannya untuk penjualan normal.

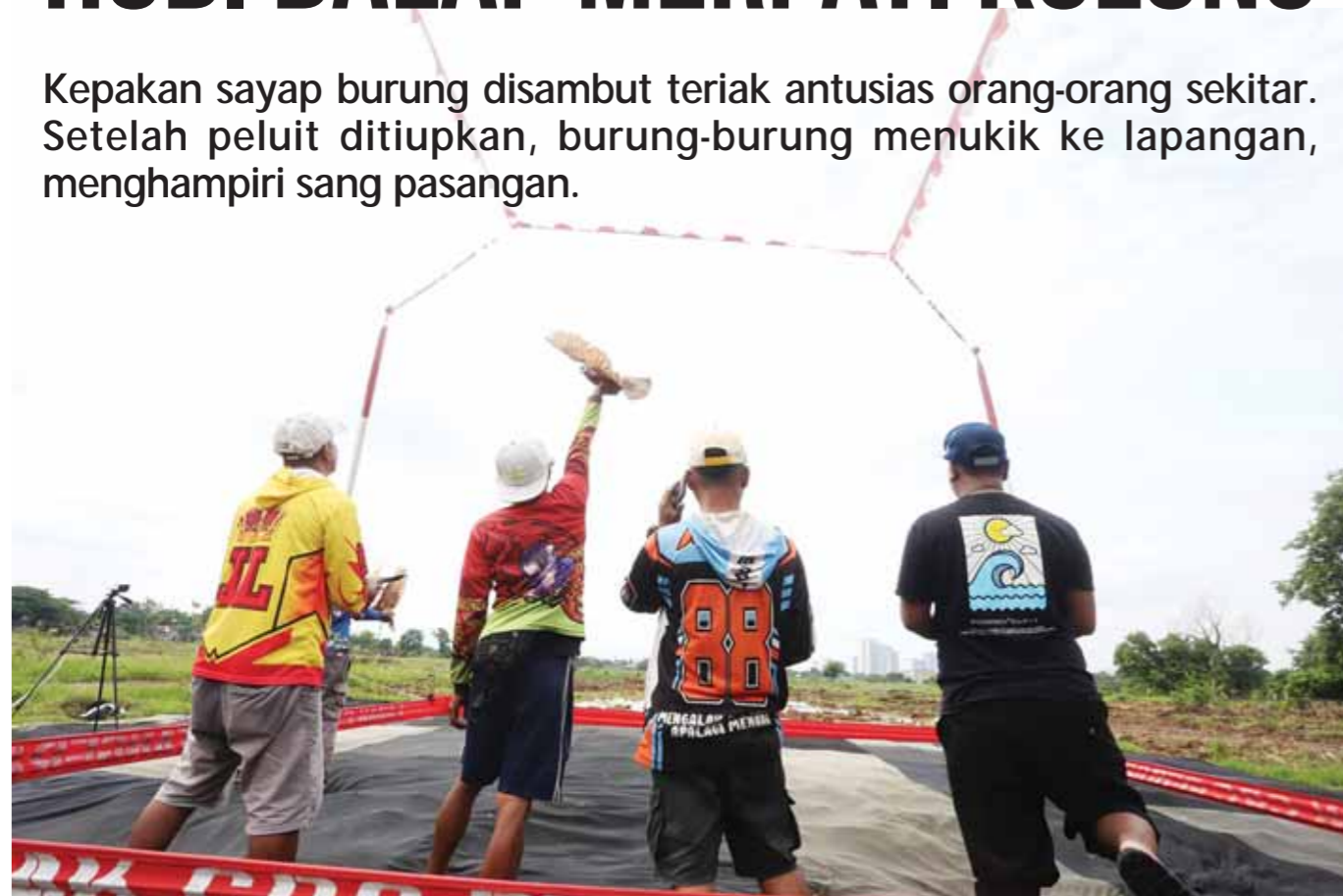
Kini, Batik Benda Tangerang bisa ditemukan lewat sejumlah pameran fesyen yang kerap digelar. Namun untuk pemesanan lebih lanjut, bisa hubungi [@batikbendatangerang](https://www.instagram.com/batikbendatangerang) pada laman *Instagram*. **(William Anwar)**





# HOBİ BALAP MERPATI KOLONG

Kepakan sayap burung disambut teriak antusias orang-orang sekitar. Setelah peluit ditiupkan, burung-burung menukik ke lapangan, menghampiri sang pasangan.



**M**anuver hebat jadi pemandangan yang menakjubkan. Juaranya ditentukan, dari merpati yang sampai lebih dulu ke tujuan.

Semua penonton bersorak, begitupun sang pemenang. Rasa bahagia semakin tak terbendung, begitu hadiah diserahkan.

Ajang ini digelar oleh Persatuan Merpati Kolong Nusantara (PMKN), wadah yang menyatukan para pehobi balap merpati, dengan nilai hadiah yang tak tanggung-tanggung hingga mencapai

ratusan juta hingga miliaran rupiah.

“Pelepasan burung sekitar satu kilometer dari lintasan. Di sana dilepas dua ekor merpati dan harus masuk ke kotak yang disebut kolongan, yang menang itu yang lebih dulu jatuh ke tujuan,” beber panitia lomba balap merpati kolong, Aditya Ari.

Pada gelaran yang berlangsung di Kecamatan Pinang, tepat di belakang Situ Cipondoh, Kota Tangerang, itu diikuti oleh pehobi dari wilayah Kota Tangerang dan sekitarnya dalam lingkup regional.

Adit mengungkapkan, pada ajang nasional yang dilakukan melalui tahapan *roadshow* regional sebelumnya bisa memberikan hadiah hingga Rp1,5 miliar untuk sang jawara.

“Bahkan, burung yang sudah sering menang kemarin ditake-over seharga dua miliar sepasang,” ungkap Adit.

Dirinya menambahkan, para peserta balap merpati kolong senang mengikuti lomba ini karena bisa meluapkan emosinya kala berteriak-teriak di tengah lapangan sambil memanggil burungnya. **(William Anwar)**

**Pelepasan burung sekitar satu kilometer dari lintasan. Di sana dilepas dua ekor merpati dan harus masuk ke kotak yang disebut kolongan, yang menang itu yang lebih dulu jatuh ke tujuan.**







## LESTARIKAN BUDAYA LEWAT TARI

**L**angkah kaki bergerak teratur mengikuti irama yang terdengar. Lenggok tubuh dan tangan yang syahdu sajikan penampilan yang menawan.

Tatapan mata tajam ke depan, ekspresi wajah juga meyakinkan, sebuah pemandangan indah yang kerap ditampilkan, dari sebuah sanggar tari sederhana, dengan cita-cita mulia untuk masa depan.

“Aku bangun sanggar ini dengan tujuan yang lebih ke (ranah) sosial. Sambil ajak anak-anak sekitar aktivitas di luar rumah dan melestarikan budaya,” ungkap pemilik sanggar tari, Raisya Amanda.

Selaras dengan nama sang pemilik, tempat tumbuh dan berkembangnya para penari muda ini dikenal dengan tajuk Sanggar Tari Raisya.

Berdiri sejak enam tahun lalu dan baru diresmikan pada 2022 silam,

Sanggar Tari Raisya hadir atas dorongan warga sekitar Kecamatan Batuceper untuk mengajarkan seni tradisional kepada anak-anak mereka.

Keberadaan Raisya di tengah-tengah masyarakat dengan bakat di bidang tari tradisional, membuatnya terpacu membuka ruang inklusif berupa kelas tari yang pada awalnya hanya diikuti oleh sepuluh anak.

“Di sini fokus melatih anak-anak



usia sekitar lima tahun sampai SMA kelas tiga. Nanti dibagi sesi latihannya sesuai tingkatan usia,” kata Raisya.

Pengklasifikasian usia ini diberlakukan karena Sanggar Tari Raisya sudah semakin diminati, bahkan oleh masyarakat yang rumahnya cukup jauh dari tempat latihannya.

Kini, sekitar 200 anak berlatih setiap Minggu pagi di Sanggar Tari Raisya yang terletak di aula belakang Kantor Kecamatan Batuceper, Kota Tangerang. **(William Anwar)**

## TAMPIL DI PANGGUNG SPEKTAKULER

**T**ak hanya berlatih bersama di setiap akhir pekan, Sanggar Tari Raisya juga serius mengembangkan potensi para penari muda dengan metode latihan yang unggul.

“Sekarang-sekarang ini juga mau ada ujian tari. Biasanya itu enam bulan sekali,” pungkas Raisya.

Sebagaimana ujian pada umumnya, para peserta yang berlatih di Sanggar Tari Raisya akan membuktikan hasil dari proses pengembangan dirinya lewat ujian tari.

Nantinya, Raisya juga akan mengajak para penari muda ini untuk tampil di panggung-panggung spektakuler.

Tak tanggung-tanggung, berba-



gai gelaran besar di tingkat kota, provinsi, ataupun nasional juga kerap diikutinya. Seperti pembukaan Pekan Olahraga Pelajar Daerah (POPDA) XI Banten 2024 yang berlangsung meriah pada Juni lalu.

“Kemarin juga tampil di KTT (Konferensi Tingkat Tinggi) ASEAN. Di sana kita menyambut kedatangan Perdana Menteri Cina dan Presiden Korea Selatan,” jelas Raisya.

Pengalaman tak tergantikan ini bisa menjadi batu loncatan para anggota Sanggar Tari Raisya, menuju karier profesionalnya di dunia seni tari khususnya untuk tari tradisional.

Sanggar Tari Raisya juga terus terbuka anak-anak yang ingin berlatih seni tari. Untuk informasi pendaftaran lebih lanjut, kunjungi laman [@sanggar\\_raisya](https://www.instagram.com/sanggar_raisya) pada Instagram. **(William Anwar)**



# PELATIH MUDA BERPRESTASI

Sanggar Tari Raisya sudah berdiri terhitung sejak enam tahun silam. Di mana saat itu, sang pemilik sekaligus pelatih, Raisya Amanda masih duduk di bangku SMA.

Dara berbakat ini tak hanya punya keterampilan mumpuni di bidang seni tari. Dirinya juga membuktikan kepeduliannya sebagai generasi penerus bangsa untuk turut melestarikan, bahkan mempromosikan budaya

Nusantara ke kancah dunia.

Kalau berbicara soal keterampilannya, sudah tak perlu diragukan lagi. Raisya yang aktif berlatih sejak kelas satu SMP ini sudah menggoreskan namanya di medali juara dari berbagai kompetisi bergengsi.

“Awalnya banget juara satu di tingkat kota dan provinsi tahun 2015. Selain itu, yang tertinggi dapat medali perunggu di PORSENI Nasional 2021 dan 2022,” beber Raisya.

Dukungan yang kuat dari keluarga menjadi faktor utama Raisya bisa meraih berbagai gelar prestisius, bahkan membuka sanggarnya sendiri sambil mengajar

kelas tari di sepuluh sekolah sekitar wilayah Batuaceper.

Berbagai peran yang membanggakan ini bukan menjadi hal aneh kala mendengar latar belakang Raisya yang mengalir darah seniman nasional ternama di tubuhnya.

Ternyata, Raisya punya keturunan dekat dari seniman legendaris, Ismail Marzuki, dari darah sang ayah. Dirinya mengakui, faktor tersebut juga menjadi dorongan untuknya turut berperan di bidang pelestarian seni dan budaya.

Raisya berharap, sanggar tari miliknya bisa *go internasional* di masa mendatang, untuk menjadi medium mutakhir baginya bisa memperkenalkan budaya lokal di mancanegara. **(William Anwar)**

**“Awalnya banget juara satu di tingkat kota dan provinsi tahun 2015. Selain itu, yang tertinggi dapat medali perunggu di PORSENI Nasional 2021 dan 2022.”**

**Raisya Amanda**



Scan QR Code Untuk Mengetahui Lokasi

## ROTI KUKUS DAN PANGGANG MUNCH

Tepat di tepi Sungai Cisadane, beralaskan karpet sederhana dan rumput-rumput sintetis, sebuah permata kuliner bisa dinikmati sambil menyaksikan terbenamnya matahari.

Padahal, hiruk pikuk lalu lintas perkotaan terlihat jelas dari sini. Namun, sensasi segar angin sepoi-sepoi yang berpadu dengan nikmatnya aneka minuman kaya rasa berhasil melepas segala penat.

Tapi, bukan itu saja andalannya. Gerobak sederhana yang bertuliskan Munch sebagai nama dagangnya ini punya roti kukus dan roti panggang sebagai bintang

utamanya.

Camilan lezat ini juga hadir dalam berbagai varian rasa yang memanjakan lidah siapa saja, dengan harga mulai dari Rp10 ribu per porsinya.

Cita rasa nikmat tercipta dari bahan-bahan premium yang digunakan dalam pembuatan tiap produk Munch. Tentunya, penyajian hidangan berkualitas ini difokuskan untuk memanjakan para pelanggan seraya berikhtiar untuk pengembangan Munch menuju usaha yang lebih besar.

“Kami ambil nama ‘Munch’ itu diambil dari bahasa Inggris yang

artinya ‘mengunyah’. Dari situ kami punya motivasi dari setiap kunyahan pelanggan yang menikmati produk berkualitas, bisa mengantarkan nama Munch menjadi lebih besar lagi di bisnis F&B,” ungkap Owner Munch, Achmad Irfan Fauzi.

Dirinya menambahkan, jargon Munch yakni ‘Temporary Tiny Place’ menjadi pemacu tekadnya untuk terus mengembangkan usaha ini.

Dibanding harus menambah produk, Irfan lebih ingin berfokus pada peningkatan kualitas, pembentukan pasar yang luas, hingga Munch bisa dinikmati lebih banyak pelanggan. **(William Anwar)**

## LESATAN SEPATU RODA KOMUNITAS BROS

Tataplan fokus ke depan, bersiap lalui rintangan yang menghadang. Tubuh membungkuk ke depan menyeimbangkan, senyum semringah terpancar setelah sampai di titik tujuan.

Tapi, tak jarang ada yang terjatuh sebelum finis. Memang bukan hal mudah untuk bisa melaju sempurna di atas sepatu beralaskan roda. Tapi tekad lebih kuat dari rasa sakit, tak butuh waktu lama, para pemain sudah kembali bangkit.



FOTO: RAHMATULLAH

Meskipun didominasi oleh pemain yang masih berusia belia, anak-anak ini gigih berlatih dua kali setiap minggunya.

Karena menurut mereka, sepatu roda bukan sekadar permainan semata, tapi aktivitas positif yang menyehatkan, juga bisa jadi lumbung prestasi yang membanggakan.

Atas alasan inilah Benteng Roller Skate terbentuk. Hadir sejak Desember 2023 silam, komunitas yang dikenal dengan sebutan BROS ini menjadi ruang aktif bagi para pencinta olahraga sepatu roda.

Pengurus Humas & Logistik BROS, Bambang Hidayat menjelaskan, meskipun masih berdiri sebagai komunitas, BROS punya sistem *coaching* dan administrasi yang tertata apik untuk para anggotanya.

"Kalau di BROS itu kita



punya pakem untuk administrasi dan *rules* yang berlaku. Karena komunitas itu wadah belajar yang sudah seharusnya merangkul buat berbagi ilmunya," bebernya.

Sebagai komunitas *inlineskate* yang inklusif, anggota BROS banyak diisi oleh anak-anak maupun dewasa. Semuanya berlatih bersama di lantai dasar Mall Icon Walk Cimone pada Selasa dan Sabtu malam setiap minggunya. **(William Anwar)**

## SERIOUS CETAK ATLET BERPRESTASI

Meskipun masih terhitung sebagai komunitas, segala aktivitas yang dijalankan BROS punya



FOTO: RAHMATULLAH

dampak positif untuk prospek para anggotanya.

Bahkan, BROS sendiri punya sejumlah tingkatan untuk menyesuaikan pola pelatihan, mulai dari *pre-basic*, *basic*, hingga *advance*.

Bambang menjelaskan, untuk kelas *pre-basic* diperuntukkan kepada anggota yang baru mengenal *roller skate*. Biasanya, pola pelatihan yang berlangsung baru pada tahap meluncur dan mengerem.

"Kemudian yang (kelas) *basic* itu belajar belok yang benar dan sudah ada *obstacle* sederhananya," jelasnya.

Sementara itu, kelas *advance* yang berisikan pemain berpengalaman ini sudah bisa mempelajari teknik *slalom* ataupun gerakan *freestyle* lainnya.

Hasil dari keseriusan BROS sendiri nyatanya tak main-main. Sederet prestasi pernah diraih para anggota BROS lewat kompetisi terbuka.

Terakhir, tiga atlet cilik anggota BROS berhasil meraih masing-masing satu medali dari gelaran *Kabupaten Tangerang Open*.

"Dua minggu yang lalu kita dapat medali satu medali emas, perak, dan perunggu dari *Kabupaten Tangerang Open* yang dimenangkan oleh Rayya, Reva, dan Shanum," pungkas Bambang.

BROS sendiri punya puluhan anggota yang aktif berlatih setiap minggunya. Untuk bergabung dengan komunitas ini juga cukup mudah, tinggal *follow* dan hubungi [@bentengrollerskate](https://www.instagram.com/bentengrollerskate) melalui Instagram. **(William Anwar)**

## KAWAL INDONESIA DI KANCAH DUNIA

Rangkaian gerakan indah-nya sukses memukau ribuan pasang mata yang menyaksikannya. Meragakan olahraga pencak silat yang bernilai seni, pasangan pesilat muda ini berhasil torehkan prestasi membanggakan.

Tak main-main, medali emas di kancah nasional sukses direbut oleh Fadly Rizky Hiwarani dan Ikbaar Haji Bagaskoro.

Kedua pemuda asal Kota Tangerang itu meraih penghargaan tersebut dalam gelaran Pra-Pekan Olahraga Pelajar Nasional (Pra-POPNAS) cabang olahraga pencak silat kategori seni ganda putra.

Penampilan memesona ini tak hanya membuahkan medali emas. Lebih spesial lagi, tiket untuk berlaga sebagai perwakilan Indonesia di kancah dunia juga berhasil diraihinya.

Bagas mengungkapkan kebanggaannya bisa mewakili Indonesia untuk berlaga di Abu Dhabi. Bersama Fadly sebagai pasangan ganda putra, Bagas akan berlaga di gelaran *Abu Dhabi 5th World Junior Pencak Silat Championship Ad-nec* pada Desember mendatang.

"Bangga bisa mewakili Indonesia di Abu Dhabi. *Insyallah* optimis buat juara lagi di sana," ungkap siswa kelas 3 SMP Bina Insani, Pinang, Kota Tangerang, tersebut.

Bersamaan dengan Bagas, Fadly



juga mengutarakan rasa senangnya atas hasil yang membanggakan. Buah yang dipetikinya berkat latihan fisik dan teknik yang rutin dilakukan ini bahkan tak pernah ia sangka sebelumnya.

"Nggak menyangka sebelumnya. Sebelumnya kita bisa latihan tiga kali sehari selama satu minggu. Setelah ini kita juga mau ikut latihan di TMII sebelum ke Abu Dhabi," sambung Fadly. **(William Anwar)**

### GIAT BERLATIH SEJAK DINI

Bagas dan Fadly sudah berlatih bersama sebagai pasangan ganda putra sejak setahun yang lalu.



Namun, kecakapannya menguasai seni bela diri pencak silat tak datang begitu saja. Mereka telah giat berlatih sedari dini, dengan dukungan keluarga terdekat dalam menggapai mimpi.

"Aku pertama ikut silat kelas enam. Dari keluarga juga dukung banget seperti selalu antar tiap aku mau latihan. Karena kebetulan orang tua juga atlet olahraga tapi di cabang yang lain," beber Fadly yang kini duduk di bangku kelas 3 SMPN 2 Kota Tangerang.

Sementara itu, Bagas juga menceritakan pengalamannya yang sudah berlatih sejak kelas 3 SD. Ayahnya yang merupakan pelatih pencak silat menjadi motivator utamanya menekuni cabang olahraga ini.

Di tempat yang sama, Wakil Ke-

tua 3 Ikatan Pencak Silat Indonesia (IPSI) Kota Tangerang, Misnan menuturkan, prestasi ini menorehkan sejarah tersendiri dalam khazanah olahraga Kota Tangerang.

Sebuah kebanggaan tersendiri melihat atlet muda dari Kota Tangerang bisa mewakili Indonesia di kancah dunia.

Misnan juga berharap, kolaborasi aktif dengan lembaga terkait juga bisa terus terbangun untuk mengembangkan kualitas atlet lokal.

"Kami terus berkomunikasi dengan Dispora Kota Tangerang juga KONI Kota Tangerang untuk mendukung seluruh atlet. Kami juga mengucapkan terima kasih kepada Bapak Penjabat Wali Kota Tangerang Dr. Nurdin atas dukungannya kepada atlet-atlet kami," tutupnya. **(William Anwar)**



# Pemandangan Kota

Pemandangan Kota Tangerang diambil dari atas gedung di Jalan Jenderal Sudirman, Kecamatan Tangerang. Kota berjuluk "Akhlakul Kharimah" ini terus bertransformasi menjadi kota pintar dan berdaya saing.



# REKOMENDASI HOTEL

## DI KOTA TANGERANG



### Jakarta Airport Hotel

Soekarno-Hatta International Airport, Terminal 2,  
Jl. P21, RT.001/RW.010, Pajang, Benda, Tangerang City,  
Banten 15126



### Swiss-Belinn Airport Jakarta

Jl. Husein Sastranegara No.kav. 1, Benda, Kec.  
Benda, Kota Tangerang, Banten 15125



### Ibis Styles Airport Jakarta

Jl. Raya Bandara Soekarno-Hatta, Kp. Rawa,  
Baker, Kec. Benda, Kota Tangerang, Banten  
15125



### Days Hotel & Suites by Wyndham Jakarta Airport

Jl. Pembangunan 3 No.17, Karang Anyar, Kec.  
Neglasari, Kota Tangerang, Banten 15121



### FM7 Airport Hotel

Jl. Perancis No.67, RT.003/RW.008, Pajang, Kec.  
Benda, Kota Tangerang, Banten 15125



### The 101 Jakarta Airport CBC

Jalan CBC Raya 2 No.1, RT.001/RW.006, Benda,  
Tangerang City, Banten 15125



### Swiss-Belhotel Jakarta Airport

Jl. Husein Sastranegara No.kav. 1, Benda, Kec. Benda,  
Kota Tangerang, Banten 15125



### Mercure Tangerang Centre

Jl. M.H. Thamrin No.5, Cikokol, Kec. Tangerang,  
Kota Tangerang, Banten 15117



### Golden Tulip Essential

Jalan Jendral Sudirman Kav. 9 Cikokol, RT.006/  
RW.013, Sukasari, Tangerang, Tangerang City,  
Banten 15118



### Grand Soll Marina

J. Gatot Subroto Km 5 No.3, RT.001/RW.003,  
Gandasari, Kec. Jatiuwung, Kota Tangerang,  
Banten 15137



### Hotel Istana Nelayan

Jl. Gatot Subroto Km 5 No.21, RT.003/RW.003,  
Jatiuwung, Kec. Cibodas, Kota Tangerang, Banten  
15134



### d'primahotel Tangerang

Jl. Benteng Betawi No.88, Buaran Indah, Kec.  
Tangerang, Kota Tangerang, Banten 15148



### Novotel Tangerang

Tangcity Superblock, Jl. Jenderal Sudirman No.1,  
Babakan, Tangerang, Tangerang City, Banten  
15117



### Pakons Prime Hotel

Daan Mogat Rd No.62, Sukarasa, Tangerang,  
Tangerang City, Banten 15111



### Horison Grand Serpong

Jl. M.H. Thamrin Jl. Kb. Nanas No KM 2.7, RT.007/  
RW.001, Panunggangan Utara, Kec. Pinang, Kota  
Tangerang, Banten 15143



### favehotel Hasyim Ashari

Golden City Business Park, Jl. KH. Hasyim Ashari  
No.118, RT.001/RW.010, Cipondoh, Tangerang City,  
Banten 15148



## NOSTALGIA SERU DI MALAM TAHUN BARU

**M**enikmati suasana bak masa lalu selalu terasa menyenangkan. Terlebih lagi dalam perayaan malam Tahun Baru, kala tengah berkumpul, mengenang memori indah menjadi aktivitas seru untuk dilakukan bersama.

Untuk merasakan serunya nostalgia bersama, Aviary Hotel Bintaro menjadi pilihan yang tepat berkat penawaran terbarunya.

Hotel cantik ini menggelar perayaan malam pergantian tahun dengan tema “Memory Lane” yang meriah dan penuh warna.

Gelaran ini berlangsung pada 31 Desember 2024. Sedari pukul 18.00 hingga 22.00 WIB, para tamu akan dimanjakan dengan suasana nostalgia ala tahun 90an dan awal tahun dua ribuan.



Scan QR Code Untuk Mengetahui Lokasi



FOTO-FOTO: DOC HOTEL AVIARY BINTARO



“Dengan dekorasi yang khas era tersebut dan alunan musik hits dari masa lalu, tamu akan diajak bernostalgia melalui beragam aktivitas menarik,” ungkap Assistant Marketing Communication Manager Aviary Bintaro, Meriana Andika Alicia.

Deretan aktivitas seru lainnya adalah sudut permainan retro seperti Nintendo dan beragam game klasik lainnya. Hingga ruang karaoke khusus untuk tamu yang ingin bernyanyi sepuasnya.

Selain itu, aneka sajian lokal dan internasional juga siap memanjakan lidah para tamu yang datang. Untuk anak-anak, tersedia menu khusus dan

berbagai aktivitas seru seperti *face painting, kids painting* dan *movie night*.

“Tamu dapat memilih paket yang sudah termasuk kamar, makan malam tahun baru, dan sarapan pagi. dengan harga mulai dari Rp1,5 juta per kamar. Namun, bagi yang ingin merasakan kemeriahan malam tahun baru saja, tersedia juga paket *dinner* dengan harga Rp320 ribu per orang,” pungkas Meriana.

Untuk informasi lebih lanjut dan pemesanan, silakan hubungi kontak 08111-355-032 atau kunjungi Instagram @aviarybintaro dan website [www.aviaryhotel.com](http://www.aviaryhotel.com). (William Anwar)

## AKHIR TAHUN SPESIAL DI GRAND SOLL MARINA

**M**alam terakhir di 2024 harus dirayakan dengan penuh sukacita. Sambil menunggu tahun berganti, berbagai cerita bahagia perlu dirangkai bersama orang-orang tercinta.

Suasana hangat dan menyenangkan ini bisa diciptakan lewat promo menakjubkan dari Grand Soll Marina Hotel.

Hotel bintang empat ini mempersembahkan acara spesial bertajuk ‘A Night at Grand Soll Marina’ pada 31 Desember 2024. Dengan nuansa indah bak karnaval, berbagai gelaran meriah turut ditampilkan mulai pukul 19.00 WIB.

“Dimeriahkan dengan *Cabaret Show, DJ Performance, Booth Games, Doorprize*, dan tentunya akan disuguhkan oleh jamuan makan malam yang nikmat dan beragam,” ungkap Public Relations Grand Soll Marina Hotel, Aiga Mariam.



Scan QR Code Untuk Mengetahui Lokasi



FOTO-FOTO: DOC GRAND SOLL MARINA



Acara yang dirancang dengan dekorasi mewah dan hiburan mewah ini sudah bisa diikuti dengan harga mulai dari Rp288 ribu per orangnya.

Namun, untuk tamu yang menginap selama satu malam di *Deluxe Room*, bisa juga mendapatkan harga spesial Rp1,288 juta per pax dengan berbagai bonus. Seperti, *breakfast* dan *invitation new year party* untuk dua orang.

“Selain itu, ada juga *1 Night Stay at Junior Suite with Breakfast + Invitation New Year Party for 2 pax* seharga Rp2,288 juta per pax,” pungkas Aiga.

Untuk reservasi dan informasi lebih lanjut, hubungi Grand Soll Marina hotel pada nomor 0812-5550-1957 atau 021-8082-0966. (William Anwar)



## HOTEL GOLDEN TULIP ESSENTIAL TANGERANG PESTA MALAM TAHUN BARU

Tak hanya mengenang sejuta cerita di tahun yang sudah lalu, malam Tahun Baru kerap disulap menjadi ajang yang meriah berupa pesta, makan bersama dan berbagi hadiah.

Namun, rasa bingung kerap datang kala memikirkan tempat, konsep, ataupun rangkaian acara di dalamnya.

Tak perlu bingung, Hotel Golden Tulip Essential Tangerang mengundang segala kalangan untuk datang ke pesta malam Tahun Baru miliknya yang mengusung tema 'Wild West New Year's Eve

Party 2025'.

Menghadirkan nuansa pesta dengan dekorasi ala *Wild West*, malam akhir tahun 2024 akan terasa semakin spesial dengan rentetan acara terbaik di hotel yang terletak di jantung Kota Tangerang ini.

Berlangsung pada Minggu, 31 Desember 2024, mulai pukul 18.00 hingga 01.00 WIB di *Branche Resto* milik Golden Tulip Essential, para tamu akan disuguhkan pengalaman nostalgia lewat dekorasi, kostum, hidangan, juga lagu-lagu *country* yang akan mengiringi berlangsungnya acara.



FOTO-FOTO: DOC HOTEL GOLDEN TULIP ESSENTIAL TANGERANG.



"Tema 'Wild West' dipilih untuk menghadirkan pengalaman unik yang membawa kita kembali ke suasana ala koboi dan dunia Barat yang klasik. Para tamu akan merasakan nuansa petualangan di perbatasan Amerika pada abad ke-19," ungkap *General Manager* Golden Tulip Essential Tangerang, Angel Sugandhi.

Cukup merogoh kocek seharga Rp258 per orang, para tamu sudah bisa menikmati *Gala Dinner All You Can Eat* di agenda ini.

Namun, untuk tiap pasangan yang mau menginap juga bisa memilih paket seharga Rp998 ribu per kamar, dengan keuntungan tambahan berupa menginap selama satu malam di kamar tipe *Superior*, termasuk sarapan dan *Gala Dinner* untuk dua orang. **(William Anwar)**



Scan QR Code  
Untuk Mengetahui Lokasi

FOTO-FOTO: DOC HOTEL SANTIKA PREMIERE BINTARO



## GEMERLAP MALAM TAHUN BARU DI SANTIKA PREMIERE BINTARO

Tak perlu khawatir lagi. Malam pergantian tahun akan terasa penuh kesan berkat perayaan istimewa bertajuk *'Sparkling Night'* dari Hotel Santika Premiere Bintaro.

Hotel bintang empat ini menyiapkan gelaran khusus untuk para tamu di penghujung tahun 2024. Seperti promosi kamar, *food & beverage*, juga berbagai aktivitas seru untuk anak dan keluarga.

Dengan merogoh kocek mulai dari Rp1,275 juta per malam untuk paket kamar Deluxe, hingga paket *bundling* spesial senilai Rp1,650 yang mencakup kamar menginap, sarapan pagi, makan malam, juga *goodie bag* eksklusif dari Hotel Santika Premiere Bintaro.

Selain itu, hotel yang terletak di Jalan Prof. Dr. Satrio, Blok B7/A3-01, CBD Bintaro Jaya, ini juga menawarkan ragam paket gastronomi mewah.



banyak lagi," jelas *Public Relation Executive* Hotel Santika Premiere Bintaro, Savira Jasmine Sasongko.

Nikmati malam tahun baru paling berkesan lewat perayaan *'Sparkling Night'* ini dengan segera reservasi *F&B* ke nomor +62811-1735-230 dan reservasi kamar ke nomor +62811-1145-609. **(William Anwar)**



Scan QR Code  
Untuk Mengetahui Lokasi



## MINI STAY DI JAKARTA AIRPORT HOTEL

**M**au tau penginapan yang letaknya paling strategis? Bukan lagi dekat bandara, tapi ada di dalam Terminal 2E Bandara Internasional Soekarno-Hatta.

Jakarta Airport Hotel namanya. Menghadap langsung ke area *runway*, membuat pemandangan dari hotel ini sungguh eksklusif, tak dimiliki oleh kamar hotel lainnya.

“Menghadap ke area *runway* bandara, kita bisa menikmati pesawat pada saat *landing* ataupun *take off*,” ungkap *Senior Sales Manager* Jakarta Airport Hotel, Yudi Lesmana.

Dengan biaya menginap mulai dari Rp1,1 juta, para tamu tak akan kecewa

dengan berbagai fasilitas juaranya.

Salah satunya adalah akses *Skytrain* yang dekat dari hotel. Tak perlu repot-repot naik *shuttle bus*, tinggal jalan kaki sebentar, *check in counter* bandara sudah bisa dijangkau.

Selain itu, Jakarta Airport Hotel juga punya penawaran menarik. Yakni, *mini stay* selama enam jam di periode waktu pukul 09.00 – 21.00 WIB.

Dengan kamar yang nyaman, pemandangan menakjubkan, ditambah akses yang sinergis dan terjangkau, membuat pengalaman *mini stay* di kamar transit Jakarta Airport Hotel tak akan terlupakan.

Untuk informasi lebih lanjut, silakan kunjungi [www.jakartaairport-hotel.com](http://www.jakartaairport-hotel.com) atau *booking* langsung lewat nomor WhatsApp hotel di 0811-1848-008. **(William Anwar)**



Scan QR Code  
Untuk Mengetahui Lokasi



## PAKET PERNIKAHAN PALING TERJANGKAU

**D**i dalam ruangan megah, dekorasi mewah bisa lebih mudah diaplikasikan.

Tak perlu lagi khawatir ditempa angin dan hujan, pasangan pengantin tinggal duduk manis, sambil merayakan pesta terbaik sepanjang hidupnya.

Pengalaman pesta pernikahan terbaik bagi para calon pengantin ini ditawarkan secara eksklusif oleh Swiss-Belhotel Airport.

Meskipun eksklusif, menikmati setiap detik moment istimewa lewat paket ini tak perlu merogoh kocek dalam-dalam. Cukup mengeluarkan biaya mulai dari Rp17,5 juta saja untuk 50 orang.

Paket ini sudah mencakup ruang acara, menu prasmanan, sistem

suara, hingga menginap satu malam di Swiss-Belhotel Airport.

Bahkan, untuk reservasi yang dilakukan hingga akhir tahun ini, paket tersebut juga dilengkapi dengan tambahan gratis satu *food stall* dan satu gram logam mulia.

“Kami berharap Swiss-Belhotel Airport, dapat mengakomodir kebutuhan pesta pernikahan dan menjadi pilihan yang tepat bagi para calon mempelai dalam menciptakan momen berharga seumur hidup,” ungkap *Cluster Director of Sales & Marketing* Swiss-Belhotel Airport & Zest Airport, Nova Nirwana.

Hotel yang terletak di Jalan Husein Sastranegara, Benda, Kota Tangerang, ini juga menjalin kemitraan dengan berbagai ven-

dor untuk dekorasi, fotografi, hiburan, rias wajah, hingga layanan *bridal*, yang dapat menjadi pilihan referensi untuk menjadikan pesta pernikahan semakin sempurna.

Bagi tamu yang memiliki pertanyaan seputar paket pernikahan, perayaan, ataupun acara sosial lainnya, dapat menghubungi nomor telepon +6221-2252-3000, atau melalui *WhatsApp* di +62811-159-7002. Untuk informasi terbaru, ikuti akun *Instagram* hotel di @swissbelhotelairportjkt. **(William Anwar)**



Scan QR Code  
Untuk Mengetahui Lokasi



## PILKADA SERENTAK 2024 LANCAR, AMAN DAN KONDUSIF



Pemilihan Kepala Daerah (Pilkada) Serentak 2024 di Kota Tangerang berjalan aman, lancar dan kondusif. Masyarakat sangat antusias memberikan hak suaranya dengan mendatangi Tempat Pemungutan Suara (TPS) di masing-masing. Bahkan, usai pencoblosan pun masyarakat tetap menjaga kerukunan meski berbeda pilihan dan saling hormat menghormati dari setiap pilihannya. Hal ini menjadi bukti kebersamaan dan keharmonisan masyarakat Kota Tangerang.

Pilkada Kota Tangerang diikuti tiga pasangan yakni pasangan Faldo Maldini-Fadlin Akbar (nomor urut 1), Ahmad Amarullah-Bonnie Mudfizar (nomor urut 2), dan pasangan Sachrudin-Maryono (nomor urut 3). Sedangkan untuk Pil-

kada Banten diikuti dua pasangan yakni Airin Rachmi Diany-Ade (nomor 1) dan Andra Soni-Dimyati Natakusumah (nomor 2).

KPU Kota Tangerang menetapkan daftar pemilih tetap (DPT) Pilkada 2024 sebanyak 1.377.828 pemilih dengan perincian 683.243 laki-laki dan 694.585 perempuan. Komisi Pemilihan Umum (KPU) Provinsi Banten menetapkan daftar pemilih tetap (DPT) sebanyak 8.926.662 jiwa dengan rincian 4.495.022 laki-laki dan 4.431.640 perempuan.

Polda Banten telah menyiagakan sebanyak 27.308 personel gabungan untuk pengamanan Pemilihan Kepala Daerah (Pilkada) serentak 2024 di wilayah terdiri dari 4.344 personel polri, 1.530 personel TNI dan 21.434 personel

Linmas, serta Power On Hand Kapolda Banten sebanyak 120 Personel Brimob dan Samapta yang bersiaga di Mako Polda Banten.

Sedangkan Polres Metro Tangerang Kota menerjunkan sebanyak 9.164 personel gabungan terdiri dari Polri 1.128, TNI 314, Linmas 7.104, Satpol PP 422 dan Dinas Kesehatan 196 untuk pengamanan 3.552 tempat pemungutan suara (TPS) di Kota/Kabupaten Tangerang.

Penjabat Wali Kota Tangerang Dr. Nurdin mengatakan, lancarnya pelaksanaan Pilkada di Kota Tangerang adalah buah kerja sama semua pihak. Selain itu, Pemkot Tangerang juga memberikan dukungan kepada berbagai pihak dalam pelaksanaan Pilkada. Diantaranya penyaluran dana hibah kepada KPU Kota Tangerang sebesar Rp61 Miliar, Bawaslu Rp10 Miliar, TNI Rp1 Miliar dan Polri Rp5 Miliar.

Pemerintah Kota Tangerang pun menerima penghargaan dari Direktorat Jenderal Bina Keuangan Daerah Kemendagri terkait komitmen dan dukungan penuh dalam menyukseskan penyelenggaraan Pilkada serentak 2024 berupa mengalokasikan dana APBD untuk mendukung operasional KPU, Bawaslu, TNI dan Polri.

Kemudian Pemkot Tangerang pun membuat pakta integritas kepada 4.315 Aparatur Sipil Negara (ASN) netralitas di Pilkada serentak 2024. "Kami memastikan semua tahapan Pilkada hingga pencoblosan berjalan lancar dan tidak ada gangguan kamtibmas. Ini cerminan dari kerukunan masyarakat Kota Tangerang," ujarnya. **(Achmad Irfan)**

## WAPRES APRESIASI UJI COBA MBG DI KOTA TANGERANG

Wakil Presiden Gibran Rakabuming Raka kembali memantau uji coba pembiayaan makan bergizi gratis di Kota Tangerang. Hasil dari kunjungan tersebut, Wapres pun memberikan apresiasi atas komitmen Pemkot Tangerang dari mulai penyiapan menu makanan, sistem distribusi ke sekolah dan edukasi siswa membiasakan pola hidup bersih dan sehat.

Kunjungan pertama Gibran dilakukan pada 5 Agustus 2024 ke SDN 4 Tangerang dan SMPN 13 Tangerang. Dua hari kemudian pada tanggal 7 Agustus 2024, Ketua Dewan Pertimbangan Presiden Wiranto bersama rombongan juga melakukan pemantauan pelaksanaan uji coba makan bergizi gratis di SD Negeri Sukasari 4 & 5.

Keduanya menyampaikan apresiasi atas upaya Pemkot Tangerang dalam menyiapkan dan menjalankan uji coba makan bergizi gratis yang merupakan program Presiden dan Wakil Presiden Periode 2024-2029. Bahkan, Kota Tangerang menjadi pilot project nasional bagi daerah lainnya.

"Uji coba makan bergizi gratis di Kota Tangerang sudah sesuai harapan terutama menu makanan yang memenuhi masukan para ahli gizi, lingkungan dan wali murid," kata Wakil Presiden Terpilih Gibran Rakabuming Raka usai memantau uji coba makan bergizi gratis di SDN 4 Tangerang.

Lalu, kunjungan kedua dilakukan Wakil Presiden Gibran Rakabuming



Raka pada 21 November 2024 dengan melihat pelaksanaan MBG di SMK Negeri 3 Kota Tangerang. "Tentu kami mendorong kesuksesan program ini melalui pemberdayaan potensi lokal yang ada, seperti SMK Kejuruan Tata Boga ini yang bisa berkontribusi menyiapkan paket makanan secara mandiri," ujar Gibran.

Sementara itu Pemerintah Kota Tangerang telah mengalokasikan anggaran sebesar Rp30 miliar dalam APBD tahun 2025 untuk program makan bergizi gratis (MBG). "Anggaran ini cukup signifikan dan akan digunakan untuk mendukung kebutuhan kesehatan masyarakat, sembari menunggu kebijakan lebih lanjut dari pemerintah pusat," kata Pj Wali Kota Tangerang Dr. Nurdin.

Kepala Dinas Pendidikan Jamaluddin mengatakan Pemerintah Kota

Tangerang telah melaksanakan pembiayaan program makan bergizi gratis di 115 sekolah SD dan SMP sejak Agustus-November. "Sekolah sudah terbiasa, jadi insyaallah siap melaksanakan di tahun depan. Dari sisi penyedia, kami terus meningkatkan kualitas, termasuk rasa dan takaran gizi, agar lebih sempurna di masa mendatang," ujarnya.

Ia mengatakan, Kota Tangerang sudah siap melaksanakan program MBG pada Januari 2025. Karena, program MBG membawa dampak positif, tidak hanya bagi siswa tetapi juga bagi orang tua.

Harapannya, anak-anak terbiasa dengan pola makan bergizi sejak dini, sehingga dapat tumbuh sehat dan cerdas. "Januari nanti, kami optimistis seluruh sekolah di Kota Tangerang sudah siap melaksanakan program MBG ini secara menyeluruh," katanya. **(Achmad Irfan)**



## UBAH SAMPAH JADI BAHAN BAKAR

Kota Tangerang terpilih menjadi kota pertama di Pulau Jawa sebagai lokasi pembangunan laboratorium riset dan pengembangan teknologi Refuse Derived Fuel (RDF) sebagai sumber energi terbarukan dan pengelolaan sampah perkotaan. Hal tersebut tertuang dalam penandatanganan kesepakatan bersama antara Pemkot Tangerang dengan PT. Indonesia Power tentang kerja sama penyediaan bahan bakar jumputan padat untuk cofiring Pembangkit Listrik Tenaga Uap (PLTU) pada bulan April 2021.

Pengelolaan sampah dengan konsep Refuse Derived Fuel (RDF) menjadi solusi bagi daerah melalui pemanfaatan teknologi ramah lingkungan dan hasilnya menjadi energi baru terbarukan. Pengelolaan sampah menggunakan metode RDF sudah diamanatkan dalam Perda tentang Pengolahan Sampah Melalui TPST, yang menyebutkan tempat pengolahan sampah terpadu (TPST)

itu nanti sampah diolah menjadi RDF sehingga yang dibuang ke TPA hanya residunya saja.

Kini, Pemerintah Kota Tangerang pun memastikan mesin RDF untuk mengolah sampah menjadi bahan bakar setara batu bara akan segera beroperasi.

Penjabat Wali Kota Tangerang Dr. Nurdin mengungkapkan, mesin ini tidak hanya menghasilkan RDF tetapi juga mengolah bahan organik menjadi pupuk dan mendaur ulang plastik serta material lainnya untuk masuk ke pasar. Dengan adanya fasilitas ini, beban TPA Rawa Kucing diharapkan dapat berkurang secara signifikan.

"Kami berharap, RDF ini dapat menjadi salah satu solusi utama pengelolaan sampah di Kota Tangerang. Kami akan terus berkomitmen menjalankan amanat peraturan daerah, yaitu mengelola sampah sebelum dibuang ke TPA, sehingga masyarakat mendapatkan manfaat yang lebih

besar dari sistem pengelolaan sampah yang kami kembangkan," katanya.

Kepala DLH Kota Tangerang Wawan Fauzi menjelaskan, mesin RDF mengolah satu ton sampah dan 40 persen di antaranya dapat menghasilkan RDF yang dapat digunakan untuk menjadi bahan bakar alternatif.

Selain RDF, Pemkot Tangerang juga sedang mendorong percepatan proyek Pengolahan Sampah Menjadi Energi Listrik (PSEL) agar bisa segera ground-breaking sesuai dengan perjanjian kerja sama yang telah dibuat. "Tentu ini tertera bahwa batas waktu kerja samanya hingga Juni 2025," kata Dr. Nurdin.

Kemudian, Pemkot juga sedang mengupayakan proyek Local Service Delivery Improvement Program (LSDP) untuk mengembangkan dan membangun instalasi pengolahan sampah dengan metode Landfill Mining di TPA Rawa Kucing.

LSDP adalah proyek hibah dari pemerintah pusat melalui Kemendagri agar bisa membangun instalasi pengolahan sampah di TPA Rawa Kucing sehingga ke depan tumpukan sampah di TPA Rawa Kucing berkurang.

"Intinya kita berkomitmen dan memandang serius persoalan sampah di Kota Tangerang ini semoga segala upaya kita bersama ini dapat berjalan dengan maksimal dan pengelolaan sampah di Kota Tangerang ini menjadi optimal dan tidak ada lagi persoalan sampah di kota Akhlakul Karimah ini," katanya. **(Achmad Irfan)**



## INOVASI DAN TEROBOSAN SEPANJANG 2024

Tepat pada 26 Desember 2023, Dr. Nurdin terpilih menjadi Penjabat Wali Kota Tangerang menggantikan Arief R Wismansyah dan Sachrudin yang telah habis masa jabatannya. Sejak menjabat, Dr. Nurdin langsung bergerak cepat dalam menjalankan roda pemerintahan. Apalagi, Kota Tangerang sebelumnya telah banyak memiliki inovasi program yang berhasil diganjar pelbagai penghargaan skala nasional maupun internasional.

Dr. Nurdin mengatakan terdapat 10 indikator program prioritas yakni terkait inflasi, stunting, BUMD, layanan publik, pengangguran, kemiskinan ekstrem, kesehatan, penyerapan anggaran, kegiatan unggulan dan perizinan. "Alhamdulillah seluruh program telah dijalankan dengan baik yang

dibuktikan dengan prestasi yang diperoleh dalam bentuk penghargaan serta manfaatnya oleh masyarakat," kata Dr. Nurdin.

Selain itu, Dr. Nurdin juga membuat terobosan program seperti Gerakan Tangerang Sehat dan Cerdas, Gerakan Global Gotong Royong Tetrapreneur, Gerakan Pelajar Tangerang Mengaji, MoU dengan Universitas se-Tangerang Raya, Percepatan Revitalisasi Pasar Anyar yang merupakan proyek strategis nasional (PSN).

"Gerakan Pelajar Tangerang Mengaji mendapatkan rekor dunia dari MURI atas Wisuda Akbar Tahfiz kepada 10.522 pelajar. Lalu angka kemiskinan dan stunting juga terus menurun, serta inflasi yang terendah dalam tiga tahun terakhir. Ini adalah bukti bersama

kolaborasi wujudkan visi," ujarnya.

Dr. Nurdin juga mendapatkan sejumlah penghargaan dari berbagai lembaga atas inovasi dan terobosan memimpin Kota Tangerang. Penghargaan Upakarya Wanua Nugraha dari Kemendagri atas keberhasilannya dalam pembinaan penyelenggaraan pemerintahan desa dan kelurahan di Kota Tangerang.

Lalu ada juga penghargaan atas upaya penurunan stunting, keberhasilan penerapan data statistik pembangunan, penghargaan di bidang keuangan hingga lingkungan seperti sekolah adiwiyata maupun kampung proklam. "Penghargaan ini merupakan hasil kerja keras bersama. Apresiasi ini akan menjadi motivasi untuk terus meningkatkan pelayanan publik yang cepat, efektif dan efisien serta transparan," tegasnya. **(Achmad Irfan)**



FOTO-FOTO: DOK. HUMAS KOTA TANGERANG

## KONSISTEN TERAPKAN SMART CITY DENGAN PEMANFAATAN TEKNOLOGI

Teknologi telah mengubah sistem pelayanan di pemerintahan saat ini. Kehadiran ragam aplikasi menjadi pendukung kerja pegawai menjadi lebih cepat, efektif dan efisien. Kota Tangerang telah dinobatkan menjadi salah satu daerah yang konsisten dalam penerapan smart city dengan pemanfaatan teknologi informasi. Bahkan, sudah puluhan daerah di Indonesia yang menduplikasi berbagai program dalam bentuk aplikasi hingga penerapan di masyarakat.

Belum lama ini, Kementerian Komunikasi dan Digital (Kemkomdigi) melakukan evaluasi penerapan Smart City di Pemerintah Kota Tangerang. Tim evaluator terdiri dari akademisi UGM dan Perbanas, praktisi dan Kementerian Koordinator Perekonomian. Hasilnya, Pemkot mendapatkan apresiasi karena sudah menuntaskan Master Plan Smart City di Tahun 2024.

Penjabat (Pj) Wali Kota Tangerang Dr. Nurdin mengatakan, konsep

smart city tak hanya mewujudkan sistem kerja yang cepat tetapi juga meningkatkan pelayanan publik dan kemudahan akses layanan bagi masyarakat. Hal ini terbukti dengan berbagai apresiasi yang diberikan atas penerapan smart city di Kota Tangerang.

Perlu diketahui Pemkot Tangerang telah membuat Super Apps Tangerang LIVE yang mengintegrasikan berbagai kebutuhan warga. Di antaranya Tangerang Cakap Kerja, pendaftaran pelatihan kewirausahaan, sewa fasilitas olahraga dan pembayaran pajak.

“Kami berupaya menyediakan program yang bermanfaat bagi masyarakat, didukung oleh kebijakan yang terintegrasi serta anggaran yang memadai. Kami juga mengajak masyarakat Kota Tangerang untuk terus memanfaatkan aplikasi-aplikasi layanan kota sebagai bagian dari upaya mewujudkan Kota Tangerang yang cerdas,” ungkapnya.

**Pemkot Tangerang Luncurkan SPBE Versi 2**  
Kepala Dinas Komunikasi dan

Informatika (Diskominfo) Kota Tangerang Indri Astuti, mengatakan kehadiran sistem pemerintahan berbasis elektronik (SPBE) versi 2 sebagai salah satu bentuk terobosan untuk memberikan pelayanan publik yang efektif, efisien dan terintegrasi.

Ia mengatakan di versi 2 ini terdapat penguatan dalam manajemen SPBE di antaranya manajemen risiko, manajemen keamanan informasi, dan manajemen data. Lalu ada juga manajemen aset TIK, manajemen SDM, manajemen pengetahuan, manajemen perubahan dan manajemen layanan.

Indri juga menuturkan, jika peluncuran SPBE versi 2 berpedoman pada Peraturan Wali Kota Tangerang Nomor 25 tahun 2024 tentang SPBE. Keputusan Wali Kota Tangerang Nomor 1045 tahun 2024 tentang Pedoman Strategi Keamanan Siber dan Manajemen Krisis Siber pada SPBE. Serta Keputusan Wali Kota Tangerang Nomor 323 tahun 2024 tentang Tim Koordinasi SPBE Kota Tangerang. **(Achmad Irfan)**

## SUNDARA LOKA JADI CITY BRANDING KOTA TANGERANG

Sebagai Gateway of Indonesia, Kota Tangerang telah bertransformasi menjadi daerah tujuan untuk investasi, hunian, wisata dan menggelar kegiatan. Lokasi yang strategis dan ditunjang infrastruktur memadai serta kerukunan masyarakat yang harmonis menjadi faktor utama hadirnya berbagai event skala nasional maupun internasional.

Bertepatan HUT Kota Tangerang ke-31 pada 28 Februari 2024 lalu, Pemerintah Kota Tangerang meluncurkan Calendar of Events 2024 yang berisi 60 kegiatan selama 12 bulan. Sehingga ini bisa memudahkan wisatawan yang ingin hadir dan peluang bagi pelaku usaha.

Sekretaris Daerah Kota Tangerang Herman Suwarman mengatakan, hadirnya Calendar of Events karena tingginya kunjungan wisatawan dan juga banyaknya kegiatan yang diselenggarakan. Berdasarkan data Disbudpar, pada 2023 tercatat ada 12 juta kunjungan wisatawan dan hingga pertengahan tahun 2024 sudah mencapai 8,3 juta orang yang datang. “Apalagi di Kota Tangerang banyak event skala internasional juga,” ujarnya.

Di tahun ini juga ada yang spesial dari rangkaian Calendar of Events 2024, yakni hadirnya motif batik Sundara Loka yang menjadi identitas Kota Tangerang dan ikon untuk city branding di tingkat nasional dan internasional. Motif batik ini merupakan hasil lomba Desain Digital Art Kemeja Motif Batik Kota Tangerang yang digelar



FOTO-FOTO: DOK. HUMAS KOTA TANGERANG

Diskominfo dengan lintas sektor dalam ajang Tangerang Digital Festival Vol. 2 medio Agustus 2024.

Penjabat (Pj) Wali Kota Tangerang Dr. Nurdin mengatakan, motif batik Sundara Loka sebagai khas Kota Tangerang telah resmi tercatat sebagai karya cipta yang dilindungi dan memiliki hak cipta.

Setelah memiliki hak cipta, motif ini akan menjadi kebanggaan baru dan mencerminkan identitas atau ciri khas Kota Tangerang untuk mengenalkan potensi ke tingkat nasional bahkan internasional.

Kepala Dinas Komunikasi dan Informatika (Diskominfo) Kota Tangerang Indri Astuti mengatakan, motif batik Sundara Loka nantinya akan dijadikan bagian strategi city branding di kancah regional, nasional, bahkan internasional, termasuk seragam resmi pegawai Pemkot Tangerang di berbagai kegiatan formal.

“Tidak hanya itu, motif batik ini

juga berpotensi membuka peluang baru untuk membangkitkan potensi wisata budaya yang selama ini telah berkembang pesat, seperti berpotensi diaplikasikan sebagai oleh-oleh menarik nantinya di Kota Tangerang,” katanya.

Kepala Bidang Diseminasi Informasi dan Komunikasi Publik (DIKP) Diskominfo Kota Tangerang Ian Chavidz Rizqiullah menambahkan, nama batik Sundara Loka berasal dari bahasa Sansekerta. Sundara bermakna keindahan, sedangkan Loka berarti dunia atau tempat.

“Nama ini mencerminkan keindahan Kota Tangerang sebagai tempat yang harmonis dan sejahtera. Motif menyerupai lereng bermakna kesucian dan kekuatan,” papar Ian.

Budayawan Kota Tangerang Mushab Abdu Asy Syahid pun turut mengapresiasi kemunculan motif batik Sundara Loka sebagai identitas Kota Tangerang yang merupakan hasil kolaborasi Diskominfo dengan lintas sektor. **(Achmad Irfan)**



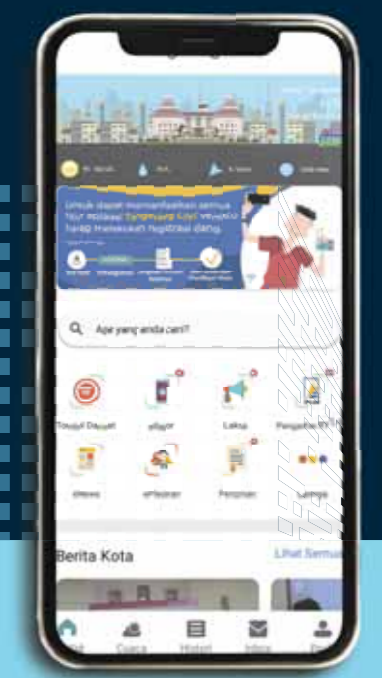
# TANGGERANG LIVE

## SEMUA LAYANAN DALAM GENGGMAN

- DARURAT 112
- PENGANTAR RT / RW
- E-RAPOR
- PERIZINAN
- PINDAH SEKOLAH
- LOWONGAN KERJA
- JOBFAIR
- 119 Bebas Pulsa
- ANTRIAN ONLINE
- CEK NIK
- CEK KK
- AKTA LAHIR
- FASILITAS RSUD
- KARTU KUNING
- LAKSA
- FASILITAS RSUD
- LAYANAN
- AMBULAN GRATIS
- KIR
- E-TRANSPORT
- DARURAT
- SABAKOTA
- E-NEWS
- MOBIL JENAZAH GRATIS



**Dr. Nurdin, S.Sos., M.Si**  
*Penjabat Walikota Tangerang*



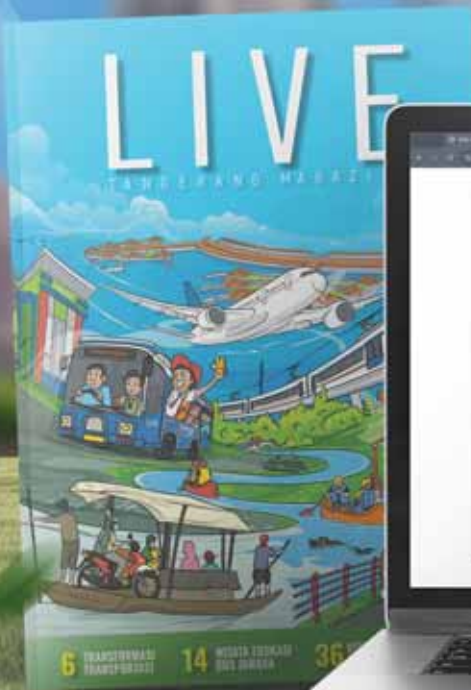
DOWNLOAD SEGERA  
APLIKASI DI:



# LIVE

TANGERANG MAGAZINE

LIVEABLE . INVESTABLE . VISITABLE . E-CITY



**Scan QR Code**

Untuk Membaca & Download PDF  
Live Tangerang Magazine

[e-paper.tangerangkota.go.id](http://e-paper.tangerangkota.go.id)