



TANGERANG MAGAZINE



GRATIS



Scan the QR code
to view e-paper

Edisi 1 / 2025

Hal. 6 **Kebinekaan Tahun Baru Cina**

Kegembiraan dan Keberuntungan yang Menyatukan Semua

Hal. 16 **Sulap Limbah Kayu Jadi Cuan**

Kejelian Paula Theodora dalam Mengubah Limbah Kayu Menjadi Peluang Bisnis Baru

Hal. 36 **PBG Tuntas dalam Hitungan Jam**

Pemkot Tangerang Pionir dalam Mempercepat Proses PBG dengan Sistem Inovatif

Gapura Selamat Datang di Kota Tangerang

Penyambut datangnya pengendara dari sisi tenggara Kota Tangerang, tepatnya di atas Jalan MH. Thamrin, Pinang, Kota Tangerang.

Gapura ini menjadi wajah transformasi 'Kota Seribu Industri, Sejuta Jasa' yang kini menjelema sebagai wilayah metropolitan dengan nilai ekonomi dan infrastruktur yang positif.

(Foto: Ananda Adining Putra)



PENERBIT

Dinas Komunikasi dan Informatika

PEMBINA

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

KETUA

Dr. Mugiya Wardhany, SE, M.Si

WAKIL KETUA

Ian Chavidz Rizqullah

SEKRETARIS

Kristiono Suntoro

ANGGOTA

Woro Suci
Asep Tahyudin
Fitri Yulia
Widi

EDITOR

Khanif Lutfi

DESAIN GRAFIS

Rizki Ramadani

FOTOGRAFER

Ananda Adining Putra
Hakim Fajrullah

REPORTER

William Anwar
M. Teguh Saputro

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

Table of Content



Warna-Warni Kebinekaan Tahun Baru Cina

Kegembiraan dan Keberuntungan yang Menyatukan
Semua



Sate Daging Cincang Legendaris

Sate Kambing Muda yang Lembut
dan Juicy: Kenikmatan yang
Terjaga Sejak 1979



PBG Tuntas dalam Hitungan Jam

Pemkot Tangerang Pionir dalam
Mempercepat Proses PBG dengan Sistem
Inovatif

16

Sulap Limbah Kayu Jadi Cuan

Kejelian Paula Theodora
dalam Mengubah
Limbah Kayu Menjadi
Peluang Bisnis Baru



Paket Lengkap Classy Cut Barbershop

Menyegarkan Penampilan
dengan Sentuhan Profesional

50

Kasyaf Ibrahim Rahman Lubis Jawara Robotik Internasional

Mengangkat Kebudayaan Lokal: Kasyaf Ibrahim
dan Robot Prototipe 'Smart Rescue'





Suasana Kelenteng Boen Tek Bio yang dipenuhi pengunjung untuk sembahyang menyambut Tahun Baru Cina 2576 Kongzili.

(Foto: Ananda Adining Putra)

Warna-Warni Kebinekaan di TAHUN BARU CINA

2576 KONGZILI

Kegembiraan dan Keberuntungan yang Menyatukan Semua

Sejak ratusan tahun silam, Kota Tangerang sudah menjadi rumah dari berbagai suku, ras dan agama. Satu di antaranya adalah warga keturunan Tionghoa yang semakin ikonik setelah dikenal dengan sebutan Cina Benteng.

Mereka tumbuh, berkembang dan hidup berdampingan dengan kaum lainnya di kota indah ini. Seraya membawa nilai budaya dari Cina, 'Kota Benteng' semakin menawan berkat warna-warni kebinekaan.

Boen Tek Bio menjadi bukti indahnnya kehidupan Cina Benteng di Kota Tangerang. Selain menjadi tempat persembahyangan tertua di Tangerang, kelenteng ini juga tumbuh sebagai simbol eratnnya toleransi masyarakat setempat.

Sebagaimana yang tampak di halaman sekitar kelenteng megah ini. Lalu-lalang para pengunjung rumah ibadah dengan pakaian serba merah, seakan tak terganggu dengan umat agama lain yang datang untuk merayakan tradisi sambil berwisata.

Diguyur hujan yang membawa keberuntungan, semua orang bergembira, yang beribadah juga khidmat berdoa. Semerbak aroma dupa seakan menyemarakkan Tahun Baru Cina yang penuh makna.

Pemandangan itu tampak jelas di momentum Imlek setiap tahunnya. Masyarakat dengan latar belakang suku, ras dan agama lain turut berperan dalam upaya menyemarakkan Tahun Baru Cina.

Kebersamaan ini tentunya disambut baik oleh masyarakat Cina Benteng. Wakil Ketua Tiga Pengurus Perkumpulan Boen Tek Bio, Tan Kim Eng mengatakan, Perkumpulan Boen Tek Bio mempersembahkan perayaan 'Tahun Ular Kayu' kepada seluruh umat beragama, tentunya untuk menjaga hubungan baik antarsesama.

"Di 2025 ini kita memasuki Tahun Ular Kayu dengan konsep perayaan Imlek untuk semua umat yang ada di Kota Tangerang dan sekitarnya," kata Tan Kim Eng.

la menambahkan, Kelenteng Boen Tek Bio terus berupaya memberikan berbagai fasilitas terbaik untuk seluruh masyarakat. Mulai dari pendidikan, kesehatan dan bantuan sosial lainnya.

"Kita memberikan pelayanan kepada semua umat, walaupun bukan umat Boen Tek Bio. Ini menjadi komitmen kita menjaga indahnya kebersamaan," terangnya. (William Anwar)

SELAMAT DATANG TAHUN ULAR KAYU



Foto : Ananda Adining Putra

Makna Filosofis di Balik Simbol Imlek bagi Warga Tionghoa

Warna kebersamaan juga tampak lewat meriahnya ragam pertunjukan. Generasi muda terlihat antusias memantapkan atraksi tradisional di malam Tahun Baru Imlek.

Masyarakat sekitar berkumpul, kegembiraan menyambut datangnya Tahun Ular Kayu cerah terpancar di kota multikultural ini.

Ular Kayu yang menjadi simbol Imlek 2576 Kongzili dipercaya menyimpan makna khusus bagi warga peranakan Tionghoa.

Kebijaksanaan yang diwakili simbol ular dan makna pertumbuhan dari elemen kayu menjadi kunci utamanya.

"Ular Kayu ini memiliki makna yang pertama adalah kebijaksanaan, di mana kita harus lebih banyak mengintrospeksi diri dan menjaga kewaspadaan," ujar Tan Kim Eng.

Dirinya melanjutkan, kebijak-

sanaan tersebut perlu terus ditumbuhkan untuk menjadi insan yang lebih berguna, khususnya bagi masyarakat sekitar.

Selaras dengan makna mendalam tersebut, tampak masyarakat Tionghoa bergantian datang untuk memanjatkan doa baik di tahun ini. Tak jarang, ada juga yang menutup alur persembahyangan dengan berbagi kebahagiaan lewat angpau ke masyarakat sekitar.

Refleksi Diri dan Transformasi Menuju Kehidupan yang Lebih Baik

Makna mendalam dari simbol Ular Kayu bisa menjadi refleksi diri dalam memulai langkah di tahun yang baru. Transformasi menuju kehidupan yang lebih baik merupakan poin penting yang bisa ditanamkan sepanjang waktu.

Tan Kim Eng mengatakan, kebermanfaatan untuk sesama menjadi salah satu pilar utama yang perlu

diperhatikan. Oleh karenanya, Pengurus Perkumpulan Boen Tek Bio terus berupaya memberikan pelayanan terbaik untuk seluruh masyarakat.

"Kita akan terus berbagi kasih sayang dan welas asih melalui bantuan-bantuan, seperti sembako, pengobatan dan pendidikan," terang Tan Kim Eng.

Dirinya melanjutkan, sektor pendidikan yang dimaksud adalah Universitas Buddhi Dharma dan Sekolah Perguruan Buddhi yang hadir untuk berbagai jenjang.

Selain itu, Rumah Duka Boen Tek Bio juga menjadi fasilitas yang dipersembahkan Pengurus Perkumpulan Boen Tek Bio untuk masyarakat yang membutuhkan.

"Berbagai layanan itu kita persembahkan untuk seluruh umat. Jadi, seluruh masyarakat khususnya di Tangerang bisa ikut menggunakan sesuai kebutuhan," pesannya. (William Anwar)

Cagar Budaya Kelenteng Boen Tek Bio Primadona Wisata Agama dan Budaya

Hampir menginjak abad kelima berdirinya Boen Tek Bio, bangunan historis ini telah ditetapkan sebagai salah satu cagar budaya di Kota Tangerang.

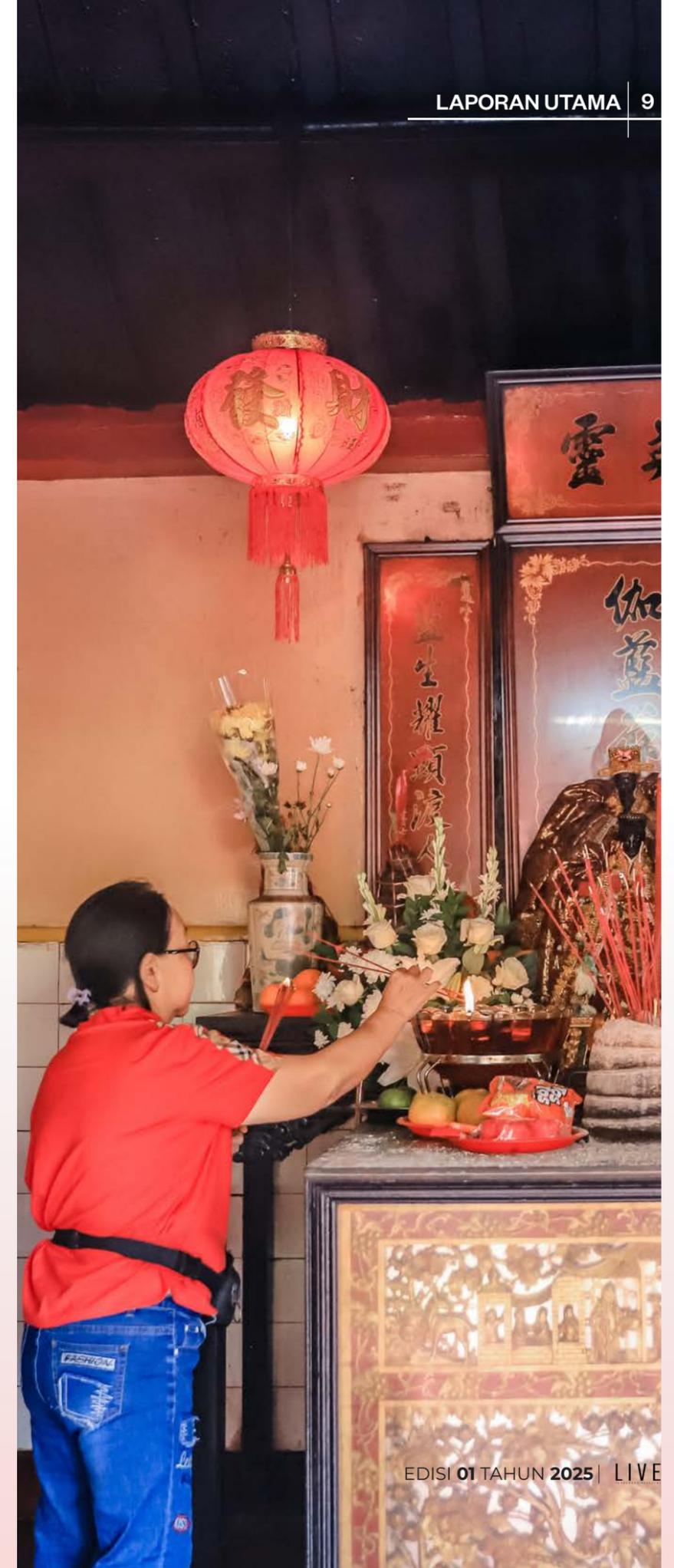
Kelenteng tertua yang berlokasi di Jalan Bhakti No.14, RT 01, RW 04, Sukasari, Kota Tangerang ini menyimpan ribuan histori tentang peradaban dari berbagai etnis, khususnya Tionghoa.

Kelenteng yang dibangun secara gotong royong, masih mempertahankan konstruksi utamanya. Membuat nuansa tradisional Cina sangat terasa.

Alhasil, Boen Tek Bio masa kini tak hanya menjadi tempat persembahyangan umat Konghucu. Daya tarik lain membuat situs bersejarah ini turut berperan sebagai primadona wisata budaya di Kota Tangerang.

Dewan Pakar Pusat Kajian Tionghoa Benteng (PKTB), Oey Tjin Eng mengatakan, Boen Tek Bio menjadi kelenteng terbuka yang bisa dikunjungi kapanpun.

"Ini (Boen Tek Bio, red) sekarang jadi cagar budaya. Jadi, terbuka buat dikunjungi kapanpun untuk persembahyangan ataupun belajar kebudayaan Cina Benteng," ungkapnya.



Melihat Sejarah dan Keberagaman Kota Tangerang Lewat Kelenteng

Lewat Boen Tek Bio, sejarah dan keberagaman Kota Tangerang bisa dikupas lebih dalam. Bahkan, tak jarang ada tur khusus yang mengajak berkeliling kelenteng sambil menceritakan kisah-kisah di masa lampau.

Oey Tjin Eng mengungkapkan, perayaan Imlek di Boen Tek Bio juga bisa dirayakan secara budaya maupun agama.

"Umat agama lain sekitar sini juga merayakan Imlek secara budaya, karena sudah menjadi kebiasaan di sini. Tapi Konghucu berbeda, kita merayakan dengan sembahyang pergantian tahun dan berbagi ke orang yang membutuhkan," jelasnya.

"Jadi dari jam sebelas (malam) lewat juga Boen Tek Bio



"Imlek di Boen Tek Bio dirayakan tidak hanya sebagai tradisi budaya, tapi juga sebagai momen sakral bagi umat Konghucu untuk memanjatkan doa dan berbagi kasih."

- Oey Tjin Eng

sudah langsung ramai. Warga sekitar ikut kumpul, bahkan dari luar pulau juga banyak datang," sambungnya.

Meskipun hujan deras melanda sepanjang malam, kehangatan tetap terjalin antarsesama. Bahkan sampai matahari tepat berada di atas kepala, Boen Tek Bio semakin ramai kedatangan pengunjung.

Selain karena bangunan historis, budaya Cina Benteng, juga aktivitas yang menakjubkan, tempat ini juga percaya bahwa Dewi Kwan Im melindungi Kelenteng Boen Tek Bio dan wilayah sekitarnya.

Atas alasan itulah para pengunjung rela datang dari jauh untuk memperoleh welas asih dan kemuliaan di Boen Tek Bio.

Salah satu di antaranya adalah Li Mei, pengunjung asal Medan yang datang untuk melakukan persembahyangan di Kelenteng Boen Tek Bio.

Dirinya mengungkap, kedatangannya bersama keluarga rutin dilakukan karena sudah merasa cocok dengan suasana indah di kelenteng yang telah ditetapkan sebagai cagar budaya ini.

"Hari biasa juga suka mampir ke sini, karena cocok juga sama kelenteng ini. Semoga sehat selalu, baik-baik terus, dan kerja apa saja bisa sukses," ungkap Mei. (William Anwar)

Foto : Nanda Adining Putra



Rezeki Nomplok Pedagang

Momentum Imlek juga dimanfaatkan para pedagang untuk meraup rezeki lebih. Mulai dari pedagang lampion, angpau, kembang api, hingga kue tradisional seperti kedapatan rezeki nomplok menjelang Tahun Baru Cina.

Pasar Lama jadi salah satu sentra penjualan aneka pernak-pernik Imlek. Letaknya yang tak jauh dari kawasan permukiman Cina Benteng, Boen Tek Bio, juga sejumlah kelenteng lainnya, menjadikan area ini semakin strategis untuk belanja kebutuhan Imlek.

"Saya setiap tahun di sini, dekat juga ke Boen Tek Bio, jadi banyak yang mampir beli kebutuhannya di sini," ungkap salah satu pedagang pernak-pernik, Iwan.

Dirinya mengaku, pernak-pernik menjadi barang musiman yang hanya dijualnya jelang Tahun Baru Cina.

Selama hampir satu bulan penuh berdagang aneka pernak-pernik Imlek, omzet yang didapatnya menyentuh angka Rp50 juta.

"Dari awal tahun itu sudah ramai. Setiap hari ada yang beli, sekali beli juga langsung borong banyak barang," bebarnya.

Fenomena ini menjadi pemandangan unik tersendiri, dimana perayaan Imlek yang lekat dengan makna toleransi antarumat beragama, juga membuahkan rezeki bagi orang-orang di sekitarnya. (William Anwar)

Suasana Perayaan Imlek di Boen Tek Bio, Cagar Budaya Wisata Religi di Kota Tangerang. (Foto: Ananda Adining Putra)



"Sejak sebulan sebelum Imlek, produksi kue keranjang di rumah Ny. Lauw sibuk. Permintaan dari berbagai kota dan wihara membuat penjualannya mencapai satu ton per hari, simbol tradisi yang abadi."

- Lauw Kim Wie, Owner

Produksi Fantastis Ny. Lauw Jelang Imlek

Pegawai Rumah Produksi Kue Keranjang Ny. Lauw tengah mengaduk adonan kue yang melimpah jelang Imlek. (Foto: Ananda Adining Putra)

Tantangan Produksi: Satu Ton Kue Keranjang Per Hari untuk Menyambut Imlek



Belum juga masuk ke dalam pabrik, sudah tampak sekelompok pekerja tengah mengupas kelapa. Di depannya, berserakan tumpukan nyiur yang menjadi gambaran awal produksi fantastis bisnis ini.

Melangkah masuk ke dalam, tak hanya kelapa yang dikerjakan. Ritme kerja jauh lebih sibuk lagi, ratusan karyawan berbagi tugas.

Ada yang mengaduk santan dan dodol dalam kual besar, yang lainnya sibuk menjaga kayu bakar di bawah jejeran oven raksasa.

Sempat diangkat tutupnya oleh tujuh pria kekar saking beratnya, kepulan asap tebal langsung memenuhi seisi ruangan. Tampak di dalamnya, ratusan kilogram kue keranjang legendaris yang cepat habis jelang Tahun Baru Cina.

"Kalau mau Imlek, sehari bisa lima

ratus kilogram dodolnya habis. Kue Keranjang satu ton (terjual) per hari," ujar pemilik usaha Ny. Lauw-Lauw Kim Wie, Winawati.

Perempuan yang akrab disapa Ci lin itu menyebut, rumah produksinya hanya membuat kue keranjang setahun sekali, yakni pada momentum Imlek hingga jelang perayaan Cap Go Meh.

Pelanggan Ny. Lauw yang menjamur hingga ke luar kota menjadi alasan utama produksi besar-besaran kue khas Tiongkok ini.

Tak hanya perorangan, wihara sekitar juga memesan kue keranjang ke Ny. Lauw untuk perayaan Imlek. Biasanya, sejak sebulan jelang imlek pemesanan sudah mulai datang, begitupun dengan tenaga tambahan yang jauh-jauh datang untuk membantu.



Jaga Warisan Tiga Generasi

Bisnis kue legendaris ini dibangun oleh Lauw Su Lim yang tinggal di Tangerang sejak tahun 1960 silam, tepatnya di Jalan Pintu Air Timur Bouraq, Neglasari, Kota Tangerang, gang samping bangunan nomor 59.

Suami Ci lin, Lauw Kim Tay adalah cucu sang pendiri yang sejak kecil kerap membantu kakeknya mengaduk dodol dan membuat adonan kue keranjang.

"Dulu suami saya setiap pulang sekolah bantu kakeknya mengaduk (adonan). Sehari Cuma 10 sampai 15 kilo saja waktu itu," beber Ci lin.

Di samping omzet fantastis yang didapatnya setiap Tahun Baru Imlek, Ci lin ingin berbagi rezeki dengan mempertahankan lapangan kerja yang terbuka lebar di pabriknya.

Terlihat ratusan karyawan, mulai dari pengolahan bahan, pembuatan produk, hingga pengemasan untuk dipasarkan, berkumpul untuk menjual oleh-oleh legendaris khas Kota Tangerang, dengan cita rasa yang tak pernah berubah selama lebih dari 60 tahun berdiri. (William Anwar)

Dirinya memastikan, warisan tiga generasi tetap terjaga di tangannya. Tak hanya resep dan cita rasa yang legendaris, budaya para pekerja yang datang ramai-ramai jelang Imlek juga terus dilanjutkan.

"Sebenarnya kita bisa ganti karyawan pakai mesin modern, tapi kasihan mereka. Karyawan saya itu turun-temurun juga dari bapak atau kakek neneknya, sudah terbiasa setiap mau Imlek pasti datang ramai-ramai buat aduk dodol di sini," bebernya



Scan for location

DODOL NY. LAUW

Jl. Bouraq Gang Setelah No.59, Neglasari, Kota Tangerang

Lauw Kim Wie
Owner

Kebijaksanaan dan Pertumbuhan Jadi Kunci

TAHUN ULAR KAYU

Tahun **Ular Kayu** dalam astrologi Tionghoa membawa energi yang unik dan penuh makna. Ular melambangkan kebijaksanaan, kecerdasan, serta transformasi, sementara elemen Kayu menambah nuansa pertumbuhan, fleksibilitas dan ketahanan. Kombinasi ini menciptakan karakteristik khusus, yakni tahun yang ideal untuk perencanaan jangka panjang, pertumbuhan inovasi dan introspeksi mendalam.

SIMBOLISME ULAR

- Mewakili **kebijaksanaan**, strategi dan intuisi yang tajam
- Dikenal sebagai perencana ulung yang berpikir jauh ke depan
- Memiliki daya tarik alami dan karisma yang kuat

ELEMEN KAYU

- Melambangkan **pertumbuhan**, inovasi dan kreativitas
- Membawa energi yang lebih lembut, sabar dan adaptif dibandingkan elemen lainnya
- Mendorong perkembangan pribadi dan hubungan harmonis

PENGARUH TAHUN ULAR KAYU

- Karier & Bisnis:** Cocok untuk strategi jangka panjang, inovasi dan diplomasi
- Keuangan:** Kejelian dan perencanaan yang matang membawa stabilitas
- Hubungan:** Komunikasi yang dalam dan penuh pengertian akan mendominasi
- Kesehatan:** Penting menjaga keseimbangan fisik dan mental, hindari stres berlebihan

TIPS MENGHADAPI TAHUN ULAR KAYU

- 1 Bersikaplah fleksibel, tetapi tetap teguh pada tujuan**
- 2 Perkuat intuisi dan perencanaan strategis**
- 3 Bangun hubungan yang tulus dan saling menguntungkan**
- 4 Memanfaatkan kreativitas untuk pertumbuhan dan perubahan positif**

Tahun Ular Kayu mengajarkan kita untuk berpikir cerdas, tumbuh dengan bijak dan tetap tenang dalam menghadapi tantangan.

Foto : Nanda Adining Putra



Customer tengah berkonsultasi mengenai model *nail art* di MZY Beauty (Foto: Ananda Adining Putra)

Kembangkan Passion Jadi Ladang Cuan

@mzy_beauty



Scan for location
MZY BEAUTY

Jl. Prof. DR. Soepomo Raya No.3,
Buaran Indah, Kota Tangerang

Jam Operasional :
Setiap Hari, 10.00–21.00 WIB

Harga
Mulai dari **Rp15-150 ribu**

Usaha Kecantikan yang Berawal dari Pengalaman Dunia *Make Up* dan *Nail Art*

Punya minat di bidang seni, perempuan ini giat kembangkan kemampuan dan menyalurkan idenya. Menopang kegemarannya itu dengan duduk di sekolah kecantikan, jadi langkah awal perjalanan bisnisnya.



Jiwa seni yang menawan nyatanya bisa melebur sempurna dalam ilmu kecantikan. Ima, begitu perempuan ini akrab disapa, mulai merintis bisnis berkat segudang pengalaman dan keteguhan akan *passion*-nya.

“Sebelumnya aku kerja di tempat *nail art*, *eyelash*, jadi *assistant make up artist* juga pernah. Pengalaman itu yang buat aku berani buka bisnis ini sendiri,” jelas Ima.

Selaras dengan minat dan pengalamannya, Ima sukses memanfaatkan peluang bisnis di sektor kecantikan lewat usaha besutannya yang bertajuk MZY Beauty.

Buka sejak 2023, MZY Beauty melayani berbagai *treatment* kecantikan. Mulai dari *eyelash extension*, *keratin lash lift*, *brow lamination*, hingga *nail art & treatment* yang jadi favoritnya.

Setelah satu tahun menjalani MZY Beauty, sekarang Ima sudah merekrut asisten yang membantunya di studio. Terlebih lagi, berkat produk dan layanannya yang prima, MZY Beauty kerap diserbu para pelanggan setiap harinya.

“Banyak yang datang buat acara tertentu ataupun kebutuhan sehari-hari. Mulai dari anak sekolah sampai pramugari itu sering banget kesini,” beber owner.

Kini, MZY Beauty sudah dipercaya berbagai kalangan masyarakat hingga rekanan *wedding organizer*. Tak jarang para pelanggan mampir ke studionya di Buaran Indah, atau memanfaatkan layanan *home service* dari MZY Beauty. (William Anwar)



Dengan ketajaman dalam melihat peluang, Paula Theodora mengubah limbah kayu menjadi karya yang tak hanya menguntungkan, tapi juga memberi dampak positif bagi lingkungan.

Sulap Limbah Kayu Jadi Cuan



@daswood_tng

Kejeliannya melihat peluang bisnis patut diacungi jempol. Sudah punya usaha palet kayu yang cukup besar, Paula Theodora malah mengembangkan sektor bisnis lain yang tak hanya menguntungkan, tapi juga membawa banyak dampak positif pada lingkungan.

Dirinya beralasan, limbah kayu sisa produksi paletnya terbilang lebih dari kata cukup untuk mengembangkan sektor industri baru. Sektor yang dimaksud adalah kerajinan, dengan Daswood Handycraft sebagai implementasinya.

"Waktu awal pandemi COVID-19, aku kepikiran buat industri baru di dunia *handycraft* tapi yang pakai (bahan) kayu. Akhirnya kami cari-cari orang, kemudian dapat, tapi masih *trial and error* di tahun pertama," kata Paula.

Dengan bahan yang berasal dari limbah produksi palet, kayu yang digunakannya dijamin berkualitas dan sudah mengalami berbagai proses pematangan. Sehingga, aneka barang yang dibuatnya punya daya tahan yang lebih baik dan banyak diminati pasar.

"Awalnya pesanan dari teman dekat saja. Kemudian berkembang, sekarang sampai B2B (*business to business*) juga sering pesan kerajinan dari sini," ungkap Paula.

UMKM asal Kecamatan Karawaci, Kota Tangerang ini sukses mengubah sisa produksi kayu jadi cuan. Dengan prinsip 'zero waste' miliknya, dipastikan tak ada limbah yang terbuang dari Daswood Handycraft.

Ciptakan Produk Eksklusif

Di rumah produksinya, tampak berbagai jenis asesoris seperti jam dinding, peralatan dapur, rak buku, hingga lemari dan aneka dekorasi lainnya.

Satu yang cukup menarik perhatian adalah nampan kayu yang tampak eksklusif dengan warna naturalnya. Siapa sangka, nampan tersebut adalah pesanan eksklusif dari Staf Khusus Kepresidenan RI.

"Model yang seperti ini nggak akan kita buat untuk pesanan lain. Itu request dari pemesan pertamanya, biar kesan eksklusifnya tetap terjaga," tambah Paula.

Tak berhenti di situ, Daswood Handycraft juga pernah membuat permainan papan dam khas Belanda yang kemudian dikirimkan ke negara asalnya. Saking bagusnya, pelanggan dari Negeri Kincir Angin itu sudah *repeat order* ke rumah produksi UMKM ini.

Scan for location
DASWOOD

Jalan Raya Perumahan Bugel
Indah, Kota Tangerang



“**Model yang seperti ini nggak akan kita buat untuk pesanan lain. Itu request dari pemesan pertamanya, biar kesan eksklusifnya tetap terjaga**”

-Paula, Owner

Daswood Handycraft juga baru saja menyabet gelar juara 1 di ajang UMKM Award 2024 besutan Pemerintah Kota Tangerang.

Satu produk spesial miliknya yang menarik perhatian dewan juri di gelaran tersebut adalah sepaket takakan gelas dan piring, serta kotak tisu yang dilapisi kain batik khas Kota Tangerang sebagai identitasnya. (William Anwar)

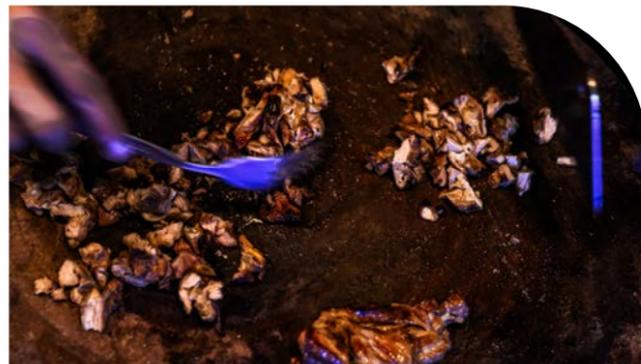


Sederet produk Daswood Handycraft yang terpasang di rumah produksinya.
(Foto: Ananda Adining Putra)

Sate Daging Cincang Legendaris

Warung Sate Barokah Bang H. Wahab

@warungsatehajiwahab



Bukan lagi pendatang baru di khazanah kuliner Kota Tangerang. Sate daging legendaris ini sudah dipercaya pelanggan selama tiga generasi sejak 1979 silam.

Tentunya, para pelanggan setia bolak-balik ke tempat ini berkat keunikannya yang menyajikan lezatan berbeda.

Tak seperti sate pada umumnya, hidangan Warung Sate Barokah Bang Haji Wahab ini disajikan dengan cara yang berbeda.

Tampak daging yang dipanggang punya potongan

lebih besar dan lebar. Namun, ketika sampai di meja makan, tusuk satenya menghilang. Tinggal daging yang sudah dipotong cincang bersama aneka bumbu yang dihidangkan.

“Dari awal buka memang terkenal sebagai ‘sate bacok’, karena dulu kakek saya sendiri yang awal berdagang dan berinovasi mencincang sate kambing tanpa tusukan,” ungkap pemilik Warung Sate Barokah Bang Haji Wahab, Ikbal Maulana.

Sebagai pewaris usaha generasi ketiga, Ikbal terus menjaga ciri khas usaha ini sambil terus meningkatkan kualitas.

Mulai dari pilihan menu yang variatif, hingga tempat makan yang lebih nyaman, warung sate ini semakin diminati berbagai kalangan, bahkan dari luar kota.

Berbahan dasar daging kambing muda yang bertekstur lembut dan *juicy*, olahan sate legendaris ini semakin nikmat kala berbalut bumbu yang meresap sempurna.

9 Ekor Kambing Ludes dalam 4 Jam

Buka sepanjang hari selain Jumat, Warung Sate Barokah Bang Haji Wahab bisa menghabiskan sembilan ekor kambing muda setiap harinya.

Larisnya rumah makan ini, membuatnya tak punya waktu buka yang menentu. Ikbal mengatakan, warung satenya mulai buka setiap pukul 12.00 WIB, namun kerap habis sebelum matahari terbenam.

“Kami hidangkan daging kambing yang diolah sendiri. Jadi kita bakal tutup kalau persediaan dagingnya sudah habis,” kata Ikbal.

Ia melanjutkan, sembilan ekor kambing yang disiapkannya bisa habis dalam 4 jam. Jika dalam kondisi sepi, biasanya pukul 19.00 WIB sudah tak ada daging yang tersisa.

Warisan cita rasa yang menakjubkan dan variasi yang kian bertam-

bah membuat banyak pelanggan kerap datang secara rombongan.

Kini, selain sate ada juga menu sup kambing. Supnya bisa pilih isian, seperti kepala kambing, otak ataupun mata.

Dengan kisaran harga mulai dari Rp35 ribu per porsi, aneka hidangan lezat ini bisa dinikmati langsung di warungnya yang terletak di Jalan Imam Bonjol No.79, Bojong Jaya, Karawaci, Kota Tangerang.

Namun, untuk yang lokasinya jauh dari Warung Sate Barokah Bang Haji Wahab juga bisa dengan mudah dipesan melalui layanan Go Food, Grab Food, maupun Shopee Food. (William Anwar)

“

Kami hidangkan daging kambing yang diolah sendiri. Jadi kita bakal tutup kalau persediaan dagingnya sudah habis,”

-Ikbal, Owner



Scan for location

SATE BAROKAH BANG H. WAHAB

JL. Imam Bonjol No.79, Bojong Jaya, Karawaci, Kota Tangerang



Dok. Warung Sate Barokah Bang H. Wahab, Jl. Imam Bonjol No.79, Bojong Jaya, Karawaci, Kota Tangerang (Foto: Rahmatullah)



Paket Lengkap Classy Cut Barbershop

Menyegarkan Penampilan
dengan Sentuhan Profesional

@classycutb

Bolak-balik para pelanggan bergantian masuk ke studio sederhana ini. Begitu keluar, tampak kesan yang lebih segar dari sebelumnya langsung terpancar.

Bukan karena sihir ataupun ilmu lain. Tempat bertajuk Classy Cut Barbershop ini berisikan kapster andal yang siap meremajakan penampilan para pelanggannya.

Bertempat di Jalan KH. Soleh Ali No. 91, Sukasari, Kota Tangerang, tempat potong rambut ini kerap kedatangan pelanggan dari wilayah sekitar ataupun yang tinggal cukup jauh dari toko.



Saking banyaknya, pelanggan yang mampir setiap harinya, Classy Cut Barbershop sampai harus membuka cabang keduanya di kawasan Modernland, Kota Tangerang.

"Classy Cut Barbershop buka sejak 2019. Kebetulan, satu tahun yang lalu kita baru buka cabang di Modernland dengan manajemen langsung dari sini juga," ungkap owner Classy Cut Barbershop, Heri Sugandi.

Pelayanannya yang juara, jadi alasan utama *barbershop* ini banyak dipercaya. Tak hanya potong rambut, paket cukur di sini sudah termasuk *hair wash*, serta *treatment* refleksi dengan handuk hangat dan handuk dingin.

"Selain itu, kita juga ada perawatan untuk bewok dan kumis, (harganya) start dari Rp30 ribu," beber Heri.

Jago Styling dan Punya Promo Khusus

Tak perlu khawatir, deretan gaya rambut kekinian sudah dikuasai dengan baik oleh para kapster. Terlebih lagi, tipe 'Korean Style' yang tengah eksis berkat tayangan drama Korea.

"Dulu awal buka memang saya melihat peluang usaha barbershop ini cukup menjanjikan, terlebih ramainya drama Korea saat itu membuat orang-orang ingin memiliki fesyen terutama rambut seperti orang Korea," ujar salah satu kapster Classy Cut Barbershop, Indra Bayu.

Dirinya menambahkan, Classy Cut Barbershop juga punya promo khusus berupa stempel yang bisa dikumpulkan setiap potong rambut di sini.

Nantinya, setelah punya tujuh stempel, pelanggan bisa klaim bonus satu kali cukur gratis di Classy Cut Barbershop.

Tempat yang bisa membuat siapapun tampil lebih menawan ini buka setiap hari. Mulai pukul 09.00 WIB, Classy Cut Barbershop siap melayani para pelanggan hingga pukul 24.00 WIB. (William Anwar)



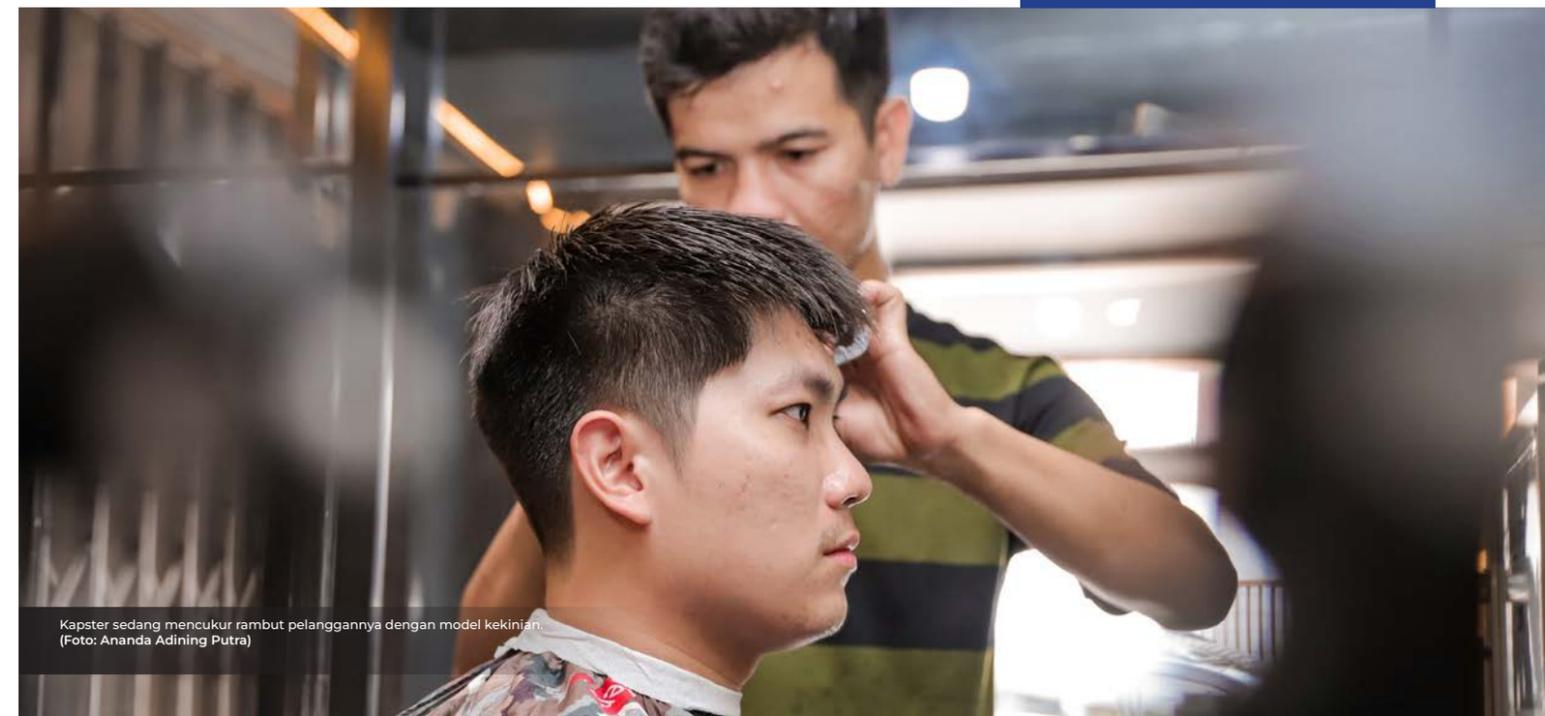
Scan for location
CLASSY CUT

Jalan KH. Soleh Ali No. 91,
Sukasari, Kota Tangerang

“

Awal buka saya melihat peluang usaha barbershop ini cukup menjanjikan, terlebih ramainya drama Korea saat itu membuat orang-orang ingin memiliki fesyen terutama rambut seperti orang Korea,”

-Indra Bayu, Kapster



Kapster sedang mencukur rambut pelanggannya dengan model kekinian.
(Foto: Ananda Adining Putra)



Etalase Warkop Omah Nala yang berisi aneka jajanan khas zaman dulu.
(Foto: Ananda Adining Putra)

Warkop Kekinian Paling Nyaman

@warkop_omahnala

Entitas Warung Kopi Kekinian, Tawarkan Aneka Hidangan dengan Harga Terjangkau



Meskipun hadir sebagai entitas warung kopi kekinian, Warkop Omah Nala masih menawarkan aneka hidangan dengan harga yang terjangkau.

Cukup bawa uang mulai dari Rp6 ribu, warkop ini siap sajikan minuman segar untuk para pengunjungnya.

"Harganya kita buat di bawah rata-rata. Karena konsepnya warkop, jadi biar masuk ke kantong pelajar, karyawan, dan lainnya, karena jajan di sini nggak mahal," ungkap sang owner, Rifky Ahmad.

Selaras dengan pernyataan Rifky, pemandangan di dalam Warkop Omah Nala memang didominasi oleh para pelajar.

Terlebih di waktu pulang sekolah, kebanyakan pelajar datang beramai-ramai untuk kumpul, bercerita, ataupun bermain game bersama.

Mereka tampak nyaman melepas penat di Warkop Omah Nala. Salah satu penyebabnya, tentu saja internet gratis yang diberikan kedai kopi berkonsep jadul ini.

"Kalau pelajar biasanya beli es Rp6 ribu, tinggal nongkrong sambil main *game online*, itu jadi pemandangan sehari-hari di sini," kata Rifky menjelaskan kenyamanan Warkop Omah Nala.

Jam Operasional :
Setiap hari 10.00 – 02.00 WIB

Menu Favorit :
Nalaren Coffee, Mie Bangladesh, Nasi Goreng Cabe Ijo



Scan for location

WARKOP OMAH NALA

Jl. Raya Merdeka, Cimone Jaya,
Kec. Tangerang, Kota Tangerang



Pilihan Komunitas Bikin Agenda dan Berkumpul

Masih di tempat yang sama, ternyata Warkop Omah Nala punya area terbuka juga di lantai atas.

Begitu naik, pemandangan yang tampak cukup berbeda. Lebih banyak pengunjung berusia dewasa dan para pekerja yang duduk di lantai dua.

"Kita renovasi juga lantai dua. Dibuat semi-*indoor*, jadi angin sepoi-sepoi tetap terasa, tapi panas matahari nggak," jelas Rifky.

Dirinya menambahkan, tak jarang komunitas lokal menggelar agenda kumpul di Warkop Omah Nala. Live music dan nonton bareng sepak bola juga sempat berlangsung di beberapa kesempatan.

Bahkan, area duduk Warkop Omah

Nala yang nyaman dan mudah dikustomisasi juga membuat banyak tawaran serius datang. Rifky mengungkapkan, belakangan ini ada beberapa vendor yang menawarkan untuk menggelar perlombaan game mobile di sini.

"Paling bikin kaget malah ada pasangan yang mau *wedding* di sini. Katanya mereka memang suka sama konsep *vintage* kita yang menonjol banget," bebarnya.

Warkop Omah Nala buka setiap hari mulai pukul sepuluh pagi sampai jam dua dini hari. Kalau mampir ke sini, jangan lupa pesan nalaren coffee dan mie bangladesh yang cita rasanya nyaman banget di mulut. (William Anwar)



Suasana nyaman Kedai Kinetik yang cocok untuk tempat berkumpul
(Foto: Ananda Adining Putra)

Coffee Shop

Pentolan di Soleh Ali

Hawanya enak banget. Sinar matahari sore bikin semangat, angin sepoi-sepoi juga segar, tinggal pilih aja, mau duduk-duduk di luar, atau masuk ke area dalam.

Kalau duduk di dalam, bisa sambil dengerin *playlist* asyik yang diputar *mas-mas barista*. Tapi sesekali cobain nongkrong di luar, biar dapat bonus teduhnya pohon ketapang, ditambah suara burung tetangga yang syahdu.

Intinya, *kongkow* di sini sambil ngopi sampai tengah malam *nggak* akan terasa. Soalnya nyaman banget, namanya juga *coffee shop* pentolan, jadi sudah punya caranya sendiri buat jamu pelanggan yang mampir.

Namatempatnya Kedai Kinetik. Kata barista yang jaga, nama itu terinspirasi dari lagu ter-

kenal, Pop Kinetik, punya *band* Rumahsakit.

Disebut-sebut sebagai kafe 'pentolan' tentunya bukan tanpa alasan. Kedai Kinetik sudah mulai menyeduh kopi enakya buat para pelanggan sejak 2015 silam. Dijamin pasti tau banget selera lidah lokal.

"Awalnya mau bikin *home base* tongkrongan aja. Kebetulan 2015 juga lagi ramai film 'Filosofi Kopi', jadinya kita buka kedai kopi ini di garasi rumah," kata *owner* Kedai Kinetik, Huda Ibrahim.

Karena niatnya mau bangun *home base*, jadi Huda *nggak* sendirian menjalankan bisnis ini. Dia ditemani empat teman nongkrongnya sukses membawa nama Kedai Kinetik semakin terkenal di telinga anak muda Kota Tangerang dan sekitarnya.



Enaknya 'Kobur' Bikin Pelanggan Balik Lagi

Lebih dari Sekadar Ngopi: Aktivitas Seru Membuat Kedai Kinetik Selalu Ramai

Jam Operasional :
Weekdays 15.00 – 23.00 WIB
Weekends 15.00 – 24.00 WIB

Harga
Mulai dari **Rp20** ribu



Scan for location
KEDAI KINETIK
Jalan Kh. Soleh Ali No.113,
Sukasari, Kota Tangerang

@kedaikinetik

"Kedai Kinetik bukan sekadar tempat ngopi, tapi home base bagi mereka yang ingin menikmati suasana santai, kopi nikmat, dan obrolan yang tak pernah habis, sejak 2015."

- Huda Ibrahim, Owner

Huda bilang, jalanin bisnis bareng teman itu kuncinya adalah jaga komitmen dan komunikasi. Walau awalnya di desain jadi *basecamp* tongkrongan, Kedai Kinetik berkembang dan jadi banyak diminati seiring waktu.

Sebagai *coffee shop*, Kedai Kinetik jadikan kopi sebagai menu andalannya. Kafe ini pastikan tiap racikannya punya gramasi yang tepat. Sehingga, yang terasa di lidah pelanggannya adalah keajaiban yang sempurna.

Seperti pemandangan di meja bar Kedai Kinetik setiap harinya. Banyak pelanggan yang bingung mau pesan apa, tapi ujung-ujungnya pasti sebut 'Kobur!', *signature* kopi susu paling fenomenal dari kedai ini.

"Kobur itu singkatan dari 'Kopi Kuburan'. Kita kasih nama begitu karena Kobur terlahir waktu Kedai Kinetik masih buka di depan kuburan," beber Huda.

Dirinya melanjutkan, banyak pelanggan yang rela bolak-balik setiap hari demi bisa seruput Kobur di Kedai Kinetik ataupun buat take away.

Meskipun sejak 2019 sudah pindah tempat ke ujung Jalan KH. Soleh Ali No.113, Sukasari, Kota Tangerang, Kobur tetap menjadi pilihan tersendiri.

Selain kopi dan minuman segar lainnya, para pelanggan setia Kedai Kinetik juga betah mampir berkat deretan aktivitas yang digelarnya.

Gigs, *record store day*, nobar pertandingan sepak bola, juga *art exhibition* lainnya sering jadi aktivitas seru di Kedai Kinetik. Kalau *nggak* percaya, cek aja di Instagram @kedaikinetik. (William Anwar)



(Foto: Instagram/@kedaikinetik)





Punya banyak kursi yang nyaman, Kopi Fo.kus bisa diandalkan untuk kumpul bersama. (Foto: Ananda Adining Putra)

Coffee Shop Ternyaman Buat Nongkrong

Konsep Open Bar Hangatkan Suasana di Kopi Fo.kus

Nuansa warna pastel mendominasi seisi ruangan. Dekorasinya yang unik, semakin membuat interiornya tampak cantik.

Pilihan tempat duduknya juga banyak. Tak hanya menggemaskan, lantai dasar coffee shop ini juga cocok untuk work from cafe (WFC), hingga kumpul bersama kerabat dan keluarga di lantai atasnya.

Kopi Fo.kus namanya. Bukan lagi pendatang baru, coffee shop ini menjadi rekomendasi tempat nongkrong ternyaman di Kota Tangerang. Kafe ini belum lama pindah ke tempat terbarunya di Ruko Golf Boulevard Kota Modern, Buaran Indah, Kota Tangerang.

“Baru sekitar delapan bulan kami pindah. Tapi untuk konsep nggak pernah lepas dari nuansa open bar

seperti di tempat yang lama,” ujar owner Kopi Fo.kus, Idham Lazuardi.

Untuk dunia perkopian sendiri, memang Idham yang menguasai lebih dalam. Tapi, suasana menggemaskan ini muncul berkat ide kreatif dari sang istri.

Idham mengungkap, latar belakang dirinya bersama istri yang aktif di dunia seni dan artistik perfilman tanpa sengaja menciptakan kesan menggemaskan dari Kopi Fo.kus.

Terlebih lagi, konsep open bar yang diterapkan juga tak tanggung-tanggung. Posisi barista yang dekat dengan pelanggan membuat suasana yang terjalin jadi lebih hangat. Dijamin, siapapun pasti betah untuk berlama-lama di tempat menakjubkan ini.

Hidangan Enak, Bisa Bikin Kopi Sendiri

Deretan kopinya sudah pasti bisa bikin fokus menjalani aktivitas sehari-hari. Buat yang kurang cocok minum kopi, tak perlu khawatir. Kafe ini juga punya minuman *non-coffee* seperti aneka teh, *milk based*, hingga *soft drink* yang menyegarkan.

Urusan makanan, Kopi Fo.kus juga jagonya menghadirkan menu terbaik. Baik sajian *western* maupun lokal, semuanya nyaman disantap dengan cita rasa yang autentik.

Sebut saja rice smoke brisket yang disajikan dengan daging wagyu di atas olahan nasi goreng *smokey* khas Kopi Fo.kus. Menu lezat seperti ini sulit ditemukan di kafe lain.



Rice Smoke Brisket



Rp55 Ribu

Rice Crispy Chicken



Rp35 Ribu

Waffle Chocolate Oreo *with ice cream*



Rp45 Ribu

Lebih menakjubkan lagi, para pelanggan juga bisa bikin kopi sendiri sambil ditemani barista Kopi Fo.kus.

“*Experience open bar* di sini juga bisa ajak pelanggan buat bikin kopi sendiri. Boleh bikin dari awal, ataupun cuma coba bikin *latte art* aja juga bisa banget, info aja ke barista kami,” seru Idham.

Kopi Fo.kus sendiri buka setiap hari mulai pukul 07.00 WIB. Minggu sampai Kamis, kafe ini tutup pukul 22.00 WIB. Khusus Jumat dan Sabtu, Kopi Fo.kus siap menemani para pelanggan hingga pukul 23.00 WIB. (William Anwar)



Scan for location
KOPI FO.KUS
Jl. Taman Golf Raya No.A - 05,
Buaran Indah, Kota Tangerang

“

Baru sekitar delapan bulan kami pindah. Tapi untuk konsep nggak pernah lepas dari nuansa open bar seperti di tempat yang lama,”

-Idham Lazuardi, Owner



Flying Deck



Athletas



Wisenta

Eksotisme Situ Cipondoh

Setelah mengalami renovasi pada 2022 silam, Situ Cipondoh semakin nyaman, terbuka dan ideal untuk melakukan berbagai aktivitas. Angin sepoi-sepoi yang menyegarkan suasana. Tempat yang luas juga memudahkan mobilitas. Tak jarang, agenda rekreasi, olahraga, ataupun sebatas healing jadi agenda favorit pengunjung yang datang.

Anak-anak, remaja dewasa, hingga warga berusia lanjut kebanyakan datang ke Situ Cipondoh ketika matahari hampir terbenam. Pemandangan yang cantik ditambah suasana yang menenangkan, jadi kombinasi sempurna yang menjadi saksi bisu indahnyanya kehidupan di Kota Tangerang.



Scan for location
SITU CIPONDOH
Jl. KH. Hasyim Ashari, Cipondoh,
Kota Tangerang

Asal Mula Nama Cikokol

Wilayah Lama dengan Sejarah yang Tersimpan dalam Setiap Sudut

Para pengguna jalan yang datang dari arah tenggara Kota Tangerang pasti disambut oleh gerbang "Selamat Datang" yang menjulang di atas Jalan MH. Thamrin, Cikokol, Kota Tangerang.

Dikenal dengan sebutan Jembatan Pelengkung Tangerang, utamanya bangunan ini difungsikan sebagai Jembatan Penyeberangan Orang (JPO) untuk warga sekitar wilayah Cikokol yang sempat jadi salah satu kelurahan terluas saat masih termasuk wilayah Kabupaten Tangerang.

Begitu Kota Tangerang rampung berdiri, kawasan Cikokol yang luas itu dipecah menjadi tiga wilayah, dengan area Kelapa Indah dan Buaran Indah sebagai kelurahan terbarunya.

Namun, sebagai wilayah yang telah lama berdiri, Cikokol menyimpan sejumlah cerita menarik, termasuk tentang asal muasal namanya yang ikonik.



Jembatan Penyeberangan Orang (JPO) di Jalan MH. Thamrin, Kelurahan Cikokol, Kecamatan Tangerang
(Foto: Ananda Adining Putra)

Tuturan Warga Setempat

Melalui wawancara pribadi yang dituangkan Burhanudin dalam buku bertajuk "Melacak Asal Mual Kampung di Kota Tangerang", dirinya mendapat penjelasan dari Djunaedi mengenai latar belakang wilayah ini.

"Dulu zaman Belanda di daerah itu, sekarang SD 14 atau Tangcity, ada bangunan semacam gardu yang di dalamnya ada trontong (kentongan)," papar Djunaedi. Dirinya melanjutkan, saat itu warga setempat menjadikan trontong sebagai alat komunikasi

massal. Mulai dari pemberitahuan dari penguasa wilayah, hingga sebagai alarm peringatan kejadian tertentu. Masyarakat yang banyak menggunakan bahasa Sunda lebih mengenal trontong dengan sebutan kohkol. Tak jarang, hujan yang membasahi kohkol membuat kentongan itu mengeluarkan air kala digunakan. Air yang disebut ci dalam bahasa Sunda, melengkapi padanan nama Cikokol yang kemudian disematkan sebagai nama wilayah perbatasan Kota Tangerang itu.

Pasar Cikokol Berubah Menjadi Mal

"Dulu Pasar Cikokol tidak terlalu ramai. Hanya saja menjadi pusat penjualan sayur-mayur dan buah-buahan."

- Megi Primagara, Blogger



(Dok. Tangcity Mall)

Peralihan Pasar Cikokol ke Tangcity Mall: Transformasi dari Pasar Tradisional ke Mall Modern

Tepat di samping kohkol, kala itu juga terdapat pasar yang seusia dengan kentongan ikonik tersebut.

Berkat letaknya yang bersebelahan, pasar itu juga dikenal dengan nama Pasar Cikokol yang kemudian menjadi pusat perbelanjaan masyarakat dan bertahan hingga 2007 silam.

Tapi Pasar Cikokol tak sepenuhnya hilang. Lokasinya tetap dipertahankan sebagai fasilitas belanja umum, namun dalam bingkai

modern berupa Tang City Mall.

Mengutip dari Burhanudin, blogger Megi Primagara mengungkap peralihan Pasar Cikokol ini merupakan win-win solution untuk pedagang dan Pemerintah Kota Tangerang. Tak ada pihak yang dirugikan, karena Pasar Cikokol tidak terlalu ramai di masa lalu.

"Dulu Pasar Cikokol tidak terlalu ramai. Hanya saja menjadi pusat penjualan sayur-mayur dan buah-buahan," ungkap Megi.

Sejak kedatangan pasar modern yang lebih memikat, peralihan Pasar Cikokol menjadi mal Tang City menjadi jawaban atas ketertarikan masyarakat.

Kini, Pasar Cikokol hanya tinggal cerita. Kenangan indah masa lalu ini bisa dibagi dan dibawa nostalgia ke Pasar Babakan maupun Pasar Induk Tanah Tinggi yang tak jauh letaknya. (William Anwar)



Sejumlah kendaraan melintas di Jalan MH. Thamrin, Kelurahan Cikokol, Kecamatan Tangerang. (Foto: Ananda Adining Putra)

Eksistensi Kebon Nanas

Kebon Nanas jadi salah satu nama kampung yang terkenal di Kelurahan Cikokol. Bukan hanya baru-baru ini, eksistensi Kebon Nanas sudah berlangsung sejak lama, yakni saat salah satu terminal bus ‘bayangan’ antarkota dibuka di tempat itu.

Perihal nama Kebon Nanas yang menarik, Djunaedi kembali menjelaskan pemandangan masa lalu wilayah tersebut yang banyak ditumbuhi tanaman nanas.

“Setahu bapak memang di situ kebun kelapa. Jadi, kebun kelapa itu kebanyakan pinggirnya kebun nanas, pagarnya nanas,” beber Djunaedi.

Informasi dari pria yang kini berusia lebih dari 80 tahun itu memperjelas bahwa julukan kampung Kebon Nanas memang diambil dari kondisi wilayah saat itu.

Jika melihat kawasan yang kini dipadati pemukiman warga, coba sesekali bayangkan Cikokol masa lampau.

Ada gardu berisi kentongan sebagai alat komunikasi warga, bersebelahan dengan kawasan perbelanjaan buah dan sayur, juga tak jauh darinya ada perkebunan nanas yang memagari pohon kelapa di dalamnya. (William Anwar)

Geografis

Kelurahan Cikokol



Scan for location
Kelurahan Cikokol
Kecamatan Tangerang,
Kota Tangerang

| | |
|-----------------|-----------------------------|
| Luas | 4,17 KM ² |
| Jumlah Penduduk | 31.569 Jiwa |
| Kepadatan | 7.571 Jiwa |
| Jumlah RT/RW | 75/15 |
| Kode Pos | 15117 |

Jajanan Legendaris di Tanah Gocap

Sate Kikil Pakde Roni: Warisan Cita Rasa Sejak 1987

Di sela-sela jejeran makam pecinan Tanah Gocap, tampak sejengkal tenda dengan gerobak sederhana di depannya.

Gumpalan asap menguap ke segala arah, aromanya seakan memanggil siapapun yang melintasi kawasan pemakaman di Karawaci, Kota Tangerang itu.

Banyak orang datang dan mengerumuni gerobak bertuliskan ‘Sate Pakde Roni’ tersebut.

Begitu melihat lebih dekat, yang dijualnya bukanlah sate daging pada umumnya. Sang pemilik warung, Roni, malah menyajikan sate kikil sebagai hidangan utamanya.

“Sate kikil diadopsi dari Cirebon. Tapi, dari dulu sudah dibawa ke Tangerang dan sekarang lebih dikenal

jadi sate khas Tangerang,” jelas Roni.

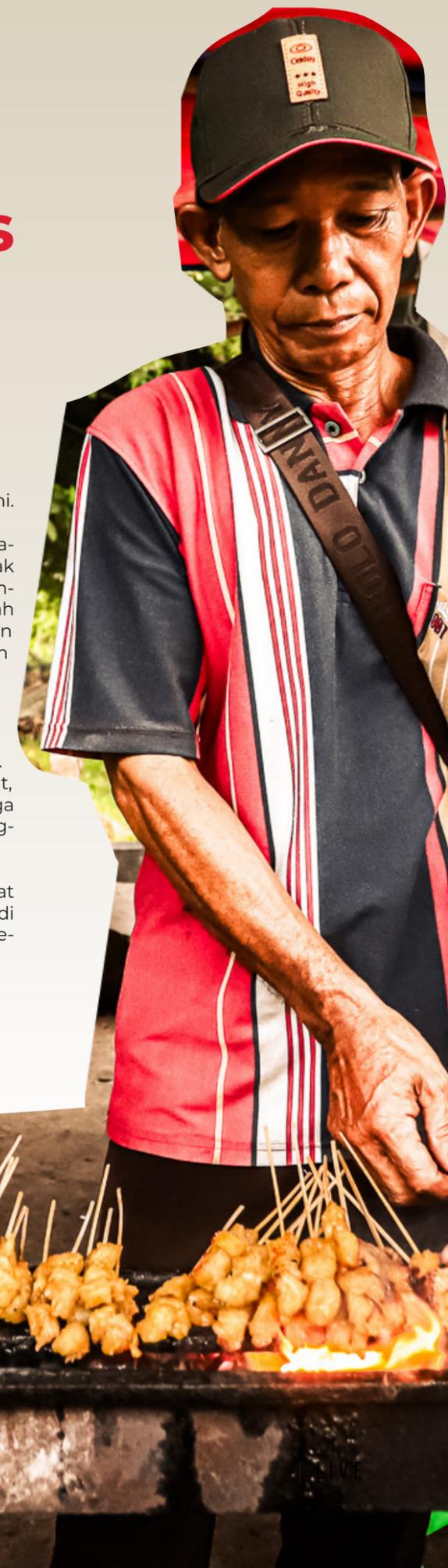
Pria berusia 50 tahun itu mengaku sudah menjual jajanan ini sejak 1987 silam. Sempat berpindah tempat satu kali, pelanggannya malah semakin ramai berkat ketagihan cita rasa unik yang dihidangkan warung ini.

Seiring berjalannya waktu, kini Sate Pakde Roni menambah variasi menu yang tak kalah lezatnya. Mulai dari sate rawon, usus, kulit, hingga kepala dan ceker ayam juga menjadi pilihan favorit para pelanggan.

Buka setiap Senin – Rabu dan Jumat – Minggu, warung sate ini menjadi salah satu tujuan wisata kuliner pelancong dari luar kota.



Sate kikil Tanah Gocap jadi kuliner yang banyak diburu masyarakat. (Foto: Ananda Adining Putra)



Habiskan 2.000 Tusuk Setiap Hari

Roni berencana mewarisi usahanya ini kepada sang anak. Oleh karena itu, dirinya kerap mengajak anak dan istri untuk membantunya melayani pelanggan.

Di sisi lain, serbuan para pembeli juga membuat Roni perlu tenaga tambahan. Karena begitu buka di pukul tiga sore, belasan motor dan sejumlah mobil bisa langsung terparkir di samping warung, tak sabar mencicipi jajanan legendaris ini.

"Kalau baru buka itu langsung diserbu. Jam delapan malam sudah pasti habis, biasanya pada makan di tempat atau borong dibawa pulang juga banyak," ungkap Roni.

Dengan harga Rp5 ribu untuk empat tusuknya, Sate Pakde Roni bisa ludes menjual dua ribu sate kikil setiap harinya.

Bahkan, tak jarang Roni juga

mendapat pesanan khusus untuk pesta, ataupun sate mentah untuk dijual kembali oleh angkringan-angkringan di wilayah Tangerang Raya.

"Suka ada juga angkringan yang pesan sate mentahnya dulu saja. Nanti kita kasih, mereka bakar sendiri di angkringannya masing-masing," tambah Roni.

Baluran kecap dan bumbu kacangnya sukses ciptakan sensasi rasa yang menakjubkan. Pilihan lontong nasi juga siap mendampingi sate kikil untuk mengisi perut siapapun yang datang.

Tak heran, sate kikil legendaris yang eksis hingga hampir empat dekade ini menjadi jajanan khas Kota Tangerang yang digemari para pelanggan dan masyarakat lokal. (William Anwar)

"Kalau baru buka itu langsung diserbu. Jam delapan malam sudah pasti habis, biasanya pada makan di tempat atau borong dibawa pulang juga banyak"

-Roni, Penjual Sate



Scan for location
SATE KIKIL

Jalan Perguruan Buddhi, Tanah Gocap, Karawaci, Kota Tangerang



Layanan PBG Kota Tangerang Jadi Percontohan Nasional

Inovasi yang dihadirkan Pemerintah Kota (Pemkot) Tangerang dalam Layanan Persetujuan Bangunan Gedung (PBG) Maksimal 10 Jam Selesai dilirik pemerintah pusat.

Teranyar, transformasi layanan publik ini sukses memukau Menteri Perumahan dan Kawasan Permukiman (PKP) Maruarar Sirait dan Menteri Dalam Negeri Jenderal (Purn) Polisi Muhammad Tito Karnavian.

Bahkan, dalam kunjungan kerja ke Kota Tangerang pada Selasa (14/01/2025) Menteri PKP dan Mendagri men-

yaksikan secara langsung pelayanan PBG dapat diselesaikan dalam waktu hanya satu jam. Menteri PKP Maruarar Sirait mengatakan, inovasi "PBG Maksimal 10 Jam Selesai" yang dijalankan oleh Pemkot Tangerang turut mendukung program nasional tiga juta rumah. Pemerintah Kota Tangerang, dinilai berhasil memangkas waktu pelayanan kurang dari 10 jam.

"Ini kan super, aturannya 45 hari, ini bisa 59 menit apakah tidak bahagia warganya? Kita kan tugasnya melayani rakyat, saya kira ini sejarah baru bagi pelayanan publik di Indonesia, ini sangat menguntungkan rakyat,"

- Maruarar Sirait

Menteri Dalam Negeri Tito Karnavian mengatakan, secara aturan, PBG diurus dalam waktu 45 hari kemudian melalui SKB tiga Menteri yakni Mendagri, Menteri PKP dan Menteri PUPR dipercepat menjadi 10 hari.

Pemkot Tangerang dengan inovasinya telah membuat sistem yang memudahkan dan mempercepat pelayanan PBG dalam waktu kurang dari 10 jam.



Menteri Dalam Negeri Tito Karnavian dan Menteri Perumahan dan Kawasan Permukiman Maruarar Sirait menyerahkan PBG milik warga Kota Tangerang.
(Foto: Ananda Adining Putra)

PBG Tuntas dalam Hitungan Jam

"Bahkan dalam prakteknya PBG di Kota Tangerang dapat diselesaikan dalam waktu kurang dari 10 Jam, tadi kita saksikan ada yang dua jam, ada yang 4 jam dan 59 menit," ujarnya.

Tito Karnavian juga menambahkan, inovasi yang dilaksanakan oleh Pemkot Tangerang ini bisa menjadi contoh untuk kota/kabupaten lain se-Indonesia sebagai upaya bersama dalam percepatan pelayanan kepada masyarakat.

Pj Wali Kota Tangerang Nurdin mengatakan, upaya ini dirancang sebagai bagian untuk mendukung program presiden dan mendagri dalam mewujudkan pelayanan publik yang semakin optimal dan pro rakyat.

"Sistem yang ditargetkan maksimal selesai 10 jam, realisasinya bisa selesai dalam waktu empat jam bahkan satu jam, tadi sudah disaksikan langsung oleh masyarakat yang memang sedang melakukan proses perizinan. Semoga ke depannya, inovasi ini bisa semakin optimal dan memudahkan seluruh masyarakat khususnya di Kota Tangerang," pungkas Nurdin. (M. Teguh Saputro)



Menteri Dalam Negeri Tito Karnavian dan Menteri Perumahan dan Kawasan Permukiman Maruarar Sirait bersama Penjabat Wali Kota Tangerang Nurdin berfoto bersama warga Rusunawa Cipta Griya Kedaung, Kota Tangerang. (Foto: Ananda Adining Putra)

Menteri PKP Apresiasi Fasilitas Rusunawa Cipta Griya Kedaung

Upaya Pemerintah Kota (Pemkot) Tangerang dalam menyediakan ruang hunian terjangkau kembali mendapatkan apresiasi yang luar biasa. Terbaru, Menteri Perumahan dan Kawasan Permukiman (PKP) Maruarar Sirait dalam kunjungannya menyebut Rusunawa Cipta Griya Kedaung mempunyai fasilitas yang layak diadopsi daerah lain.

Menteri Perumahan dan Permukiman Maruarar Sirait menuturkan, Rusunawa Cipta Griya Kedaung

menjadi salah satu bukti konkret dari kolaborasi antarpemangku kebijakan dalam menyediakan ruang hunian yang terjangkau. Pasalnya, Rusunawa Cipta Griya Kedaung berhasil memproyeksikan ruang huni dengan fasilitas yang lengkap untuk semua kalangan masyarakat, mulai dari guru honorer sampai pemulung di Kota Tangerang.



Decky Priambodo
Kepala Disperkimtan
Kota Tangerang

Inovasi Hunian Terbaik untuk Masyarakat Berpenghasilan Rendah

Kota Tangerang telah berhasil menyediakan pelayanan publik dengan sangat baik, termasuk soal ruang hunian. Rusunawa yang dibangun Pemkot Tangerang berkolaborasi dengan Kementerian PUPR ini luar biasa bisa menyediakan fasilitas yang lengkap sampai tiga kamar dalam satu unit dengan harga sewa yang terjangkau. Bahkan, bisa diakses oleh kalangan masyarakat berpenghasilan rendah seperti pemulung dan sebagainya,” ujar Maruarar didampingi Menteri Dalam Negeri, Tito Karnavian dan Penjabat Wali Kota Tangerang Nurdin, selepas menandatangani peresmian Rusunawa Cipta Griya Kedaung Kota Tangerang, Senin (14/1/25).

Kepala Dinas Perumahan, Permukiman, dan Pertanahan (Disperkimtan) Kota Tangerang Decky Priambodo menambahkan, Rusunawa Cipta Griya Kedaung dinilai mempunyai fasilitas terbaik yang ada di Provinsi Banten. Terlihat, Rusunawa Cipta Griya mempunyai berbagai fasilitas unggulan, mulai dari kapasitas yang besar (70 unit), ruang terbuka hijau, akses ramah disabilitas, solar panel, sampai dibangun dengan sistem yang ramah lingkungan (*green building*).

“Rusunawa ini mempunyai fasilitas yang unggul, lengkap, bahkan bisa dibilang paling baik dibandingkan lainnya. Lewat fasilitas tadi, kami menilai bisa disinkronasikan dengan program nasional yang sedang gencar menyediakan ruang hunian terjangkau (program tiga juta rumah). Soal persiapan sendiri, kami akan fokus merawat Rusunawa ini sekaligus akan menyediakan ketersediaan lahan untuk menyediakan ruang hunian serupa untuk masyarakat luas,”

tambah Decky.

Selain itu, Rusunawa Cipta Griya Kedaung diharapkan terawat secara baik, sekaligus dikembangkan fasilitasnya untuk menjadi prototipe dalam mendukung program tiga juta rumah untuk masyarakat berpenghasilan rendah yang sedang dikembangkan oleh Presiden Prabowo dan Kabinet Merah Putih sekarang. (M. Teguh Saputro)



Scan for location
RUSUNAWA CIPTA GRIYA KEDAUNG
Kedaung Baru, Kec. Neglasari, Kota Tangerang

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,
Bakor, 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

Kyriad Airport Hotel Jakarta
Jl. Marsekal Suryadarma No.1, RT.001/RW.006,
Karang Sari, 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 IO1 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. MH. 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

**Howard Johnson
by Wyndham**
Jl. MH. Thamrin No.7, Cikokol, Kec. Tangerang,
Kota Tangerang, Banten 15117

Grand Soll Marina
Jl. Gatot Subroto Km 5 No.3, RT.001/RW.003,
Gandarasari, 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 Mogot Rd No.62, Sukarasa, Tangerang,
Tangerang City, Banten 15111

Nemuru Grand Serpong
Jl. MH. 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



Makan Siang Murah Meriah di Santika BSD

Telur ceplok, daging, ayam, ikan, hingga gorengan tempe dan tahu, semua tersedia mulai dari Rp15 ribu per paket atau ala carte dari Rp3 ribu hingga Rp10 ribu.

Makanannya enak-enak. Mulai dari telur ceplok, daging, ataupun olahan ayam dan ikan, semakin lengkap berpadu dengan sambal dan lalapan.

Mau gorengan tempe dan tahu juga ada. Semua hidangan khas Nusantara ini tersedia dalam satu paket seharga mulai dari Rp15 ribu. Kalau mau ala carte juga bisa, cukup merogoh Rp3 ribu hingga Rp10 ribu saja per menu.

Tapi siapa sangka, aneka sajian comfort food dengan harga terjangkau ini ditawarkan oleh hotel berbintang di kawasan Bumi Serpong Damai. Hotel Santika BSD City tepatnya.

Lewat penawaran terbarunya, "Suka-suka Makan Siang di Santika", para pekerja kantoran, anak sekolah, hingga ibu rumah tangga dan keluarga jadi punya pilihan baru untuk merasakan makanan nikmat di tempat yang menawan.

"Biasanya makan di hotel identik dengan harga yang

cukup expensive dan kalangan menengah ke atas. Kali ini Hotel Santika BSD City ingin menyajikan pilihan makan siang yang terjangkau untuk kamu (penghuni) kostan, anak rantau, (juga) bapak-ibu kantoran yang bosan dengan menu makan siang itu-itu aja. Mulai dari Rp15 ribu saja, bisa merasakan nikmatnya makan siang lengkap dengan nasi, sayur, telur dan sambal," ujar Exclusive Secretary & Public Relation Hotel Santika BSD, Devie Shyntia.

Pilihan minuman menyegarkan juga siap melepas dahaga para pengunjung. Aneka flavored tea dengan harga Rp10 ribu per gelas semakin menyempurnakan nuansa makan siang di hotel cantik ini.

Tanpa syarat khusus, tamu yang datang ke Terrace Coffee & Tea pada pukul 11.00 — 14.00 WIB setiap Senin sampai Jumat bisa langsung memesan hidangan lezat lewat promo menggiurkan ini. (William Anwar)

HS

Hotel Santika

BSD CITY - SERPONG

Hospitality from the Heart

"Biasanya makan di hotel terkesan mahal dan untuk kalangan tertentu. Kali ini, Hotel Santika BSD City menawarkan makan siang terjangkau mulai Rp15 ribu, lengkap dengan nasi, sayur, telur, dan sambal untuk semua kalangan."

-Devie Shyntia
Exclusive Secretary & Public Relation Hotel
Santika BSD



Scan for location

HOTEL SANTIKA

Jl. Pahlawan Seribu VII B, Lengkong
Gudang, Kec. Serpong,
Kota Tangerang Selatan



Gelar Social Event di Kyriad Hotel

Kyriad

'Social Event Package': Paket Lengkap untuk Mendukung Berbagai Acara Sosial dan Komunitas dengan Harga Terjangkau



Scan for location
KYRIAD HOTEL
Jl. Marsekal Suryadarma No.1,
Karang Sari, Kec. Neglasari,
Kota Tangerang

Kyriad Hotel Airport kembali memperkenalkan program terbarunya. Bertajuk *Social Event Package*, layanan ini dirancang untuk mendukung berbagai kegiatan sosial dan acara komunitas.

Sebagai bagian dari komitmennya, yakni berkontribusi terhadap kebutuhan sosial, Kyriad Hotel Airport menyediakan paket lengkap untuk berbagai kebutuhan acara. Mulai dari pertemuan khusus, pelatihan komunitas, ataupun agenda sosial lain seperti lamaran, pemberkatan, arisan, hingga *birthday party*.

Meliputi fasilitas hotel, catering, serta dukungan logistik dan promosi, paket ini hadir dengan harga terjangkau, namun siap menghadirkan pengalaman yang luar biasa untuk para tamu.

"Program *Social Event Package* ini kami hadirkan sebagai upaya untuk mendukung berbagai kegiatan sosial yang bermanfaat bagi masyarakat sekitar. Kami ingin menjadi lebih dari sekadar tempat mengi-



nap, namun juga tempat yang dapat memfasilitasi terciptanya perubahan positif melalui acara-acara sosial yang memberikan dampak langsung," ujar General Manager Kyriad Hotel Airport, Guntur Trisno Utomo.

Lebih mengesankan lagi, Kyriad Hotel Airport Jakarta juga menawarkan paket buka puasa seharga Rp129 ribu per *pax* dengan konsep *all you can eat*.

Lewat paket ini, setiap tamu akan mendapat bonus lain berupa *takjil* gratis yang akan dirotasi setiap harinya. Hingga tambahan satu paket berbuka puasa untuk tamu yang memesan 10 *pax*.

Untuk informasi lebih lanjut mengenai promo di atas. Silakan kunjungi situs web www.kyriadhotel.id atau hubungi kontak 021-29869090 dan +62 811 9107 677. (William Anwar)

Ragam Promo Ramadan di Days Hotel



Umat muslim di seluruh dunia antusias menyambut datangnya Ramadan. Bulan yang penuh berkah ini lekat dengan nuansa kebersamaan dan saling berbagi antarumat manusia.

Untuk mempererat jalinan silaturahmi, Days Hotel & Suites by Wyndham Jakarta Airport menghadirkan promo buka puasa bertajuk 'Ramadhan Nusantara'.

"Salah satunya adalah promo buka puasa bersama dengan tema 'Ramadhan Nusantara', di mana tema ini merupakan wujud apresiasi terhadap beragamnya masakan khas Nusantara yang begitu digemari

oleh seluruh masyarakat Indonesia," ungkap *Director of Sales* Days Hotel & Suites, Merisa Wijayanti.

Dengan konsep *all you can eat*, para tamu akan dihidangkan aneka hidangan lezat yang dimasak langsung di depan pengunjung.

Dibanderol dengan harga Rp150 ribu per orang, dapatkan promo tambahan dengan pembelian 10 *pax* gratis satu.

Jangan ragu untuk ajak kerabat dan keluarga rasakan suasana buka bersama paling berkesan di resto Days Hotel & Suites yang siap menampung hingga 200 pengunjung.

"Promo lainnya yang ditawarkan Days Hotel adalah Ramadan Mubarak yang memberikan harga spesial saat menginap," tambah Merisa.

Dengan harga Rp750 ribu per malam, nikmati fasilitas terbaik dari kamar bertipe *Superior*, termasuk sarapan atau sahur dan buka bersama untuk dua orang.

Informasi lebih lanjut mengenai rangkaian promo lainnya bisa ditemukan pada kanal Instagram @dayshotelandsuitesjktairport atau menghubungi nomor 0811120250. (William Anwar)



Diskon Menginap di Kamar Superior Selama Bulan Ramadan



Raih Keistimewaan Ramadan: Dapatkan Promo Beli 10 Pax Gratis 1



Scan for location
DAYS HOTEL & SUITES
Jl. Pembangunan 3 No.17, Karang Anyar,
Kec. Neglasari, Kota Tangerang



Ibis Styles dan Ibis Budget Airport Rayakan Satu Dekade Penuh Makna



Nuansa bahagia terpancar dari para tamu yang datang. Bagaimana tidak, hotel ini telah menjalani satu dekade yang luar biasa dengan berbagai pencapaian dan pelayanan yang prima.

Usianya yang menginjak 10 tahun sudah sepatutnya dirayakan bersama. Tak hanya mengenang waktu yang telah lalu, berbagai inovasi dan pembaruan juga turut disampaikan untuk bisa menunjang kebutuhan para tamu yang semakin berkembang.

Perayaan penuh makna dan harapan ini digelar oleh ibis Styles dan ibis Budget Jakarta Airport. Mengusung tema 'A Decade of 10ve', General Manager, Ulil Azmi mengungkapkan kebahagiaannya yang dituangkan lewat sejumlah kegiatan.

"A Decade of Love adalah momen yang penuh makna bagi kami. Kami sangat berterima kasih atas dukungan semua pihak yang telah mempercayakan ibis Styles dan ibis Budget Jakarta Airport sebagai pilihan akomodasi selama ini," kata Ulil dalam perayaan yang digelar pada Senin, (20/1).

"10 tahun penuh kebahagiaan, siap melangkah ke depan dengan inovasi dan pelayanan terbaik."

Rangkaian agenda spesial yang digelar untuk turut memeriahkan adalah lomba fotografi, gerakan aksi sosial berupa pembersihan lingkungan masjid dan gereja sekitar, hingga pemberian sembako untuk masyarakat setempat.

Selain itu, Ulil juga mengungkap sederet promo dan pengembangan fasilitas kamar seperti *surprise discount* dan *room upgrade*, penggantian karpet koridor dan fasilitas kamar lainnya, hingga peningkatan sistem teknologi modern untuk menjamin keamanan dan kenyamanan para tamu.

Dengan semangat baru dan tekad untuk selalu memberikan yang terbaik, ibis Styles dan ibis Budget Jakarta Airport siap menyambut dekade berikutnya dengan berbagai inisiatif yang lebih memanjakan para tamu. (William Anwar)



Foto : Ananda Adining Putra



Scan for location

IBIS STYLE HOTEL

Jl. Raya Bandara Soekarno-Hatta

Menyongsong Dekade Berikutnya dengan Semangat Baru dan Pelayanan Lebih Prima



Foto : Ananda Adining Putra

Iga Bakar Hotel Bintang Empat

Sensasi Aroma dan Rasa yang Menggugah Selera

Begitu tersaji di atas meja, lidah langsung bergetar dan rasa lapar turut terasa. Aromanya sungguh nikmat, menyeruak masuk ke dalam hidung dan langsung menambuh selera makan.

Rempahnya dominan terasa. Makanan asal Amerika ini berhasil dihadirkan Mercure Tangerang Centre dalam menu berwujud iga bakar.

"Sebenarnya ini makanan Amerika yang dikenal dengan nama 'Barbecue Ribs'. Kemudian kita sadur ke Indonesia dengan bumbu-bumbu khas lokal," ujar *Executive Sous Chef* Mercure Tangerang Centre, Lili Hambali.

Lili memadukan aneka rempah seperti kemiri, kecap, bawang merah dan putih, juga sederet bumbu rahasia lainnya untuk menciptakan sepori iga bakar yang tak hanya lezat, tapi juga harum aromanya.

Semakin melokalisasi hidangan tersebut, menu iga bakar di hotel bintang empat ini juga disajikan bersama nasi putih dan sup hangat

yang turut menyempurnakan. Mercure Tangerang Centre juga menyajikan iga spesial dalam menu andalannya ini. Lili menuturkan, iga yang digunakan adalah jenis *one bone* yang lebih mudah memisahkan antara daging dan tulangnya.

"Kita pakai iga *one bone* yang lebih praktis untuk dikonsumsi. Untuk satu porsinya, kita sajikan daging iga seberat hampir 300 gram," tambah Lili.

Cukup merogoh kocek sebesar Rp158 ribu, rasa lapar para tamu dijamin terpuaskan oleh iga bakar dengan kelezatan yang paripurna ini. (William Anwar)



MERCURE HOTELS
TANGERANG CENTRE

"Iga bakar yang disajikan di Mercure Tangerang Centre memadukan cita rasa Amerika dengan bumbu lokal, seperti kemiri, kecap, dan bawang. 'Kami sadur makanan Amerika, 'Barbecue Ribs', dengan bumbu khas Indonesia,"

- Lili Hambali,
Executive Sous Chef



Scan for location

MERCURE HOTEL

Jl. MH. Thamrin No.5, Cikokol, Kec. Tangerang, Kota Tangerang

Studio Kopi Paling 'Kalcer'



Tampak depan Stance Coffee Studio dengan aksen cantik dari warna putih dan coklat yang mendominasi bangunan. (Foto: Ananda Adining Putra)

Suasana Hangat dan Dekorasi yang Memikat di Stance Coffee Studio

Begitu tiba di depan pintu, alunan musik yang merdu langsung diperdengarkan ke telinga. Rasa bahagia pun meretakan, *mood* dan energi positif juga turut bertambah.

Apalagi ketika masuk ke dalam ruangan, sambutan hangat teman-teman barista semakin memperindah suasana. Terlebih lagi, dekorasi interior yang cantik dan tempat duduk nyamannya cukup banyak. Sungguh, ini adalah tempat sempurna untuk memanjakan tubuh, mata, dan telinga.

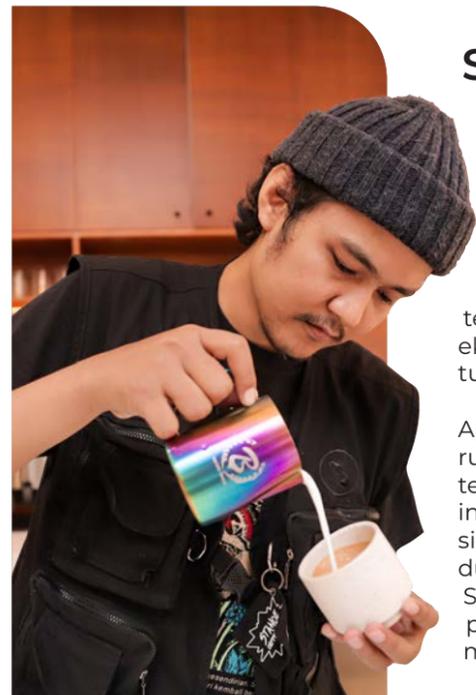
Kalau mundur sedikit ke bagian teras, terpasang papan bertuliskan 'Stance Coffee Studio' di atas jendela kaca. Dengan *font* bergaya Minang khas rumah makan Padang, tulisan menarik itu membuat siapapun teringat kala mendengar nama studio kopi ini.

"*Font* ini biar *memorable* aja. *Gue* senang buat sisi unik begini biar di-notice. Ya, terlebih lagi karena pasti siapa pun suka makan Nasi Padang dan identitasnya kuat banget, gampang diingat," beber *owner* Stance Coffee Studio, Jimmy Angga.

Fokus pada Kualitas: Filosofi Biji Kopi yang Berkembang

Di samping itu, Stance Coffee Studio juga punya sajian menakjubkan yang bikin pelanggannya bolak-balik terus. Jimmy tak ingin menawarkan terlalu banyak jenis biji kopi, tapi mau lebih fokus pada pengembangan kualitasnya.

"Nantinya juga bakal *gue* ganti biji kopinya secara berkala. Tapi perlu lewat *testing* panjang dahulu, biar kita juga yakin (biji kopi) ini layak jual dan bisa jelasin karakternya ke pembeli," jelas Jimmy.



Scan for location
STANCE COFFEE STUDIO
Jl. Cut Meutiah No.133A,
Sukarasa, Kota Tangerang

Rekomendasi "Work From Cafe"



Terletak di Jalan Cut Meutiah No.133A, Sukarasa, Kota Tangerang, yang jauh dari lalu lintas utama dan kawasan perkantoran, membuat aktivitas di sekitar Stance Coffee Studio lebih landai dari area lain di sekitarnya.

Namun, bangunan cantik bernuansa putih-cokelat ini tetap ramai dikunjungi setiap harinya. Sang *owner* mengaku, kebanyakan pengunjung saat *weekday* adalah para pekerja yang kini sarat dengan gaya *work from cafe*.

"*Target market* kita ya *officer*. Jadi kita desain tempat yang memang cocok dan nyaman buat mereka," kata Jimmy.

@stancecoffee.studio

Desain yang Nyaman dan Cocok untuk Para Pengunjung dengan Gaya Hidup Work From Cafe

Tak hanya tempat yang menjadi daya tarik, hidangan yang Stance Coffee Studio tawarkan juga dijamin cocok buat semua kalangan. Terkhusus untuk para pelaku *WFC* yang perlu makan berat untuk berlama-lama kerja di kafe.

Seakan mengindahkan identitas tradisional yang muncul dan menguat pada gaya teks di papan namanya, Stance Coffee Studio turut mengedepankan sajian Nusantara di buku menunya.

"Lidah orang Tangerang itu lebih co-

cok sama makanan lokal, makanya kita sajikan makanan berat sekalian seperti bakmi, bahkan ada nasi goreng kecombrang dan ayam bakar rempah yang jadi *gacoannya*," tambah sang *owner*.

Bahkan, biji kopi dan cokelat sendiri juga diambil dari sejumlah wilayah unggulan di Indonesia. Ini yang membuat menu makanan dan minuman di Stance Coffee Studio digemari berbagai kalangan, bahkan sebelum *grand opening* berlangsung. (William Anwar)

"*Target market* kita ya *officer*. Jadi kita desain tempat yang memang cocok dan nyaman buat mereka."

- Jimmy Angga,
Owner Stance Coffee Studio



Kembangkan Konsep Vintage di Rumah Lama

@berga_coffee



Gerbang masuk area Berga Coffee dengan nuansa vintage yang kental. (Foto: Ananda Adining Putra)



Antik dan Estetik: Desain Unik Berga Coffee yang Memikat Pengunjung

Setiap sudutnya dibuat nyaman untuk pengunjung. Serasa bukan di *coffee shop*, karena bentuk asli bangunan yang merupakan rumah hunian keluarga tak diubah terlalu banyak.

Setelah ditambah sejumlah barang-barang antik, Berga Coffee menjelma menjadi *spot hang-out, meeting*, hingga pilihan *venue* baru untuk berbagai *social event*.

Saking estetikanya, belakangan ini Berga Coffee dipilih menjadi latar foto buku tahunan sekolah di sekitar Kota Tangerang.

"Kita juga *provide* buat pelanggan yang mau *booking* satu area saja. Bisa sewa tempatnya saja, tapi lebih banyak sekaligus makanannya," kata Reky. (William Anwar)

"Vintage itu konsep zaman dulu, tapi anak-anak muda sekarang justru pada suka. Mereka suka tempat yang unik di masanya, oleh karena itu Berga Coffee hadir."

– Reky Ridhaswara,
Owner Berga Coffee

Bangunan klasik di sebelah Kawasan Kuliner Pasar Lama, Kota Tangerang, ini disulap menjadi lebih indah dan menawan. Melakukan penyegaran di berbagai sisi ruangan sambil menyusun ulang dekorasi yang tak kalah jadinya, rumah tua ini beralih menjadi kafe cantik bergaya *vintage*, Berga Coffee.

"*Vintage* itu konsep zaman dulu, tapi anak-anak muda sekarang justru pada suka. Mereka suka tempat yang unik di masanya, oleh karena itu Berga Coffee hadir," ujar sang owner, Reky Ridhaswara.

Kopi Butterscotch Jadi Primadona

Reky punya konsep khusus yang menjadi pondasi berdirinya Berga Coffee, yakni 'jual tempat, jual produk, dan jual *experience*'. Jadi, selain tempatnya yang cantik, aneka menu yang disajikan *coffee shop* juga tak kalah menakjubkannya. Sebut saja nasi goreng daun jeruk

dan *katsu curry rice* yang jadi *best seller* di Berga Coffee. Keduanya menjadi bukti suksesnya *coffee shop* ini dalam mengembangkan menu lokal maupun internasional.

"Kalau untuk minuman (favorit) kita ada es kopi susu *butterscotch*. Banyak *customer* yang bilang kalau

rasanya enak banget," seru Reky.

Untuk segi *experience* sendiri, Berga Kopi sudah berkolaborasi dengan berbagai komunitas untuk menggelar acara bersama.



Pink Lips

Rp30 Ribu



Es Kopi Susu *Butterscotch*

Rp29 Ribu



Mocktail *Coldbrew*

Rp30 Ribu

Konsep Berga Coffee: Menjual Tempat, Produk, dan Experience

Mulai dari *live DJ* di malam pergantian tahun, hingga *running* bareng 'Bergambira' menjadi besutan awal di empat bulan pertama berdirinya Berga Coffee.

Keunikan tempat, produk, hingga aktivitas yang dihadirkan Berga Coffee semakin memperluas 'pasar dagang' yang ditujunya.

Kini, tak hanya pelancong ataupun pegawai kantor, kalangan usia dewasa dan komunitas muda juga kerap datang ke *coffee shop vintage* ini. (William Anwar)



"Berga Coffee sudah berkolaborasi dengan berbagai komunitas untuk menggelar acara bersama, mulai dari *live DJ* hingga *running* bareng 'Bergambira'."

Jam Operasional :
Weekdays 08.00 – 22.00 WIB
Weekends 08.00 – 23.30 WIB

Harga
Mulai dari **Rp25 ribu**



Scan for location
BERGA COFFEE
Jalan A. Damyati, Sukasari,
Kota Tangerang

Kasyaf Ibrahim Rahman Lubis Jawara Robotik Internasional

Mengangkat Kebudayaan Lokal:
Kasyaf Ibrahim dan Robot Prototipe
'Smart Rescue'

Kabar membanggakan kembali datang berkat prestasi memukau dari anak Kota Tangerang. Lewat kontes bertaraf internasional, siswa kelas 3 Sekolah Dasar (SD) Islam Al-Ikhlas satu ini berhasil meraih sederet predikat juara. Mengungguli ratusan peserta lain dari berbagai penjuru dunia.

Kasyaf Ibrahim Rahman Lubis namanya. Ia sukses mengikuti gelaran Internasional Youth Robot Competition (IYRC) 2024 yang diadakan di Shenzhen MSU-BIT University, China, pada Agustus 2024 lalu. Tak tanggung-tanggung, dua gelar sekaligus berhasil diraih olehnya. Yakni juara utama untuk kategori *creative design* dan juara 2 pada kategori *safari adventure*.

Menariknya, Kasyaf melekatkan unsur kebudayaan lokal pada robot prototipe bertajuk 'Smart Rescue' yang dibuatnya.

"Saya melihat banyak sekali bencana yang terjadi di Indonesia. Oleh karena itu, saya punya keinginan untuk menyelamatkan banyak orang dan salah satunya robot *smart rescue* ini," ujar anak berprestasi itu.



Foto : Ananda Adining Putra

Dalam kompetisi yang dijuarinya, anak berusia 8 tahun itu menampilkan miniatur Danau Toba, wilayah yang merupakan kampung halaman keluarganya.

Senada dengan tema yang dilombakan, yakni 'My Robot, Time To Save Earth', Kasyaf mempresentasikan sistem mitigasi bencana di kawasan Danau Toba yang indah. Tentu saja, dewan juri terkesan dengan ide kreatif tersebut.

“

Saya melihat banyak sekali bencana yang terjadi di Indonesia. Oleh karena itu, saya punya keinginan untuk menyelamatkan banyak orang dan salah satunya robot smart rescue ini.”

-Kasyaf Ibrahim



(Foto: Dokumentasi Pribadi)

Peran Besar Dukungan Keluarga

Sambil memamerkan robot prototipe buatannya, tampak Kasyaf turut mengenakan pakaian adat khas Toba yang cukup menarik perhatian. Dirinya yang cinta tanah kelahiran punya alasan tersendiri untuk terus memamerkannya.

"Kampung halaman saya ini sangat indah. Sayang rasanya jika kampung halaman saya yang indah ini tidak dikenal dunia. Maka saya masukkan Danau Toba dalam proyek robot yang saya lombakan," terangnya.

Usut punya usut, sang ayah kerap mengajaknya berkeliling Danau Toba sejak kecil. Sambil menceritakan bencana alam di masa lampau yang pernah terjadi, Kasyaf selalu antusias menyimak cerita ayahnya.

Memang dasar punya isi kepala yang encer, Kasyaf malah terinspirasi untuk menuangkan cerita tersebut lewat ide kreatifnya di dunia robotik. Khususnya, anak cerdas ini ingin menyajikan upaya mitigasi bencana dan membantu warga sekitarnya.

Ayah Kasyaf, Bobby Rahman Lubis mengungkapkan, pengarahan Kasyaf ke sejumlah aktivitas positif sudah gencar dilakukan sejak dini.

Begitu mengetahui minat anaknya yang cenderung ke arah dunia robotik, Bobby turut bergairah untuk memberikan sejumlah fasilitas terbaik.

Mulai dari mengikuti ekstrakurikuler robotik, hingga mendampingi Kasyaf les privat di rumah, semuanya dilakukan Bobby untuk mengasah bakat anaknya.

"Ini menjadi bukti serta fakta bahwa anak-anak di Indonesia bisa lebih maju dibanding negara maju di luar sana. Harapan saya, prestasi ini menjadi pemicu semangat nasional dan menjadi motivasi anak-anak lain untuk terus membanggakan Indonesia di dunia teknologi," kata Bobby. (William Anwar)



Juara 1
Kategori *Creative Design*

Internasional Youth Robot Competition
(IYRC) 2024



Juara 2
Kategori *Safari Adventure*

Internasional Youth Robot Competition
(IYRC) 2024

Cerita Nostalgia Bersama 'Si Rusa Besi'

Komunitas Honda Win Tangerang Kota:
Membangun Solidaritas dan Kekeluargaan

@wintangkot



Berkat model gagah yang didominasi kerangka besi, motor klasik ini juga dikenal dengan sebutan 'Si Rusa Besi'.

Tak susah mencarinya di jalan perkotaan. Beberapa tahun ke belakang, semakin banyak pengendara yang menjadikan Honda Win sebagai tunggangan andalan untuk aktivitas sehari-hari.

Bahkan, komunitas pencinta 'Si Rusa Besi' juga sudah menjamur di seluruh penjuru Indonesia. Termasuk di Kota Benteng, dengan Honda Win Tangerang Kota sebagai wadah pemersatunya.

"Honda Win Tangkot berdiri sejak Desember 2021 untuk jadi wadah solidaritas, berbagi, dan saling terkoneksi dengan komunitas lainnya," ujar Ketua Win Tangkot, Raka.

Deretan agenda pernah digelar oleh komunitas ini. Namun, hal paling berharga untuk para anggota adalah rasa kekeluargaan yang terbangun berkat cerita nostalgia di balik motor kesayangannya.

"Win itu kan dulunya dipakai kantor pos, guru-guru, sama PNS jaman dulu dari berbagai daerah. Nilai historis itu yang mahal buat kita. Apalagi yang turun-temurun dan masih orisinal *spare part*nya," papar Raka.

Keunikan, kemampuan, dan cerita masa lampau itu turut membuat harga motor ini melambung. Tercatat, satu motor orisinal Honda Win pernah terjual hingga Rp50 juta di 2024 lalu.

Trek apapun bisa dilaluinya. Bercacu hingga ke dataran tinggi, memang jagonya. Dibawa pergi jauh juga irit bensinnya. Apalagi melintas di jalan mulus perkotaan, sangat terasa sensasi serunya!

Meskipun sudah tergolong motor tua, kini Honda Win malah banyak diburu kolektor dan kawula muda.

Merangkai Kenangan Baru

Usut punya usut, Honda Win sendiri punya dua tipe motor, yakni *classic* dan *semi-trail*. Historinya, tipe motor *semi-trail* banyak digunakan oleh pegawai daerah di perdesaan dan pergunungan.

"Semakin ke sini, karena jalan desa sudah bagus, akhirnya Honda Win mengeluarkan jenis motor *classic* yang lebih elegan penampilannya," beber salah satu anggota, Ridho.

Perbedaan mencoloknya terdapat pada bagian ban dan sepatbor. Untuk tipe *semi-trail* punya ukuran sepatbor yang lebih besar dengan model '*ban tahu*' yang lebih bergeri.

Namun, tipe ini lebih banyak disukai oleh para pencinta 'Si Rusa Besi', khususnya di komunitas Win Tangkot.

"Anak-anak Win Tangkot kebanyakan pakai *semi-trail* karena lebih suka eksplor. Cocok buat kegiatan kita yang sering ke alam" ujar anggota Win Tangkot lainnya bersahutan.

Seraya bercengkrama, teman-

teman Win Tangkot turut menceritakan deretan agenda rutinnnya. Mulai dari *riding* bersama menjelajahi kawasan ikonik di Kota Tangerang, hingga berbagai aksi sosial seperti berbagi ke rumah yatim piatu.

"Selain itu, kita juga sering *camping* dan kopdar bareng komunitas lain di luar daerah. Sering juga datang ke *event* otomotif buat ikut kontes sambil silaturahmi," pungkas Raka.

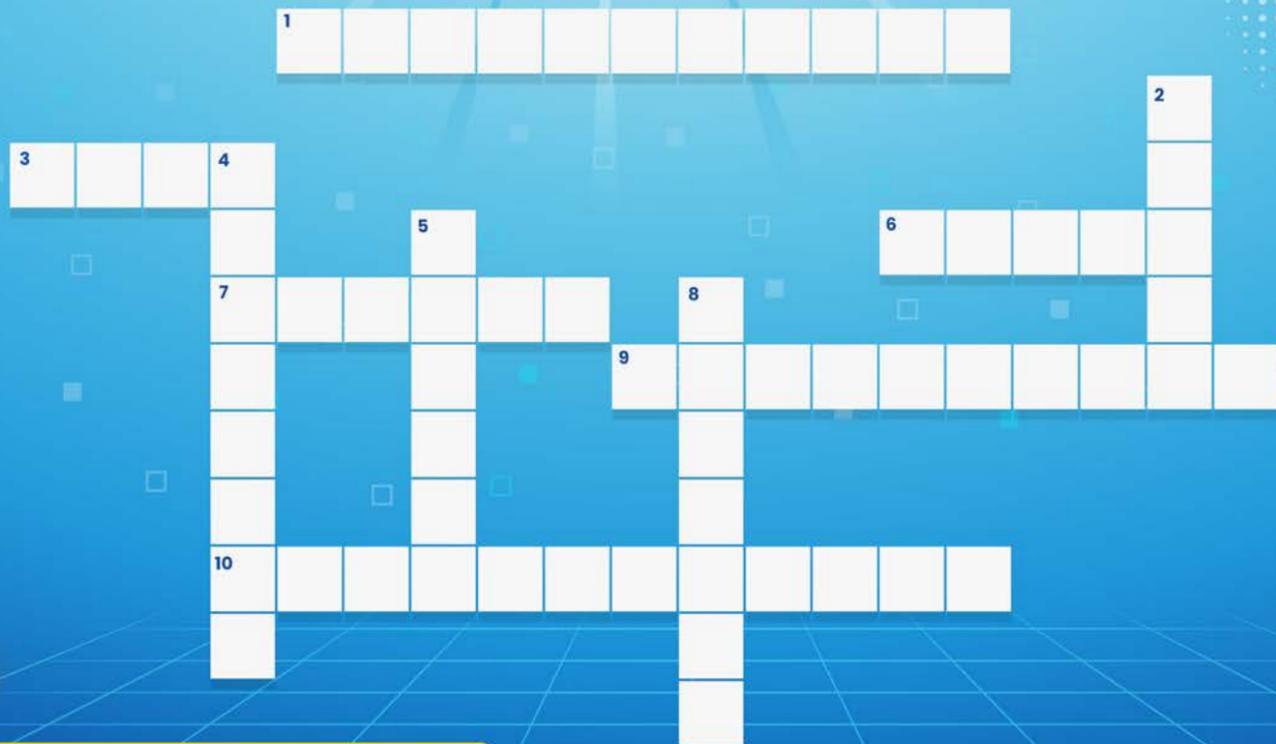
Tak hanya mengenang cerita nostalgia, komunitas yang berisi anak sekolah hingga pengendara senior yang berusia lanjut ini juga menciptakan kenangan baru bersama-sama.

Sebagai motor klasik kelahiran akhir abad 20, tak jarang Honda Win mengalami sejumlah masalah di perjalanan. Namun, solidaritas yang terkoneksi hingga ke komunitas di luar daerah mempermudah penggunaannya untuk saling bantu dan saling jaga. (William Anwar)



Belasan anggota komunitas Honda Win Tangerang tengah kumpul dan berpose bersama motor klasik kesayangannya. (Foto: Ananda Adining Putra)

ATANG QUIZ TIME



Periode Quiz Hingga 28 Februari 2025

Mendatar

1. Peranakan Tionghoa di Kota Tangerang
3. Shio Tahun 2025
6. 'Kopi Kuburan' Kedai Kinetik
7. Studio Kopi Paling 'Kalcer'
9. Lokasi Warung Sate Kikil Legendaris
10. Kawasan Rekreasi dan Olahraga

Menurun

2. Kafe Antik Nan Estetik
4. Julukan Motor Honda Win
5. Hadiah Khas Imlek
8. UMKM Bebas Limbah

Dapatkan Hadiahnya!

- Follow dan kirim jawaban kamu dengan cara foto hasil jawaban ke Instagram @live.magz
- Pemenang akan diumumkan pada Instagram @live.magz



Dapatkan Hadiah
Merchandise
Kota Tangerang

TANGERANG LIVE MAGAZINE

Liputan Gratis!

Jadilah bagian dari liputan eksklusif kami!
Dapatkan peluang untuk berbagi kisah Anda
dengan pembaca setia Tangerang LIVE Magazine.



Hubungi Kami Melalui WhatsApp
0856 9730 8894



Tersedia versi epaper
TANGERANG LIVE MAGAZINE
e-paper.tangerangkota.go.id/majalah



Studio Kopi Paling 'Kalcer'



Suasana Hangat dan Dekorasi yang Memikat di Stance Coffee Studio

Berikutnya, alunan musik yang merdu langsung diperdengarkan ke telinga. Rasa bahagia pun merambat ke energi positif juga.

Apalagi ketika masuk ke dalam ruangan, sambutan hangat teman-teman barista. Terlebih lagi, dekorasi interior yang cantik dan banyak duduk, nyamannya cukup sempurna untuk memanjakan tubuh, mata, dan telinga.

Kalau mundur sedikit ke belakang teras terpasang papan bertuliskan 'Stance Coffee Studio' di atas jendela kaca. Dengan font bergaya Minang khas rumah makan Padang, tulisan menarik itu membuat siapa pun yang ingat kala mendengar nama studio kopi ini.

"Font ini biar memorable aja. Gue senang buat sih unik begini, biar di-notice. Ya, terinspirasi lagi karena pasti siapa pun suka makan Nasi Padang dan identifikasi yang kuat banget gampang diingat," beber owner Stance Coffee Studio, Jimmy Angga.

Fokus pada Kualitas: Filosofi Biji Kopi yang Berkembang

Di samping itu, Stance Coffee Studio juga punya sajian menakjubkan yang bikin pelanggannya bakal-balik terus. Jimmy tak ingin menawarkan terlalu banyak jenis kopi mau lebih fokus pada kualitasnya.

"Nantinya juga bakal gue garap biji kopinya secara berkala. Tapi, perlu lewat testing panjang dahulu, biar kita juga yakin (biji kopi) ini layak jual dan bisa jelaskan karakternya ke pembeli," jelas Jimmy.

Rekomendasi "Work From Cafe"



Desain yang Nyaman dan Cocok untuk Para Pengunjung dengan Gaya Hidup Work From Cafe

Seakan mengindahkan identitas tradisional yang muncul dan merambat pada gaya teka-teki papan yang tumat mengedepankan sajian Nusantara dari buku memunya.

"Lidah orang Tangerang itu lebih cocok sama mak...
...sajikan...
...goreng...
...tambah...
...Bahkan...
...sendiri...
...wilayah...
...yang...
...Stance...
...dan...
...Studi...
...gan...
...ing..."

Target market kita ya officer. Jadi kita desain tempat yang memang cocok dan nyaman buat mereka.



TANGERANG MAGAZINE



Scan QR Code

Untuk Membaca & Download PDF
LIVE Tangerang Magazine

e-paper.tangerangkota.go.id