



TANGERANG MAGAZINE



GRATIS



Scan the QR code to view e-paper

Edisi 2 / 2025

Hal. **6** Efektivitas TPST Kota Tangerang

Upaya Pemerintah Kota Tangerang dalam Pengelolaan Sampah

Hal. **20** Keindahan Ikan Hias

Memelihara Ikan Hias Menenangkan dan Jadi Peluang Bisnis Menguntungkan

Hal. **22** Sang Pelopor Semprong Isi

Punya Cita Rasa Manis yang Tipis-Tipis, Setipis Penampilannya yang Ikonik



Implementasi Gagasan Sportainment Kota Tangerang

Pelari semringah kala mencapai garis *finish* di gelaran Tangeranguns 2025 yang berlangsung di Lapangan Alun-alun Ahmad Yani, Kota Tangerang.

Masyarakat Kota Tangerang semakin sehat dan bahagia berkat sederet event olahraga yang berlangsung hampir setiap minggunya. Fasilitas yang mumpuni, akses yang terbuka, dan kreativitas yang tersalurkan jadi kunci suksesnya gagasan *sportainment* Kota Tangerang.

(Foto: Ananda Adining Putra)

PENERBIT

Dinas Komunikasi dan Informatika

PEMBINA

Drs. H. Sachrudin
H. Maryono Hasan, A.P.,M.Si

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
Muhamad Dimas Khoiro

REPORTER

William Anwar
Bunga Mahardikarani

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



Efektivitas Tempat Pengolahan Sampah Terpadu

Upaya Pemerintah Kota Tangerang dalam Pengelolaan Sampah



Keindahan Ikan Hias

Memelihara Ikan Hias Menenangkan dan Jadi Peluang Bisnis Menguntungkan

16

Rumah Sambal Seruit

Bawa Sambal Segar Khas Lampung



22

Sang Pelopor Semprong Isi

Punya Cita Rasa Manis yang Tipis-Tipis, Setipis Penampilannya yang Ikonik



Menteri PPPA Sebut Kampung Jimpitan Wajah Gotong Royong Indonesia

Sinergi Kementerian dan Lembaga dalam Pemberdayaan Masyarakat

50

Suasana Segar Teras Cantik Fi-kupi

Tawarkan Konsep Kekinian dan Kenyamanan Pengunjung





Tempat Pembuangan Akhir (TPA) Rawa Kucing, Neglasari, Kota Tangerang, yang Kini Menjalani Masa Peralihan Menjadi Tempat Pengelolaan Sampah Terpadu (TPST)
(Foto: Ananda Adining Putra)

Efektivitas Tempat Pengolahan Sampah Terpadu

Perlu langkah nyata dalam menangani permasalahan sampah yang saat ini masih jadi persoalan di kota-kota besar termasuk di Kota Tangerang.

Gaya hidup kekinian hingga konsumerisme masyarakat juga menjadi salah satu faktornya. Menurut Andriyanto, R., Fajrini, F., Romdhona, N., & Latifah, N. dalam Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan, selain bertambahnya jumlah penduduk, perubahan pola konsumsi masyarakat menjadi salah satu penyebab bertambahnya volume, jenis dan karakteristik sampah.

Bahkan, Indonesia digadang-gadang menempati peringkat ketiga negara penghasil sampah plastik terbanyak di dunia.

Penelitian terbaru dari University of Leeds, sebanyak 3,35 juta ton sampah plastik disumbang Indonesia setiap tahunnya.

Oleh karena itu, Pemerintah Kota Tangerang terus berupaya untuk meningkatkan kualitas pelayanan dan

pengolahan sampah, dimulai dari hulu sampai ke hilirnya.

Pengolahan yang dimaksud adalah pemanfaatan sampah melalui proses daur ulang dengan memperhatikan metode reduce, reuse, recycle.

“Dengan itu, target pemerintah pusat terkait undang-undang persampahan. Di mana tahun 2026, Tempat Pembuangan Akhir (TPA) pendamping harus stop menerima pembuangan sampah,” ungkap Kepala Dinas Lingkungan Hidup Kota Tangerang, Wawan Fauzi.

Setelah tidak menggunakan TPA pendamping, sampah yang terkumpul dari masyarakat harus melalui proses pengolahan terlebih dahulu di Tempat Pengelolaan Sampah Terpadu (TPST).

Sehingga, bentuk yang terbuang ke TPA hanyalah sampah residu dengan jumlah yang jauh lebih sedikit dan diharapkan mampu dikelola kembali. (William Anwar)

Olah Sampah dari Hulu Sampai Hilir

Masyarakat Kota Tangerang sudah mengenal sederet program pengolahan sampah dari hulu sampai hilir.

Dalam hal ini, masyarakat sebagai penghasil sampah dianggap sebagai hulu, sementara TPA Rawa Kucing adalah hilirnya.

Melalui sosialisasi yang dilanjutkan dengan aksi nyata berupa pengolahan dan penguraian, volume sampah yang sampai ke TPA kian menurun seiring waktu.

Rawa Kucing sebagai TPA di Kota Tangerang tengah dalam peralihan menjadi TPST. Dengan penambahan sejumlah teknologi modern, residu yang dibuang ke Rawa Kucing berupa olahan sampah organik berbentuk tanah dan dimanfaatkan sebagai *sanitary landfill*.

Namun, yang acapkali luput dari perhatian adalah zona tengah. Sehingga, Pemkot Tangerang mulai menargetkan zona di antara hulu dan hilir tersebut sebagai perhatian utama.

“Zona tengah ini yang akan kita fokuskan. Mulai tahun ini sampai ke depannya, kita buat TPST di tingkat kecamatan ataupun gabungan kecamatan,” jelas Wawan.

Konsep gabungan kecamatan muncul karena adanya sejumlah wilayah yang tidak bisa dibangun TPST. Alasan luas wilayah dan timbunan sampah yang tidak terlalu signifikan menjadi alasan hadirnya TPST gabungan kecamatan.

Nantinya, TPST zona tengah akan berperan sebagai pengolah sampah pertama untuk mengurangi jumlah sampah yang perlu diolah di TPST Rawa Kucing.

“Kita sedang mengkaji teknologi apa yang cocok untuk digunakan TPST kecamatan dan gabungan kecamatan. Sementara ini, revitalisasi segera dilakukan di TPS Benua Karawaci yang bisa menjadi *role model* untuk TPST yang akan dibangun selanjutnya,” beber Wawan. (William Anwar)



“Pengelolaan sampah yang efektif tidak hanya fokus pada hulu dan hilir, tetapi juga zona tengah. Dengan hadirnya TPST di tingkat kecamatan, kita bisa mengurangi beban TPA dan menciptakan sistem yang lebih berkelanjutan.”

– Wawan,
Kepala Dinas Lingkungan Hidup
Kota Tangerang



Rak pemilahan sampah plastik untuk dimanfaatkan kembali menjadi barang serbaguna. (Foto: Ananda Adining Putra)

PERAN MASYARAKAT LEWAT BANK SAMPAH

Salah satu upaya pengolahan sampah di Kota Tangerang yang paling dekat dengan masyarakat adalah bank sampah. Program ini terbukti tak hanya menjadi filtrasi sampah, melainkan juga layanan edukasi dan pengembangan ekonomi sirkular setempat.

Oleh karena itu, Pemkot Tangerang melalui Dinas Lingkungan Hidup menargetkan penyediaan dua bank sampah di setiap kelurahan di 2025 ini.

“Target kita tahun ini (mengadakan) dua bank sampah di setiap kelurahan. Artinya, akan ada 208 bank sampah di Kota Tangerang yang saat ini baru tersedia 125 bank sampah,” jelas Wawan.

Salah satu bukti efektivitas bank sampah dapat dilihat dari kehadiran Bank Sampah Sumber Mutiara

Tangerang (BSSMT).

Berada di Jalan Lembang 2, Ciledug, Kota Tangerang, tempat ini mulanya dibentuk sebagai pusat pengolahan sampah masyarakat sekitar. Namun, terkini juga dimanfaatkan menjadi tempat belajar dan rekreasi.

Ketua BSSMT Kota Tangerang Edi Winoto mengungkapkan, tempat



Scan for location
BANK SAMPAH SUMBER MUTIARA TANGERANG
Jalan Lembang 2, Ciledug, Kota Tangerang

ini mampu membuka mata masyarakat untuk lebih peduli terhadap proses daur ulang sampah.

“Kita bikin bank sampah sebagai fasilitas daur ulang untuk mereaksi masyarakat bahwa sampah itu bisa diolah lagi. Sampah bisa jadi produk lagi, jadi enggak berakhir ke TPA,” ungkap pria yang akrab disapa Edwin.

“Sampah bukan akhir, tapi awal dari sesuatu yang baru. Melalui bank sampah, kita bukan hanya mengurangi limbah, tapi juga menciptakan peluang edukasi dan ekonomi bagi masyarakat.”

– Edi Winoto,
Ketua BSSMT Kota Tangerang



LIMBAH PLASTIK JADI BARANG BERHARGA

Utamanya, aktivitas BSSMT adalah mengolah kembali sampah anorganik seperti plastik yang sulit terurai. Ragam produk fungsional seperti kursi, meja, hingga hiasan dinding dan aneka plakat lainnya bisa kembali bernilai jual.

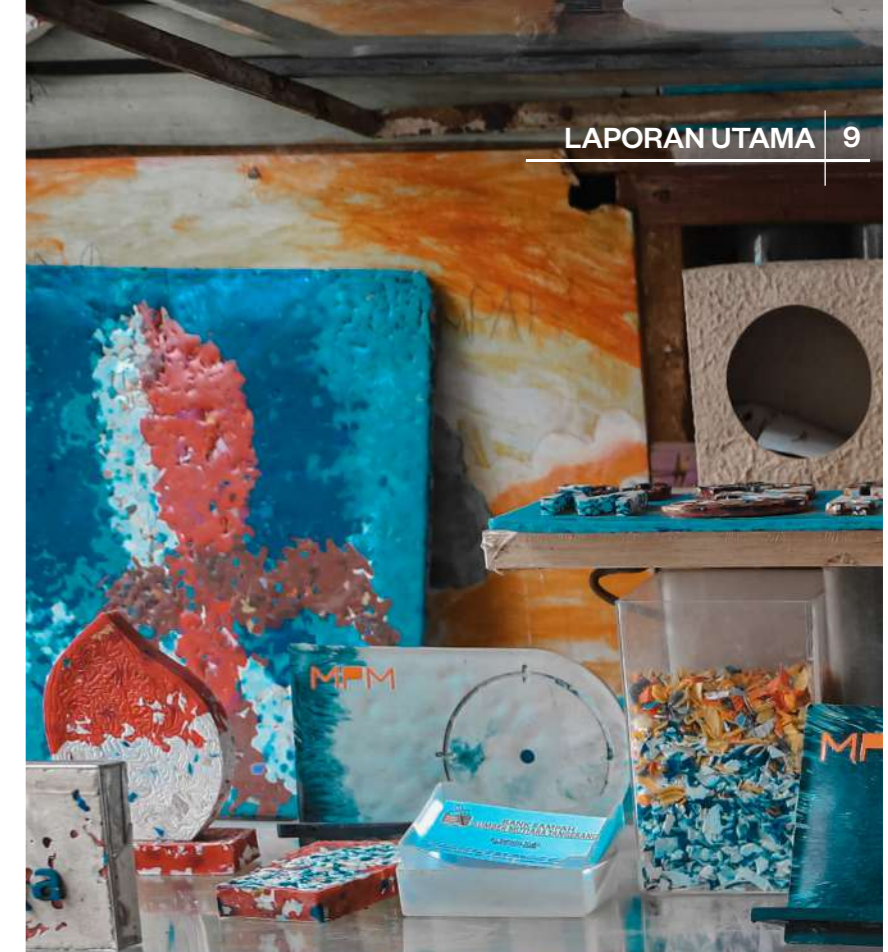
Warna-warni sampah plastik turut membuat aneka produknya tampak cantik. Bahkan, kualitas yang diberikan juga tak tanggung-tanggung.

“Hasil ini bikin masyarakat antusias. Sebelumnya kita yang jemput bola ambil sampah ke masyarakat. Tapi, sekarang malah lebih sering warga yang datang buat antar sampah yang telah mereka pilah ke sini,” pungkas Edwin.

Lebih menakjubkan lagi, BSSMT totalitas menunaikan nama ‘bank’ sebagaimana artinya. Bank sampah ini menggunakan sistem poin tabungan untuk warga yang menabungkan sampahnya di sini.

Tabungan tersebut juga tak hanya bisa dicairkan dalam bentuk uang. Penarikan tabungan dalam bentuk voucher juga bisa digunakan untuk transaksi di sejumlah warung sembako.

Nominal uang didapat BSSMT dari penjualan produk daur ulang yang berhasil terjual. Sehingga, selain pilah dan olah sampah, bank sampah juga turut berperan dalam pertumbuhan ekonomi sirkular masyarakat setempat. (William Anwar)



Bangun Kepekaan dan Jiwa Ecopreneurship

Lewat Adiwiyata

Pemerintah Kota Tangerang menyadari, lingkungan sekolah sangat penting untuk menjadi sarana edukasi utama mengenai aktivitas pengolahan sampah. Bahkan, program Adiwiyata juga telah lama digaungkan sebagai upaya membangun generasi yang peduli lingkungan.

Namun, predikat sekolah Adiwiyata hanyalah sebatas bonus bagi SD Negeri Gondrong 1, Cipondoh, Kota Tangerang. Kepala SDN Gondrong 1 Nurnadimah menjelaskan, pembiasaan siswa-siswi dalam menjaga kelestarian lingkungan menjadi poin utama.



Mendidik Agen Perubahan untuk Masa Depan yang Lebih Hijau

Peran Kader Adiwiyata dalam Pengelolaan Sampah

Lebih berkonsentrasi ke pengolahan sampah sebagai masalah terdekat dari siswa, sekolah dasar ini menjalankan sejumlah program yang bersifat edukatif sekaligus bermanfaat langsung untuk lingkungan.

Mulai dari sedekah jelantah, Jumat bersih, pemilahan bank sampah, hingga pembuatan kompos dilakukan secara rutin oleh seluruh siswa dengan dipimpin oleh 30 orang Kader Adiwiyata.

“Kita bentuk Kader Adiwiyata dari siswa-siswi. Mereka bertanggung jawab untuk berperan lebih aktif sambil mengajak teman-temannya untuk mengikuti program pelestarian lingkungan,” ungkap guru sekaligus ketua adiwiyata SDN Gondrong 1, Yayan Maryanah.

Hampir dari semua program pelestarian lingkungan di sekolah ini bisa dimanfaatkan kembali untuk kegiatan belajar di dalam kelas, khususnya dalam materi praktikum. Sehingga residu yang tersisa dari bank sampah sekolah hanya tersisa sedikit setelah dikelola dengan baik.

“Saat ini juga sedang merancang *ecopreneurship*. Program untuk anak-anak bisa mengubah sampah menjadi barang bernilai ekonomis. Kita sudah sempat lakukan uji coba dan keuntungannya hasil penjualannya cukup besar untuk didonasikan,” tambah Yayan.

Dengan segala program besutan Kader Adiwiyata SDN Gondrong 1, sederet prestasi dan apresiasi hingga tingkat nasional juga telah diraih sekolah ini.

Pengalaman membanggakan ini tentunya mampu membuat siswa-siswi semakin siap menjadi agen perubahan untuk masa depan yang lebih hijau. (William Anwar)



“Kita bentuk Kader Adiwiyata dari siswa-siswi. Mereka bertanggung jawab untuk berperan lebih aktif sambil mengajak teman-temannya untuk mengikuti program pelestarian lingkungan.”

– Yayan Maryanah,
Ketua Adiwiyata SDN Gondrong 1 Kota Tangerang



Deretan bak penampung sampah sisa makanan yang berisi maggot sebagai pengurai.
(Foto: Ananda Adining Putra)

Biokonversi Maggot Jadi Solusi Sampah Organik

Dari Sampah Jadi Manfaat: Peran Maggot dalam Ekosistem

Kota Tangerang juga punya solusi pengolahan sampah yang dilakukan dengan proses biologis.

Memanfaatkan mikroorganisme hidup berupa larva serangga berbentuk ulat, biokonversi maggot jadi solusi optimal penguraian sampah organik, khususnya limbah rumah tangga.

Berpusat di Instalasi Teknologi Fermentasi *Black Soldier Fly* (ITF BSF) besutan Dinas Lingkungan Hidup Kota Tangerang, tempat yang lebih dikenal dengan sebutan budi daya maggot ini bisa mengolah hingga 12 ton sampah setiap harinya.

Puluhan bak berisi maggot tampak memenuhi ITF yang bertempat di Jatiuwung, Kota Tangerang ini.

Utamanya, sampah sisa makanan yang dikumpulkan dari pasar, rumah sakit, hotel, ataupun restoran, akan dijadikan pakan untuk ribuan maggot muda setiap harinya.

"Kalau di sini kita sampai pada tahapan panen kasgot yang nantinya bisa dibuat pupuk atau media tanam," papar pengawas ITF Jatiuwung, Dian Hidayat.

Kasgot sendiri adalah sisa pencernaan maggot yang bermanfaat untuk meningkatkan kesuburan tanah. Tanpa adanya proses dan penambahan bahan kimia, kasgot jadi solusi organik yang lebih ramah lingkungan.

Selain itu, maggot yang sudah berusia tua dan tak lagi mampu mengurai sampah akan kembali dibudi daya untuk mengembangbiakkan maggot-maggot baru.

Melalui biokonversi maggot, berbagai manfaat dapat sekaligus dirasakan lewat satu metode.

Nantinya, ITF Jatiuwung juga berencana menambahkan puluhan bak lagi yang bisa menampung hingga 15 ton sampah sisa makanan. (William Anwar)



"Biokonversi maggot bukan hanya solusi penguraian sampah organik, tetapi juga langkah nyata menuju lingkungan yang lebih lestari. Dari limbah jadi manfaat, dari sampah jadi berkah."

Inovasi Bahan Bakar Alternatif

Optimalisasi Mesin RDF di TPA Rawa Kucing

Komitmen terbaru Pemkot Tangerang dalam upaya mengatasi persoalan sampah sudah mencapai tahapan pemanfaatan teknologi modern.

Terlebih, setelah adanya larangan dari Kementerian Lingkungan Hidup mengenai sistem *open dumping* di TPA, Pemkot Tangerang semakin gencar beralih ke penggunaan mesin *Refuse Derived Fuel* (RDF).

RDF sendiri berperan sebagai solusi inovatif yang mampu mengolah limbah padat menjadi bahan bakar alternatif.

Melalui berbagai proses mulai dari pemilahan sampah, pencacahan limbah, hingga pengeringan sampah untuk kemudian dimanfaatkan sebagai penyedia energi berkelanjutan.

Saat ini, tiga mesin RDF yang ditempatkan di TPA Rawa Kucing sudah menunjukkan hasil yang optimal. Setiap harinya, satu mesin mampu mengolah 25 ton sampah menjadi bahan bakar yang setara batu bara.

Kehadiran teknologi ini mendukung peralihan TPA Rawa Kucing menjadi TPST sebagaimana ditargetkan Pemkot Tangerang melalui Dinas Lingkungan Hidup.

"Karena hasilnya optimal, tahun ini kita sudah anggarkan pembuatan tiga unit hanggar, plus pembelian enam mesin RDF dan satu alat tromel," beber Kadis Wawan.

Nantinya, hasil produksi mesin RDF akan didistribusikan ke sejumlah mitra untuk dimanfaatkan. Wawan mengungkapkan, saat ini Pemkot Tangerang sudah bermitra dengan PT Solusi Bangun Indonesia (SBI) untuk memanfaatkan bahan bakar alternatif tersebut. (William Anwar)

"Dengan adanya teknologi RDF, kami berharap pengelolaan sampah di Kota Tangerang semakin efektif dan berkelanjutan."

– Wawan,
Kepala Dinas Lingkungan Hidup
Kota Tangerang



Petugas sedang memilah sampah sebelum diproses dalam mesin *Refuse Derived Fuel* (RDF) untuk kemudian dijadikan bahan bakar alternatif.
(Foto: Ananda Adining Putra)

PROGRAM PENGELOLAAN SAMPAH KOTA TANGERANG

Sumber : DLH Kota Tangerang

PENGURANGAN SAMPAH



- ✔ Intermediate Treatment Facility (ITF)
- ✔ Biokonversi Maggot BSF
- ✔ Rumah Olah Sampah Organik (ROSO)
- ✔ Sedekah Sampah
- ✔ Bank Sampah
- ✔ TPS3R
- ✔ Pengomposan
- ✔ Sektor Informal

PENANGANAN SAMPAH



- ⊖ Operasional TPA
- ⊖ Operasional Pengelolaan Sampah Wilayah Timur
- ⊖ Operasional Pengelolaan Sampah Wilayah Barat
- ⊖ Operasional Pengelolaan Sampah Wilayah Protokol

PENGOLAHAN SAMPAH KOTA TANGERANG



PENGURANGAN SAMPAH TAHUN 2024

Pembatasan	3.719 TON	Total Reduksi 224.141 TON
Pemanfaatan	1.065 TON	
Pendaur Ulangan	219.35 TON	

PENANGANAN SAMPAH TAHUN 2024

TPA RAWA KUCING	573.415 TON
-----------------	-----------------------

DATA FASILITAS PENGOLA SAMPAH

Jumlah Bank Sampah Unit	125 Unit
Jumlah TPS3R	7 Unit
Jumlah ITF	1 Unit
Jumlah Lapak	91 Lapak
Jumlah Produksi Olahan Organik	2 Olahan

KARAKTERISTIK SAMPAH

57.65 %	Sisa Makanan
13.18 %	Kertas-Karton
1.07 %	Logam
0.80 %	Karet-Kulit
4.51 %	Lainnya
0.44 %	Kayu, Ranting, Daun
19.66 %	Plastik
2.32 %	Kain-Tekstil
0.34 %	Kaca



Proses pembakaran menu Geprek Alfin langsung di atas arang dengan baluran bumbu segar yang kaya rasa. (Foto: Ananda Adining Putra)

@geprek_alfin

Pedas Maksimal Sambal Geprek Alfin



Scan for location
GEPREK ALFIN
Kunciran, Kec. Pinang,
Kota Tangerang

Banyak Pelanggan yang Kecanduan dengan Sambal Gepreknya

Keringat mulai mengalir di dahi dan muka. Rasa sambalnya istimewa, pedas maksimal, tapi mulut rasanya ingin terus melahap sampai bersih tak tersisa.



Dimakan bersama pilihan lauk goreng ataupun bakar dengan nasi panas sebagai karbohidratnya, Geprek Alfin semakin terasa sempurna.

Pantas saja, banyak pelanggan yang rela jauh-jauh datang untuk mengunjungi permata kuliner yang tersimpan di Perumahan Duta Bintaro, Kunciran, Kota Tangerang ini.

"Kami bisa habiskan sampai 60 porsi ikan setiap hari. Kalau ayam, bisa tembus seratus porsi. Jadi kalau masih siang sudah habis, kita langsung unkep lagi," ujar pemilik Geprek Alfin, Khoirul Ahmad Yunas.

Ayam gepreknya memang juara. Tapi, bisnis kuliner rumahan ini juga punya hidangan yang tak kalah sedapnya, yakni ikan nila bakar dan lele geprek.

Banyak pelanggan yang kecanduan dengan sambal gepreknya. Tak jarang yang datang mau beli sambalnya saja, tapi tidak boleh karena persediaan terbatas.

Lagi pula, harga seorsinya juga masih terjangkau. Cukup merogoh kocek Rp23 ribu, paket komplet berisi nasi, ayam, tahu, tempe dan minuman sudah bisa dinikmati sendiri.

Bahkan, ada paket hemat dengan harga Rp15 ribu dengan bagian paha pentung ayam yang didapat. Paket ini juga sudah termasuk es teh manis pelepas dahaga. (William Anwar)

Rumah Sambal Seruit Bawa Sambal Segar Khas Lampung



Antrean Panjang di Rumah Sambal Seruit: Kenikmatan yang Menanti

Begitu masuk mulut, rasa sambalnya pecah dan terasa sempurna. Belum lagi ditambah lauk ikan segar, ayam, ataupun bebek, dijamin sensasi luar biasanya akan sulit terlupakan.

Tak heran, puluhan kendaraan terparkir di depan gerainya. Antrean pengunjung juga mengular di tempat pemesanan hidangannya.

Pengunjung tak perlu berlama-lama melihat buku menu. Bisa langsung mengambil lauk-pauk favorit untuk kemudian dimasak oleh juru masak Rumah Sambal Seruit.

Cara masakannya juga bisa dipilih se-

suai selera. Bagi yang suka cita rasa gurih, bisa minta lauknya digoreng. Boleh juga sesekali coba hidangan bakarnya. Kesan manis di lidah juga tak kalah lezat untuk dinikmati bersama sambal rampai andalannya.

"Kita bawa bahan utama, seperti rampai dan terasi langsung dari Lampung. Sambal rampainya kita sesuaikan dengan lidah Tangerang," ujar *founder* Rumah Sambal Seruit, Angga Ferdiansyah dan Winnie Aries Husada.

Angga menambahkan, dirinya mengajak orang-orang asli Lampung untuk mencicipi sambal rampai buatannya sebelum *launching*.

Setelah rasa pedas segar khas sambal rampai dirasa sudah pas, baru kemudian hidangan tersebut dijual untuk umum.

Tak hanya lauk-pauk berat yang

tersedia di area prasmanan, aneka makanan ringan juga diujakan Rumah Sambal Seruit. Mulai dari tahu dan tempe goreng, bakwan jagung, aneka sate-satean, juga ragam tumisan lain turut menjadi pilihan yang tak kalah lezatnya.



Ulekan sambal rampai yang jadi primadona di Rumah Sambal Seruit.
(Foto: Ananda Adining Putra)

Harga Terjangkau, Sambalnya Gratis!

@rumahsambalseruit

Jam Operasional :
Setiap Hari 24 Jam

Fasilitas :
Parkir Gratis, Rest Area, Toilet

Harga Menu
Mulai dari Rp3 ribu
hingga Rp40 ribu

Scan for location
**RUMAH
SAMBAL SERUIT**
Jl. Kb. Nanas, Panunggangan
Utara, Kota Tangerang



Tampak meja-meja besar di Rumah Sambal Seruit berisi banyak hidangan sekaligus. Bukan hanya untuk dinikmati bersama, tapi karena harga yang relatif terjangkau, membuat siapapun tak perlu khawatir boncos makan di resto ini.

Cukup merogoh kocek mulai dari Rp3 ribu untuk tempe dan tahu, membuat para pengunjung tak jarang memesan banyak hidangan untuk cicipi semua kelezatannya.

Bahkan, sambal rampai sebagai bintang utamanya malah dibanderol Rp0 alias gratis dan bebas ambil sepuasnya. Tak hanya itu, lalapan dan sayur asem segarnya juga gratis untuk semua pelanggan.

"Rumah Sambal Seruit memang konsepnya ramah di kantong. Jadi buat anak kos di akhir bulan, sopir bus dan *travel*, ataupun kalangan lainnya bisa makan enak di sini," ungkap Winnie.

"Misi kami sederhana: menyajikan hidangan lezat dengan harga ramah di kantong. Rumah Sambal Seruit bukan sekadar tempat makan, tapi ruang kebersamaan bagi semua kalangan."

-Winnie & Angga, Owner

Dirinya melanjutkan, Rumah Sambal Seruit juga punya area khusus untuk para sopir *travel* bisa beristirahat.

Buka setiap hari selama 24 jam di lokasi yang strategis, membuat restoran ini terbuka untuk menjadi *rest area* para pelancong lintas kota dan provinsi.

"Kita sengaja buka parkir yang luas dan gratis. Di belakang juga ada area istirahat buat sopir yang kelelahan. Jadi sebelum lanjut masuk tol, bisa mampir ke sini dulu," kata Angga. (William Anwar)





@kasisehat.id

Ragam Khasiat dalam Satu Gelas

Minuman Ajaib yang Mampu Menyegarkan Tubuh

Kemasan penuh rasa dan aroma Kasisehat berkat paduan wedang jahe dan aneka rempah (Foto: Ananda Adining Putra)

Kala melintas di wilayah Ciledug dan sekitarnya, coba sesekali perhatikan sisi jalan yang kerap ditempati sejumlah pedagang.

Pemandangannya terlihat cukup variatif. Tak hanya aneka jajanan, toko pakaian, ataupun perkakas rumah tangga, sebuah kios minuman sehat juga turut menyempil di antaranya.

Terletak di Jalan Raden Saleh, Ciledug, Kota Tangerang, tampak *tenant* sederhana bertajuk Wedang Rempah Kasisehat ramai dikunjungi pengendara di saat jam pulang kerja.

Bukan tanpa alasan, kios yang menyajikan wedang jahe plus 12 rempah pilihan ini punya minuman ajaib yang mampu menyegarkan tubuh.

"Bahan utamanya jahe putih dan

merah. Kemudian kita tambah kapulaga, pala, kayu manis, bunga lawang, ketumbar, cengkeh dan lainnya," ungkap salah satu pemilik Kasisehat, Irfan Dani.

Irfan menambahkan, produk buataannya ini punya berbagai khasiat. Seperti detoks pereda demam, batuk, pilek, penurunan berat badan, hingga untuk meringankan nyeri datang bulan pada wanita.

Dibanderol dengan harga Rp8 hingga Rp10 ribu per gelas, Kasisehat menjadi pilihan tepat dan terjangkau. Terlebih, bahan bakunya tidak menggunakan pemanis buatan semakin memberikan khasiat yang lebih sempurna.

Rasanya yang relatif manis dan pedas tanpa rasa pahit, membuat Kasisehat semakin segar dan cocok untuk dikonsumsi berbagai kalan-

gan.

Buka setiap hari mulai pukul 16.00 – 23.00 WIB, empat titik *tenant* Kasisehat bisa ditemui di wilayah Ciledug, Karang Tengah, Larangan dan sekitarnya.



Strategi Bisnis Luar Biasa

Kasisehat Goes Digital: Pengenalan Produk Lewat Media Sosial dan Marketplace

Berdiri sejak 2023 silam, Kasisehat telah mengalami peningkatan penjualan yang luar biasa. Bisnis ini dibangun oleh sekelompok pemuda dengan kemampuan individu yang beragam. Sehingga, usaha minuman kesehatan ini mampu didukung dari berbagai sisi.

Namun, yang paling menarik adalah strategi bisnis Kasisehat dalam upaya pengenalan diri kepada publik. Tak tanggung-tanggung, usaha ini langsung membuka lima titik usaha di masa awal perintisannya.

"Dari September 2023 kita buka langsung di lima cabang. Di sekitar Pondok Bahar ada tiga, di Pondok Kacang satu dan Ciledug satu cabang," kata Irfan.

Irfan ingin bisnis yang dirintis bersama sahabatnya ini bisa langsung dikenal masyarakat. Setelahnya, pengurangan cabang dan pemindahan titik ke area yang lebih ramai menjadi strategi lanjutan un-

tuk menjaga stabilitas usaha. "Rencananya juga nanti mau buka satu toko besar kalau pasar pembelinya sudah terbentuk," pungkasnya.

Tak berhenti di penjualan secara langsung, Kasisehat juga turut eksis di media sosial dan *online marketplace*. Lewat kanal Instagram @kasisehat.id, berbagai promo dan pengenalan khasiat produk ini semakin dikenal publik.

Bahkan, Kasisehat juga membuat minuman sehat berbentuk saset yang lebih portabel untuk diseduh di mana saja. Produk inovatif ini juga bisa dengan mudah ditemukan di Tokopedia dan Shopee Kasisehat.

Dengan strategi bisnis yang luar biasa, kini Kasisehat bisa menghabiskan lebih dari seratus gelas wedang jahe setiap harinya. (William Anwar)

“

Kasisehat tumbuh pesat sejak 2023, berkat strategi cerdas membuka lima cabang dan hadir di media sosial serta marketplace. Inovasi seperti minuman saset semakin memperluas jangkauan dan menjadikannya pilihan sehat yang populer.

-Irfan Dani, Owner



Scan for location
WEDANG REMPAH KASISEHAT
Jl. Raden Saleh,
Kec. Karang Tengah,
Kota Tangerang

KEINDAHAN IKAN HIAS

Hadirkan Ketenangan bagi Sang Pemilik

Tak sulit merawatnya. Jika memandangnya, bisa membuat hati terasa lebih tenang. Keindahan alami ciptaan Tuhan memang tiada tanding. Ikan hias air tawar jadi salah satu buktinya.

Hanya perlu akuarium sederhana, ditambah hiasan yang bisa dikustomisasi sesuai selera. Kemudian diisi air tawar secukupnya, ikan-ikan cantik sudah bisa berenang dan menari dengan eloknya.

Hobi pelihara ikan hias sudah lumrah di tengah-tengah masyarakat.

Aktivitas ini, nyatanya tak hanya memberikan ketenangan bagi sang pemilik ikan. Namun juga menjadi rezeki para pedagang ikan hias di berbagai sudut kota.

Salah satunya adalah Panorama Aquarium yang sudah eksis 25 tahun lamanya. Menjadi toko ikan hias terbesar di Jl. KH. Hasyim Ashari, Buaran Indah, Kota Tangerang, Panorama Aquarium tampak cantik dihiasi ratusan ikan dagangannya.

“Kita hanya jual ikan hias air tawar. Ada lebih dari seratus jenis ikan di

sini. Mulai dari (ikan) yang kecil-kecil, sampai ikan hias besar yang bersertifikasi khusus,” ujar pemilik Panorama Aquarium, Eddy Waldy.

Dirinya mengungkapkan, bisnis ini tak kenal kata kedaluwarsa. Setiap harinya pasti ada puluhan pelanggan yang datang untuk mencari ikan favoritnya atau hanya sekadar membeli pakan dan perlengkapan dekoratif semata.

Ikan hias glowfish warna-warni sebagai salah satu penghuni Panorama Aquarium.
(Foto: Ananda Adining Putra)

@panoramaaquarium



Scan for location

**PANORAMA
AQUARIUM**

Jl. KH. Hasyim Ashari
Buaran Indah, Kota Tangerang

Jual Perlengkapan Ikan Hias Terlengkap

Panorama Aquarium tak hanya menajakan ikan hias ataupun dekorasi yang mempercantik akuarium.

Di sini juga banyak keperluan spesifik seperti bak besar untuk budi daya ikan dan udang, hingga lemari khusus dengan akuarium kaca di salah satu sisinya.

“Ada juga bak besar yang kedalamannya sampai 2,5 meter, biasa buat tambak udang itu kalau di Kalimantan atau Sumatera,” kata Eddy.

Eddy mengaku, dirinya belum berani berdagang lewat pasar online karena risiko tertentu. Namun, Panorama Aquarium sudah masyhur dikenal para pecinta ikan hias hingga ke luar kota. Sehingga, para pelanggan rela jauh-jauh datang

untuk mencari keperluan di tempat ini.

Diketahui, aneka ikan hias air tawar yang dijual Eddy berkisar mulai dari Rp4 ribu per ekor, hingga jutaan rupiah untuk jenis tertentu.

Panorama Aquarium juga menjual berbagai hiasan khusus, akuarium sederhana, filter air, hingga makanan dan obat khusus ikan.

“Di sini lebih lengkap. Jadi kalau datang bisa langsung beli ikan sekaligus keperluan-keperluan lainnya dengan harga standar,” pungkask Eddy.

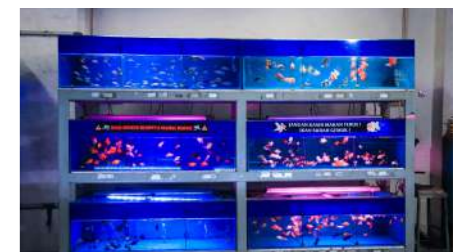
Panorama Aquarium buka setiap hari mulai pukul 08.30–20.30 WIB. Para pengunjung juga bisa temukan sejumlah hewan peliharaan selain ikan di toko ini. (William Anwar)



“

Panorama Aquarium menawarkan lebih dari sekadar ikan hias—di sini, pelanggan dapat menemukan segala keperluan untuk budi daya ikan, dekorasi akuarium, hingga perawatan lengkap dengan harga yang bersaing”

-Eddy, Pemilik Panorama Aquarium





Ragam kemasan Loves Semprong dengan hampers spesial hari raya yang cantik.
(Foto: Ananda Adining Putra)

Sang Pelopor Semprong Isi

Punya Cita Rasa Manis yang Tipis-Tipis, Setipis Penampilannya yang Ikonik

Teksturnya yang renyah jadi ciri khas utama semprong. Begitu masuk mulut, kue kering berbentuk pipih ini umumnya punya cita rasa manis yang tipis-tipis, setipis penampilannya yang ikonik.

Telah lama dikenal dengan karakter rasa yang relatif polos tanpa tambahan perisa, semprong kembali menjadi primadona setelah adanya inovasi isian di dalamnya.

Loves Semprong adalah pelopornya. Meluncurkan produk semprong isi beraneka rasa, Loves Semprong tetap menjaga ciri khas utama kudapan tradisional ini, yakni bentuk pipih dengan tekstur yang luar biasa renyahnya.

Founder Loves Semprong, Jessica Pricilia dan Victor Tawarik menjelaskan, awalnya mereka hanya menjual semprong biasa dengan turunan resep khas Belitung dari nenek.

Pada awalnya, kue kering tanpa isi buatan Loves Semprong sudah punya rasa yang khas. Namun, pasangan ini berinisiasi untuk menyempurnakan sensasi lezat produknya lewat inovasi semprong isi.

"Setahun (bisnis) kita berjalan, di 2013 lalu kepikiran buat bikin inovasi baru dan terciptalah semprong isi cokelat sebagai pelopor pertama di Indonesia," ungkap Victor.

Inovasi ini menjadi magnet baru yang menarik minat lebih banyak pelanggan. Inovasi Loves Semprong terus berlanjut, hingga kini memiliki 12 macam isian di dalam semprong lezat buatannya.

Bahkan, tak hanya punya varian rasa manis seperti cokelat dan green tea, Loves Semprong juga hadirkan sentuhan rasa asin lewat semprong isi abon yang tak kalah nikmatnya.



"Semprong awalnya hanya punya rasa khas Belitung, tapi kami ingin berinovasi. Dari situ lahir semprong isi cokelat, pelopor pertama di Indonesia. Kami terus berkreasi tanpa meninggalkan ciri khas renyahnya."

- Jessica Pricilia & Victor Tawarik,
Founders Loves Semprong

Hampers Favorit di Hari Raya

@lovessemprong_official

Telah eksis selama lebih dari satu dekade, pemasaran Loves Semprong semakin meluas hingga ke luar pulau. Bahkan, reseller Loves Semprong sudah menjamur hingga ke seluruh Pulau Jawa untuk memudahkan pengiriman dengan lebih aman.

Loves Semprong juga semakin banyak digandrungi jelang hari raya. Produksi hariannya juga meningkat hingga hampir sepuluh kali lipat.

"Kalau hari biasa kita produksi sekitar seribu toples per hari. Tapi buat high season itu pernah sampai sepuluh ribu toples kita produksi sehari-hari," terang Victor.

Terlebih, Loves Semprong juga membuat hampers khusus untuk menyemarakkan hari raya. Dengan kemasan yang lebih ciamik dan sesuai dengan suasana, hampers Loves Semprong bisa jadi pilihan hadiah untuk berbagi dengan kerabat dan keluarga.

"Kita punya ilustrator khusus buat gambar kemasan hampers dari nol. Setiap tahun dan setiap season-nya beda, jadi lebih banyak yang beli buat hadiah," sambung Jessica melanjutkan.

Kelezatan semprong isi ini bisa dinikmati lewat tiga kemasan yang berbeda, yakni toples kecil, toples

besar dan pouch. Masing-masing dibanderol mulai dari Rp15 ribu hingga Rp40 ribu perkemasan.

Tertarik nikmati ragam rasa luar biasa Loves Semprong? Segera kunjungi sosial media UMKM asal Cipondoh, Kota Tangerang, ini di @lovessemprong_official pada laman Instagram dan hubungi kontak yang tertera untuk pemesanan. (William Anwar)



Scan for location
LOVES SEMPRONG

Jl. Green Lake City Boulevard No.98,
Gondrong, Kec. Cipondoh Kota Tangerang



Bakso Urat Benteng Tetelannya Ugal-Ugalan!

@bakso_urat_benteng



Kuah Segar, Bakso Empuk, dan Tetelan Berlimpah

Begitu seporsi bakso datang, mata langsung terbelalak keheranan. Mangkuk besar dengan cembungan yang dalam, terisi penuh oleh berbagai isian. Bahkan begitu diaduk, kuah segarnya sampai meluber ke piring di bawahnya.

Bukan hanya butiran bakso urat yang memenuhi mangkuk. Mi kuning, bihin dan sohun juga turut menyempurnakan kelezatan.

Tapi yang paling menakjubkan adalah tetelannya. Campuran daging, urat, juga lemak dengan jumlah yang banyak, siap memuaskan siapapun yang menyantapnya.

"Kita ada (menu) bakso super dengan tetelan yang melimpah, bahkan dua

kali lipat dari porsi biasanya," ungkap pemilik Bakso Urat Benteng, Kinantan.

Kinantan melanjutkan, semangkuk bakso normal miliknya memang punya porsi ganda. Alasannya untuk bisa mencukupi rasa lapar para pelanggan.

"Kalau anak muda pasti puas makan semangkuk bakso ini, *nggak* akan kurang. Tapi kalau yang merasa ini kebanyakan, bisa juga *request* buat dikurangi isian mi dan bihinnya," tambahnya.

Bakso Urat Benteng juga punya cita rasa manis yang pas. Menggunakan resep keluarga yang dulunya banyak disukai kerabat terdekat, ternyata

kelezatan Bakso Urat Benteng juga cocok di lidah para pelanggan.

Kuah segarnya punya karakter unik. Bakso urat yang diproduksi sendiri juga bertekstur empuk. Ditambah tetelan yang melimpah ruah. Tak heran, Bakso Urat Benteng bisa menghabiskan seribu butir bakso setiap harinya.

Jam Operasional :
Selasa – Minggu, 09.00 – 22.00 WIB

Harga
Bakso Urat Mulai dari **Rp20** ribu
Mie Ayam Mulai dari **Rp17** ribu

Pebisnis Muda Ciptakan Lapangan Kerja

Dari Mahasiswa Menjadi Pengusaha: Kinan dan Kesuksesan Bakso Urat Benteng

Bakso Urat Benteng sendiri baru membuka gerainya di awal Februari 2025. Usut punya usut, ini adalah bisnis kuliner kedua milik Kinantan, pemuda asal Kota Tangerang yang baru berusia 21 tahun.

Sempat duduk di bangku perkuliahan jurusan manajemen, Kinan sudah bertekad menjadi pengusaha muda sejak lama.

Bahkan, niat baik yang kini tengah dijalannya juga mampu memberikan dampak positif bagi masyarakat setempat, yakni berupa lapangan pekerjaan baru.

"Buat jaga (gerai) Bakso Urat Benteng saya merekrut tukang masak

yang memang sudah ahli buat jaga kualitas. Tapi kalau yang lain masih minim pengalaman, biar mereka dapat kesempatan belajar di dunia kerja," ujar Kinan.

Tanpa syarat minimal pendidikan ataupun pengalaman kerja. Kinan mementingkan kejujuran dan kemauan untuk terus berkembang sebagai kualifikasi utama.

Selain itu, bakso empuk yang dijualnya juga hasil produksi warga sekitar. Kinan membangun hubungan dengan sejumlah ibu rumah tangga untuk bisa mengolah bakso dari rumahnya masing-masing.

"Kami kasih alatnya ke mereka, dagingnya juga kita kirimkan setiap hari. Jadi, ibu-ibu bisa bikin bakso urat dari rumah, lebih fleksibel dan memanfaatkan waktu luangnya," pungkas Kinan.

Dirinya mengaku senang melihat bisnisnya tak hanya dinikmati oleh para konsumen, tapi juga bisa bermanfaat bagi masyarakat. (William Anwar)



Scan for location
BAKSO URAT BENTENG
Teras Benteng, Stadion Benteng Reborn, Kota Tangerang



"Bisnis ini bukan hanya soal jualan bakso, tapi juga membuka peluang bagi banyak orang untuk tumbuh dan berkembang."

- Kinantan, Owner



Satu Orang Empat Bisnis

Eksplorasi Minat Diri sebagai Desainer Mode

LIVE Magazine berkesempatan mampir ke rumah seorang seniman yang menjalankan bisnis di bidang fesyen dan kecantikan.

Sudah punya hobi 'bermain jarum' sejak lama, Helmy Ambadewi mengembangkan kemampuannya dengan memproduksi berbagai jenis pakaian sendiri.

Lewat dua merek bertajuk Raurus dan HC Demicouture, Helmy mengeksplorasi minat dirinya sebagai desainer mode. Terlebih, masing-masing merek punya perbedaan identitas yang mencolok.

"Kalau Raurus itu fokus baju kasual, keunikannya itu aku tambahkan model batik. Sementara HC lebih ke kebaya, gaun, dan pakaian pesta," jelas pengusaha dengan nama panggung Helmy Chimon itu.

Helmy langsung memproduksi sendiri model pakaian premium untuk kedua brand miliknya. Menjalankan usaha sejak 2009

silam, belasan hingga puluhan pakaian bisa diproduksi setiap bulannya.

Saking ambisiusnya, Helmy memproduksi pakaian terus-menerus, dirinya sampai berinisiatif menempatkan sejumlah model khusus untuk disewakan saja.

"Awalnya iseng-iseng hasil jahitan aku banyak dilirik sama *production house* sinetron gitu. Katanya mau pakai produk aku tapi sekadar sewa pakaian aja," bebernya.

Dirinya mengungkap, mulanya hanya pakaian sederhana saja yang disewakan. Namun, lama-kelamaan permintaan untuk sewa gaun dan kebaya juga berdatangan dan membuatnya serius mengembangkan usaha bertajuk Sewa Busana Tangerang.

Masih kurang puas, Helmy juga menyalurkan minat seninya di bidang rias wajah. Setelah mendapat sertifikasi *make up artist* dari BNSP, Helmy semakin aktif menjalankan bisnis *wedding organizer* miliknya.

Pebisnis Muda Ciptakan Lapangan Kerja

Nama Helmy Chimon sudah semakin eksis di dunia desainer mode dan tata rias wajah. Begitupun dengan sederet bisnisnya yang berbeda haluan, tapi masih saling terhubung berkat relevansi lainnya.

Kini, Sewa Busana Tangerang jadi bisnis primadona yang terus melonjak omzetnya. Semua itu tertular dari pamornya kualitas Raurus dan HC Demicouture yang sudah lebih dulu diakui banyak orang.

"Kadang juga kalau aku lagi *make up* atau *handle wedding organizer*. Gaun aku sendiri juga sering jadi pilihan sewa pelanggan," kata Helmy.

Selain gaun, ragam pakaian adat Nusantara hingga sejumlah pakaian ikonik dari luar negeri juga tersedia untuk disewakan. Di rumahnya sendiri tersimpan ribuan pakaian

yang bisa dipilih sesuai kebutuhan pelanggan.

"Kalau di aku durasi sewa pakaian itu tiga hari. Lebih lama, jadi pelanggan juga bisa lebih santai buat balikin barangnya," terang Helmy menjelaskan kelebihan layanannya.

Sementara itu, merek Raurus dan HC Demicouture sudah menembus pasar internasional. Lewat pameran ataupun jasa titip dari kerabat dekat, produk buatan Helmy sudah menjangkau Jepang, Korea dan sejumlah negara tetangga di Asia Tenggara.

Model yang menawan dengan kualitas yang terjamin membuat semua sektor bisnis milik Helmy Chimon digemari berbagai kalangan untuk ragam kebutuhan. (William Anwar)

"Sudah punya hobi 'bermain jarum' sejak lama, Helmy Ambadewi mengembangkan kemampuannya dengan memproduksi berbagai jenis pakaian sendiri."



Scan for location

HELMY CHIMON

Taman Royal 1 Puridewata Indah,
Poris Plawad Utara, Kota Tangerang

Raurus
@raurus_official

HC Demicouture
@helmychimon_couture

Sewa Busana Tangerang
@sewabusana_tangerang

Make Up Artist & Wedding Organizer
@helmychimon_brides



Sambut Pemimpin Baru Kota Tangerang

Masyarakat antusias menyambut Wali Kota Tangerang Sachrudin dan Wakil Wali Kota Tangerang Maryono setelah dilantik Presiden RI Prabowo Subianto di Istana Kepresidenan Jakarta, 20 Februari 2025.

Arak-arakan yang diikuti berbagai elemen masyarakat ini mengantarkan pasangan Sachrudin dan Maryono menuju Gedung Pusat Pemerintahan Kota Tangerang.

Asal Mula Nama Kunciran

Dari Bulakan hingga Menjadi Kawasan Terkenal

Paceklik luar biasa yang melanda wilayah Tangerang di tahun 1940-an membuat banyak orang kesulitan ekonomi.

Terlebih warga Kunciran yang sebelumnya banyak berprofesi sebagai petani sawah dan kebun.

Masalah ekonomi dan gagal panen membuat banyak dari mereka yang kocar-kacir mencari nafkah hingga ke kawasan Teluk Naga.

Sebagaimana yang dijelaskan H. M. Sukardi melalui wawancara dalam buku Melacak Asal Muasal Kampung di Kota Tangerang karya Burhanudin.

"Tahun 1940-an di kampung ini banyak orang kekurangan ekonomi, banyak cari nafkah di luar kampung sampai kemana-mana. Orang kampung sini pada acir-aciran," beber Sukardi.

Dirinya melanjutkan, ada salah satu keluarga yang membuka usaha sendiri di kampung tersebut. Dikenal dengan nama H. Iran, membuat kawasan yang dulunya bulakan itu disebut Kunciran.

"Kunciran asli itu puskesmas sekarang yang dekat bundaran. Memang dulunya banyak bulakan," lanjut Sukardi
Namun, turut terkenal cerita lain asal muasal kampung Kunciran. Yakni seorang tokoh yang disegani dengan penampilan nyentrik berupa rambut panjang terikat.



Sawah dan bulakan jadi pemandangan umum Kampung Kunciran dari masa lampau. (Foto: Ananda Adining Putra)

Orang yang dianggap warga setempat sebagai tokoh sakti itu semakin ikonik. Sehingga wilayah kediamannya dikenal dengan sebutan Kunciran, menggambarkan penampilan tokoh tersebut. (William Anwar)

"Dari kesulitan ekonomi 1940-an, lahir cerita perubahan yang mengubah bulakan menjadi Kunciran yang kita kenal hari ini."

- H. M. Sukardi

Mekar Jadi Tiga Wilayah



Transformasi Tiga Kelurahan Menjadi Kawasan Maju

Terkini, wilayah di Kecamatan Pinang yang berbatasan langsung dengan Kota Tangerang Selatan ini sudah dimekarkan menjadi tiga kelurahan. Yakni Kunciran, Kunciran Indah, dan Kunciran Jaya.

Dulunya, tiga kelurahan tersebut berisikan hamparan sawah yang meluas dari pinggir kota hingga ke Situ Cipondoh, yang membedakan hanyalah letak geografisnya.

Namun, sebagian pemandangan hijau tersebut sudah dimiliki oleh pengembang yang membuat sebagian Kampung Kunciran sudah menjelma menjadi kawasan permukiman modern.

Dengan adanya kawasan modern, kehidupan di Kampung Kunciran semakin sempurna berkat keseimbangan antara segarnya suasana perkampungan dengan fasilitas kontemporer yang memadai.

Geografis

Kelurahan Kunciran

Luas **1,18** KM²
 Jumlah Penduduk **17.050** Jiwa Tahun 2022
 Kepadatan **14.449** Jiwa Tahun 2022
 Jumlah RT/RW **77/15**
 Kode Pos **15144**

Kelurahan Kunciran Jaya

Luas **2,4** KM²
 Jumlah Penduduk **10.062** Jiwa Tahun 2022
 Kepadatan **4.192** Jiwa Tahun 2022
 Jumlah RT/RW **15/4**
 Kode Pos **15144**

Kelurahan Kunciran Indah

Luas **1,83** KM²
 Jumlah Penduduk **34.421** Jiwa Tahun 2022
 Kepadatan **18.809** Jiwa Tahun 2022
 Jumlah RT/RW **93/15**
 Kode Pos **15144**

Puteri Indonesia Banten 2025

11 Finalis Melaju ke Babak Final

Finalis asal Kota Tangerang, Resa Arina Qotrunnada peraih predikat runner up Puteri Indonesia Banten 2025.
(Foto : Ananda Adining Putra)

Supported by



Setelah rampung tahap pendaftaran daring, sebas finalis terpilih tampak serius mengikuti tahap berikutnya di gelaran bergengsi Puteri Indonesia Banten 2025.

Dihelat Yayasan Bina Talenta Indonesia Juara, tahapan yang bermula dari pembekalan hingga babak final ini berlangsung sepenuhnya di Kota Tangerang.

Tak hanya berlatih dan merangkai sejumlah persiapan, para finalis juga diajak melihat pesona Kota Tangerang yang kaya akan keanekaragaman.

"Para finalis juga diajak keliling Kota Tangerang untuk melihat langsung segala potensi yang dimiliki Kota Tangerang. Baik di bidang ekonomi, wisata, hingga alam," ungkap *Regional Director* Puteri Indonesia Banten 2025, Kathy Monica Kabe.

Tercatat, di antara 11 finalis yang melaju ke babak akhir Puteri Indonesia Banten 2025, ada tiga peserta yang berasal dari Kota Tangerang. Yakni, Amelia Utami (26), Resa Arina Qotrunnada (25), dan Lidya Junita (23).

Tak hanya berpenampilan menarik, para finalis yang melaju ke *Grand Final* juga harus berwawasan yang luas, khususnya dalam konteks sosial dan kepariwisataan.

Terlebih, ajang ini juga digelar berjenjang hingga ke tahap nasional, bahkan internasional. Sehingga, pembekalan atas wawasan dan keterampilan mendapat perhatian khusus menuju babak akhir penentuan Puteri Indonesia Banten 2025.

Finalis Kota Tangerang Jadi **Runner Up**

Malam Penobatan yang Mengharukan Resa Arina Qotrunnada

Suasana menegangkan terasa sepanjang berlangsungnya acara. Hadirin yang datang di Hotel Novotel Tangerang jadi saksi penobatan Puteri Indonesia Banten 2025.

Secara bertahap, mulai dari lima besar, tiga besar, hingga hasil akhir berhasil ditentukan di malam penuh kehangatan.

Dibuka dengan pentas tari dan berlanjut ke penampilan gaun malam, para finalis *Top 3* juga sempat menyampaikan pidato singkat di hadapan dewan juri.

Resa Arina Qotrunnada, finalis Kota Tangerang jadi salah satu di antaranya. Berhadapan dengan Syafira Mardhiyah asal Kota Tangerang Selatan di babak akhir, dirinya dinobatkan sebagai *Runner Up* Puteri Indonesia Banten 2025.

"Alhamdulillah, saya tidak menyangka dengan hasil yang sangat memuaskan ini sebagai *Runner Up* Puteri Indonesia Banten 2025.

Terima kasih kepada semua yang telah mendukung perjuangan panjang ini," ujar Resa, pasca malam *grand final* usai pada Sabtu, (25/1).

Di akhir acara, Puteri Indonesia Banten 2024, Latisa Safa Maura memahkotai suksesornya, Syafira Mardhiyah yang keluar sebagai peringkat pertama.

Yayasan Puteri Indonesia sebagai penyelenggara berharap, para finalis Puteri Indonesia Banten 2025 bisa memberikan kontribusi positif dalam rangka menyongsong era Indonesia Emas 2045. (William Anwar)

"Resa Arina Qotrunnada dinobatkan sebagai Runner Up Puteri Indonesia Banten 2025. 'Alhamdulillah, terima kasih atas dukungannya,' ujarnya. Semoga finalis memberi kontribusi untuk Indonesia Emas 2045."



Menteri PPPA Sebut Kampung Jimpitan Wajah Gotong Royong Indonesia

Menteri Pemberdayaan Perempuan dan Perlindungan Anak (PPPA) Arifah Fauzi bersama Wakil Menteri PPPA Veronica Tan memboyong sederet kementerian dan lembaga untuk melihat secara langsung implementasi Ruang Bersama Indonesia (RBI) yang telah berjalan di Kampung Jimpitan, Kelurahan Batujaya, Kecamatan Batuaceper, Kota Tangerang, Selasa (11/2/25).

Dalam kunjungan tersebut, seluruh jajaran kementerian dan lembaga melihat langsung *greenhouse*, pengolahan sampah, hasil produk UMKM, *eco enzyme*, budi daya lele, sekolah lansia hingga budi daya

warga Kampung Jimpitan yang terbangun dengan melakukan se-dekah rutin untuk pembangunan dan keberlangsungan lingkungan. Bahkan, di sela diskusi, dilakukan jimpitan atau saweran yang

dilakukan seluruh pejabat hingga masyarakat yang hadir dan berhasil mengumpulkan hingga Rp2.981.000.



"Kampung Jimpitan adalah wajah asli gotong royong Indonesia. Tradisi ini bukan sekadar kebiasaan lama, tetapi kekuatan bersama untuk membangun ketahanan pangan dan kesejahteraan masyarakat."

- Arifah Fauzi, Menteri PPPA



"Luar biasa budaya jimpitan tadi kita lakukan bersama. Hasilnya, kita khususnya untuk kekuatan pangan keluarga, di mana setiap keluarga yang akan mendapat bantuan dari jimpitan ini untuk memelihara ikan hingga tanaman yang meningkatkan gizi keluarga. Bisa ikan lele, tanaman cabai, kangkung atau kelor," ungkap Menteri PPPA pada awak media.

"Saya menilai Kampung Jimpitan Kota Tangerang ini menjadi wajah asli gotong royong Indonesia. Karena sebetulnya jimpitan ini adalah tradisi orang tua dulu, di mana kebersamaan di tingkat desa dapat terjalin. Kini, gotong royong itu kita bangun kembali di Ruang Bersama Indonesia," tambahnya.

Aktivitas kunjungan Menteri Pemberdayaan Perempuan dan Perlindungan Anak (PPPA) Arifah Fauzi di Kampung Jimpitan, Batuaceper, Kota Tangerang.
(Foto: Muhamad Dimas Khoiro)

Pilot Project Beras Gotong Royong yang Mampu Meningkatkan Kesejahteraan Kota Tangerang

Pemkot Tangerang menyebut, Kampung Jimpitan adalah awal, sementara Griya Harmoni Warga melanjutkan. Giat gotong royong seperti ini diharapkan dapat meluas untuk kesejahteraan Kota Tangerang.

Kampung Jimpitan sendiri dinilai sebagai salah satu pilot project Ruang Bersama Indonesia. Sejalan dengan itu, Pemkot Tangerang juga telah membangun Griya Harmoni Warga (GHW) di 15 titik pada 2024 dan 17 titik pada 2025 ini.

Yakni, dengan program-program aktivitas atau pemanfaatan yang serupa layaknya Rumah Bersama Indonesia milik Kementerian PPPA.

Lewat kunjungan ini, Pemkot Tangerang berharap mampu mempercepat implementasi duplikasi atau replikasi Kampung Jimpitan dan Rumah Bersama Indonesia di seluruh Griya Harmoni Warga atau 32 titik wilayah di Kota Tangerang.



Menteri PPPA apresiasi Kampung Jimpitan sebagai wajah gotong royong Indonesia. (Foto: Muhamad Dimas Khoiro)

Kampung Jimpitan Sebagai Inspirasi dan Stimulus Perubahan

Sementara itu, Penggagas Kampung Jimpitan Nanang S Hariyanto berharap, energi Kampung Jimpitan dapat menstimulus daerah lainnya. Bahkan, menjadi inspirasi bagi kementerian atau lembaga yang hadir untuk bisa membangun Kampung Jimpitan lebih maju lagi dan mereplikasi ke kampung-kampung lainnya.

“Atas kunjungan ini, saya pun akan kembali membangun perubahan dan kemajuan. Salah satunya, memanfaatkan lahan milik PT Angkasa Pura II untuk menjadi lahan peningkatan ketahanan pangan masyarakat Kampung Jimpitan,” harapnya.

“Pastinya, siapa pun yang berkunjung ke sini, Kampung Jimpitan harus memiliki kemajuan atau hal-hal positif baru, untuk sama-sama belajar dan memajukan kesejahteraan masyarakat,” katanya. (Bunga Mahardikarani)

Mendukbangga Resmikan Program Cek Kesehatan Gratis di Kota Tangerang

Pemerintah mulai merealisasikan program Cek Kesehatan Gratis (CKG) di seluruh daerah. Salah satunya, Menteri Kependudukan dan Pembangunan Keluarga (Mendukbangga) Wihaji didampingi Penjabat Wali Kota Tangerang Nurdin baru saja meresmikan program inovatif tersebut di Puskesmas Periuk Jaya, Kota Tangerang.

Mendukbangga Wihaji menuturkan, program CKG merupakan terobosan baru yang dikeluarkan pemerintah sebagai kado ulang tahun untuk seluruh masyarakat dalam rangka upaya preventif terhadap berbagai penyakit yang banyak terjadi di seluruh daerah, termasuk di Kota Tangerang.

Selanjutnya, program CKG akan direalisasikan dalam tiga fokus sasaran seperti CKG Kado Ulang Tahun, CKG khusus lansia, ibu hamil, dan balita, serta CKG Sekolah yang akan direalisasikan pada awal tahun ajaran baru sekitar Juni-Juli mendatang.

"Saya bersama Kementerian Kesehatan sudah melakukan pengecekan kesiapan program CKG di lapangan secara langsung. Intinya, program ini merupakan hadiah kado ulang tahun dari negara kepada seluruh masyarakat, mulai dari balita, anak sekolah, sampai lansia semuanya akan difasilitasi untuk mendapatkan kesempatan pemeriksaan kesehatan secara gratis," ujar Wihaji selepas melakukan peninjauan di Puskesmas Periuk Jaya, Senin (10/2/25).

"Program Cek Kesehatan Gratis (CKG) adalah kado ulang tahun dari negara untuk seluruh masyarakat. Dari balita hingga lansia, semua difasilitasi untuk mendapatkan pemeriksaan kesehatan gratis."

- Wihaji,
Menteri Kependudukan dan Pembangunan Keluarga

Pemkot Tangerang Perluas Akses Layanan Kesehatan Melalui Program CKG



dr. Dini Anggraeni
Kepala Dinas Kesehatan
Kota Tangerang

Kepala Dinas Kesehatan (Dinkes) Kota Tangerang Dini Anggraeni menambahkan, Pemerintah Kota (Pemkot) Tangerang berkomitmen mendukung penuh pelaksanaan program CKG di seluruh wilayah.

Saat ini, Pemkot Tangerang memastikan program CKG bisa diakses di seluruh puskesmas dengan jenis pemeriksaan yang bervariasi. Mulai dari pemeriksaan umum, gizi, telinga, mata, tekanan darah, sampai risiko stroke, jantung, kanker dan sebagainya.

"Kami juga telah menyosialisasikan program ini secara masif, baik melalui media sosial sampai kader-kader posyandu di semua wilayah. Dengan harapan, kesempatan yang diberikan program inovatif ini bisa dimanfaatkan oleh masyarakat secara maksimal," tambah Dini.

Saat ini, program CKG sudah bisa diakses dengan cara melakukan pendaftaran lewat aplikasi SATU SEHAT Mobile maupun lewat pendaftaran secara manual dibantu petugas di seluruh puskesmas di Kota Tangerang.



Menteri Kependudukan dan Pembangunan, Wihaji, tengah melihat proses berlangsungnya program cek kesehatan gratis di Kota Tangerang
(Foto: Muhamad Dimas Khoiro)



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

HOJO TreePark Tangerang
Jl. MH. Thamrin No.7, Cikokol, Kec. Tangerang,
Kota Tangerang, Banten 15117

Grand Soll Marina
1. 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 Mogat 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



Buka Puasa dengan Suasana Istimewa

Keindahan Waktu Magrib di Bulan Ramadan di Cockpit Restaurant

Waktu magrib di bulan Ramadan terasa lebih indah. Suasana hangat dan syahdu menyelimuti detik-detik tenggelamnya matahari.

Langit senja membenteng, pemandangan pesawat bolak-balik tampak menakutkan, atmosfer tenang nan memanjakan, sebuah keindahan paripurna yang menuju waktu berbuka puasa setiap harinya.

Suasana eksklusif ini hanya bisa dinikmati dari atas Terminal 2 Bandara Internasional Soekarno-Hatta. Cockpit Restaurant milik Jakarta Airport Hotel adalah satu-satunya tempat makan yang hadir di sana.

Kabar baiknya, Cockpit Restaurant punya paket iftar dengan deretan menu spesial dan harga yang terjangkau.

"Dari takjil tradisional seperti kurma, kolak dan buah segar, hingga hidangan utama yang menggugah selera. Kami menawarkan menu kami dengan ragam pilihan kuliner khas Ramadan," ujar *Food & Beverage Manager* Jakarta Airport Hotel, Karta Dwijaya.

"Mulai dari hidangan khas Nusantara hingga hidangan internasional yang lezat, semua disiapkan dengan bahan-bahan berkualitas tinggi oleh *chef* profesional kami," lanjutnya.

Cukup merogoh kocek mulai dari Rp100 ribu per orang, Cockpit Restaurant siap melayani buka bersama keluarga hingga korporasi dalam jumlah banyak.

Deretan rasa autentik dan presentasi menu yang elegan bisa dinikmati lewat paket *family style* untuk 5-10 orang, *mini buffet* untuk 11-20 orang, juga *full buffet* dengan kapasitas 21-100 orang.

Jangan lewatkan kesempatan merayakan bulan suci Ramadan dengan kemewahan dan kenyamanan. Segera hubungi 0821-1336-8890 (Yudi) & 0812-9611-0131 (Karta) untuk reservasi dan informasi lebih lanjut. (William Anwar)

"Mulai dari takjil tradisional hingga hidangan utama yang menggugah selera, kami menawarkan berbagai pilihan kuliner khas Ramadan yang disiapkan dengan bahan-bahan berkualitas tinggi oleh *chef* profesional kami."

-Karta Dwijaya
Food & Beverage Manager Jakarta Airport Hotel



Paket Iftar Star from **Rp 100K /orang**
Berlaku Selama Bulan Ramadan

For Reservation Please Contact
Yudi 0821 1336 8890
Karta 0812 9611 0131

Ramadan di Ramada

Nikmati Iftar Terjangkau di Hotel Bintang Empat



RAMADA
BY WYNDHAM

Paket All You Can Eat Buffet dengan Ragam Sajian Spesial



"Kami menawarkan harga yang sangat terjangkau agar masyarakat dapat merasakan pengalaman berbuka puasa di hotel bintang empat tanpa harus merogoh kocek lebih"

-Fabian,
General Manager Ramada by Wyndham Serpong



Scan for location
RAMADA
by Wyndham Serpong Hotel
Jl. Raya Serpong No.89, Cilenggang,
Kec. Serpong, Kota Tangerang
Selatan

Deretan kuliner khas Nusantara siap memanjakan lidah para tamu. Nuanza spesial Ramadan juga semakin memperkaya cita rasa, yakni lewat sentuhan kelezatan khas Timur Tengah di dalamnya.

Sajian luar biasa ini bisa ditemukan dalam momentum berbuka puasa di Hotel Ramada by Wyndham Serpong. Hotel bintang empat di kawasan BSD ini persembahkan paket *all you can eat buffet* di resto indah miliknya, Kintamani Restaurant.

Mengusung tema 'Ramadhan di Ramada', aneka sajian lokal hingga internasional bisa dinikmati sepenuhnya. Mulai dari takjil berupa kue pasar, aneka gorengan dan minuman es Nusantara tersedia di paket ini.

Ragam santapan utama seperti nasi kebuli, nasi briyani, nasi liwet, hingga berbagai *live stall* berisi sate angkringan dan *pasta station* siap memuaskan lidah dan perut di waktu berbuka.

Menariknya, paket iftar terlengkap ini hanya dibanderol seharga Rp298 ribu untuk *couple rate* alias dua orang dan berlaku kelipatan. Promo yang berlaku mulai akhir Februari hingga awal Maret ini juga termasuk satu suvenir spesial gratis.

"Kami menawarkan harga yang sangat terjangkau, agar masyarakat di area Serpong khususnya BSD dapat merasakan pengalaman berbuka puasa di hotel bintang empat bertaraf internasional tanpa harus merogoh kocek lebih. Promo *couple rate* ini hanya tersedia selama periode terbatas karena selanjutnya akan berlaku harga normal Rp 168.000,-/net/orang," ungkap *General Manager* Ramada by Wyndham Serpong, Fabian.

Nikmati pengalaman menakjubkan bersama keluarga lewat promo ini dengan hubungi Ramada by Wyndham Serpong di instagram @ramadaserpong atau www.wyndhamhotels.com. (William Anwar)



Buka Puasa Bersama di Fave Hotel Hasyim Ashari

Ramadan jadi bulan penuh berkah bagi umat muslim seluruh dunia. Biasanya, bulan suci ini diisi kegiatan ibadah yang lebih masif untuk kumpulkan pahala sebanyak-banyaknya.

Namun, tak jarang keberkahan turut datang dari tempat lain lewat berbagai bentuk spesial.

Seperti promo buka puasa bersama yang ditawarkan Fave Hotel Hasyim Ashari Tangerang.

Hotel ini menawarkan pengalaman buka puasa bersama yang tak terlupakan. Dengan sederet menu istimewa, berbagai keuntungan menarik juga turut disajikan dalam sebuah paket dengan harga terjangkau.

"Dengan harga Rp119 ribu per orang, pengunjung dapat menikmati berbagai hidangan lezat yang bervariasi. Cocok untuk memuaskan selera setiap anggota keluarga

ataupun teman-teman," ujar *Sales Marketing Manager* Fave Hotel Hasyim Ashari Tangerang, Nugroho Pranoto Edy.

Fave Hotel Hasyim Ashari Tangerang juga punya promo 'Beli 10 Gratis 1' untuk tamu yang ingin menggelar buka puasa bersama lebih besar. Penawaran ini cocok untuk keluarga besar, kegiatan kantor, ataupun reuni.

Aneka takjil dan hidangan istimewa siap dipersembahkan oleh koki andal yang berpengalaman. Dengan suasana nyaman dan eksklusif, sensasi buka puasa bersama di hotel ini bisa jadi pilihan menyenangkan tanpa harus merogoh kantong dalam-dalam.

Segera tentukan tanggal dan reservasi penawaran terbaik Fave Hotel Hasyim Ashari Tangerang ini ke kontak 0811 1055 8999 atau email hasyimashariinfo@favehotels.com. (William Anwar)

"Ramadan adalah waktu yang penuh berkah, dan kebersamaan saat berbuka puasa menjadikannya lebih istimewa. Dengan hidangan lezat, suasana nyaman, dan promo menarik, Fave Hotel Hasyim Ashari Tangerang siap menghadirkan momen buka puasa yang tak terlupakan."

-Nugroho Pranoto Edy,
Sales Marketing Manager Fave Hotel

favehotel
Hasyim Ashari - Tangerang

PAKET IFTAR

Rp **119K**
/Orang

BUY 10 GET 1 Free

For Reservation Please Contact
0811 1055 8999
hasyimashari.favehotels.com



Scan for location
FAVEHOTEL HASYIM ASHARI
Jl. KH. Hasyim Ashari No.118, Cipondoh,
Kota Tangerang

Serenity Ramadhan Hojo Treepark Tangerang Tawarkan Paket Terlengkap di Bulan Suci



Deretan penawaran spesial Ramadhan ditawarkan hotel bintang empat ini. Mulai dari *food & beverage*, paket *meeting*, hingga promo kamar, semuanya terangkai dalam bingkai 'Serenity Ramadhan' yang sempurna.

Paket terlengkap ini ditawarkan hotel Howard Johnson by Wyndham Tangerang atau yang lebih dikenal dengan sebutan HOJO TreePark Tangerang.

General Manager HOJO TreePark Tangerang Megasari Rustianty menjelaskan, paket-paket tersebut hadir bersama sederet fasilitas dan pelayanan terbaik.

"Untuk promo *F&B*, kita punya konsep *Ramadhan Delight* seharga Rp175 ribu nett per orang. Tapi, ada juga promo *buy 10 get 1 free* untuk paket berbuka puasa ini," ungkap Mega.

Aneka hidangan pembuka hingga *dessert* khas Nusantara menjadi andalan menu berbuka puasa di tempat ini. Namun, deretan hidangan internasional juga tetap disajikan untuk menjadi pilihan para pelanggan.

Selain itu, HOJO TreePark Tangerang juga punya paket menginap mulai dari Rp599 ribu per malam. Dalam paket tersebut, kamar cantik dengan fasilitas terlengkap sudah

bisa dinikmati bersama makan pagi ataupun sahur.

"Kami juga ada promo untuk bisnis selama bulan Ramadhan, yakni paket *meeting* yang harganya murah banget. Mulai Rp75 ribu nett di *Medjool Package* untuk penggunaan *meeting room* selama enam jam, juga ada paket lainnya dengan fasilitas tambahan," beber Mega.

Tak perlu khawatir untuk menginap, menggelar *meeting*, ataupun mengadakan bukber dalam jumlah besar di HOJO TreePark Tangerang.

Hotel yang bertempat di Cikokol, Kota Tangerang, ini berada di lokasi strategis, punya area parkir super luas dan terhindar dari bising jalan kota. (William Anwar)

"Untuk promo *F&B*, kami menawarkan konsep *Ramadhan Delight* dengan harga terjangkau, serta promo spesial *buy 10 get 1 free* agar momen kebersamaan semakin terasa,"

- Megasari Rustianty
General Manager HOJO TreePark Tangerang

Foto: Ananda Adining Putra



NOVOTEL
TANGERANG

Pesona Ramadhan di Novotel Tangerang Eksplorasi Rasa Kuliner Timur Tengah



Ragam hidangan khas Timur Tengah sempurna pengalaman berbuka puasa yang istimewa. Kelezatannya dijamin menggugah selera, mencipta kesan baru di momen indah bersama kerabat dan keluarga.

Pesona indah ini dihadirkan Novotel Tangerang. Mulai 1 Maret hingga 26 Maret 2025, hotel bintang empat di kawasan *Tangcity Superblock* ini siap memanjakan para tamu yang datang untuk iftar bersama.

"Berbuka puasa bersama keluarga dan teman-teman tentu menjadi momen yang sangat dinantikan dan kami hadir dengan berbagai penawaran menarik untuk semua orang, termasuk anggota *Accor Live Limitless*," ujar *General Manager* Novotel Tangerang, Windiarto.

Memiliki area *indoor* dan *outdoor* yang nyaman, Novotel Tan-

gerang cocok jadi destinasi utama untuk berbuka puasa dengan kesan intim dan mewah.

Hidangan favorit ala Timur Tengah juga siap menggoda lidah. Mulai dari nasi kebuli, *shawarma*, *hummus*, *beef brisket*, hingga aneka *dessert* seperti *umm ali*, *kunafeh*, *muhlabia* dan masih banyak lagi mampu hadirkan cita rasa yang tak akan pernah terlupa.

"Selain menu khas Timur Tengah, kami juga menyediakan pilihan hidangan internasional seperti *shrimp sweet sour sauce*, *sushi roll*, *penne al pesto* dan masih banyak lagi. Tak lupa, berbagai sajian Nusantara juga hadir setiap hari untuk melengkapi ragam pilihan menu makanan yang disediakan," jelas *Executive Chef* Novotel Tangerang, Salehin.

Seluruh menu lezat ini dapat dinikmati oleh pelanggan saat berbuka puasa hanya dengan Rp388 ribu. Jangan lewatkan juga penawaran spesial *Buy 1 Get 1 Free* di periode waktu tertentu dan *Early Bird* hanya dengan Rp 310.400.

(William Anwar)

"Ragam hidangan yang kami sajikan merupakan perpaduan cita rasa autentik Timur Tengah, internasional, dan Nusantara, sehingga setiap tamu bisa menikmati berbuka dengan pilihan yang beragam dan istimewa,"

- Salehin
Executive Chef Novotel Tangerang



Scan for location
NOVOTEL TANGERANG
Jl. Jenderal Sudirman No.1, Babakan, Kota Tangerang

Scan for location
HOJO TREEPARK
Jl. MH. Thamrin No.7, Cikokol, Kec. Tangerang, Kota Tangerang



Suasana teras Fikupi yang segar dengan tanaman hijau di sekitarnya. (Foto: Ananda Adining Putra)

Suasana Segar Teras Cantik Fikupi

Tawarkan Konsep Kekinian dan Kenyamanan Pengunjung

@fikupicoffee

Tanaman hijau iringi langkah menuju teras belakang. Setelah sampai, masuk lewat pintu kaca untuk pesan aneka hidangan sebelum berangkat dan duduk di area luar.

Angin sepoi-sepoi segar terasa, suara bising kota sama sekali tak terdengar di telinga. Panas matahari turut terhalang lebarnya kanopi. Suasana sempurna sambil seruput secangkir kopi.

Di teras cantik bertajuk Fikupi, seluruh panca indra akan dimanjakan tanpa kecuali.

“Lewat Fikupi, kita mau membangkitkan kesan *happy* dari indra manusia. Baru datang langsung lihat yang hijau-hijau menyegarkan, kemudian duduk sambil menikmati hidangan yang memuaskan indra pengecap dan penciuman,” ungkap pengelola Fikupi, Maulinaero.

“Fikupi, tempat di mana setiap indra dimanjakan. Dari secangkir kopi hingga suasana hijau yang menenangkan, sempurnakan hari dengan kenyamanan tak terlupakan.”

‘Langit Fi-Kupi’: Area Estetik untuk Menikmati Senja di Fikupi



Pilihan musik yang merdu juga mampu memanjakan indra pendengaran, serta pelayanan dan kebersihan yang juara akan memastikan indra peraba merasakan kenyamanan paripurna.

Lebih menakjubkan lagi, Fikupi tak hanya punya area *indoor* dan teras yang nyaman. *Coffee shop* ini juga punya *spot* favorit bertajuk ‘Langit Fi-kupi’ dengan gaya arsitektur yang estetik.

“Suasana di atas lebih cocok buat menikmati waktu senja. Ada ruangan *indoor* dan *outdoor* juga, tapi (area atas) baru kita buka dari jam empat sore,” kata Maulina.

Tak hanya menawarkan nikmatnya ngopi di teras Fikupi, tempat ini juga menyajikan aneka *snack* hingga *main course* dengan harga yang relatif terjangkau. Cocok untuk dikunjungi bersama keluarga ataupun para pekerja yang ingin bersantai di Fikupi.

Cocok Buat Kerja dan Bikin Acara

Setelah hampir tiga tahun memanjakan para pelanggan, kini pasar Fikupi telah terbentuk dan terbagi di jam-jam tertentu.

Di jam awal buka mulai 10.00 – 15.00 WIB, rata-rata pengunjung Fikupi adalah pekerja kantor yang menjalankan aktivitas kekinian, yakni *work from cafe*. Tak jarang, segementasi keluarga juga bergantian

mampir di rentang waktu tersebut. “Kalau sore sampai Fikupi tutup, giliran anak-anak sekolah dan usia remaja yang nongkrong di sini,” terang Maulina.

Fikupi sendiri tutup pukul 22.00 WIB pada Senin sampai Kamis, serta memanjakan waktu buka Jumat sampai Minggu hingga pukul 23.00 WIB.



Meeting Room dengan Suasana Segar

Sebagaimana *coffee shop* pada umumnya, Fikupi juga kerap menghadirkan *live music* di akhir pekan. Bahkan, tak jarang agenda nobar dan bazar juga digelar di tempat ini.

“Buat foto buku tahunan sekolah juga pernah. Kata para penyewa, *spot* di Langit Fikupi itu cantik dan cocok buat aktivitas apapun, seperti *engagement*, *intimate wed-*

ding, juga *sweet seventeen*,” sambung Maulina.

Area *indoor* di Langit Fikupi juga kerap disulap jadi *meeting room*. Suasana segar dengan area duduk yang nyaman, membuat para pengunjung jadi lebih *fresh* untuk bekerja.

Untuk reservasi tempat cantik nan

menyenangkan di Fikupi, silakan hubungi kontak WhatsApp yang tertera di bio @fikupicoffee pada laman Instagram. (William Anwar)

Scan for location

FIKUPI
Jl. Moh Toha, Kec. Periuk, Kota Tangerang



REKOMENDASI

Ayam Cobek Rp37 Ribu	Mini Burger Rp30 Ribu	Nasi Goreng Fikupi Rp37 Ribu
Kopi Susu Rp23 Ribu	Tropicals Rp30 Ribu	Caramel Frape Rp35 Ribu

Aktivitas Seru BOiS Kopi

@boiskopi

Tempat yang terbuka lebar dengan konsep *semi garden* membuat aktivitas apapun semakin seru.

Sudah punya *mini stage* dengan *audio system* yang lengkap, BOiS Kopi kerap menggelar ragam aktivitas dengan *live music* sebagai agenda regulernya.



Area masuk BOiS Kopi dengan konsep *semi garden* yang luas.
(Foto: Ananda Adining Putra)

Tinggal geser kursi dan meja yang ada di tengah, *coffee shop* ini langsung berubah jadi *event venue* dengan *standing area* yang luas.

"BOiS Kopi memang didominasi (area) *outdoor* biar lega dan enggak sumpek. Dengan konsep ini kita bisa lebih gampang buat bikin konser ataupun acara lainnya yang melibatkan banyak penonton," tutur *owner* BOiS Kopi, Jeremy Adam Wijaya.

Ia mengungkapkan, ragam aktivitas seru sudah mulai digelar bahkan sebelum *soft opening* BOiS Kopi berlangsung. Kegiatan pembuka *coffee shop* ini adalah nonton bareng Timnas Sepak Bola Indonesia dengan rencana akan terus digelar secara berkala.

"Selain itu, kita juga sempat bikin konser hip-hop dengan mengundang musisi nasional yaitu Tuan Tigabelas dan beberapa *local heroes* dari Kota Tangerang," tambahnya.

Bahkan, sejak *soft opening* di November 2024 lalu, BOiS Kopi menjadikan setiap Sabtu malam sebagai hari spesial dengan hiburan *live music* regulernya.

Terkini Bois Kopi malah kedatangan sejumlah agenda seru dari para pelanggan. Mulai dari foto buku tahunan sekolah hingga gelaran *wedding* dan *birthday party* bisa BOiS Kopi *provide* di tempat multifungsinya ini.

"BOiS Kopi dengan konsep semi garden dan area outdoor luas, menawarkan tempat yang ideal untuk konser dan acara seru lainnya."

– Jeremy Adam Wijaya,
Owner Berga Coffee

Sajikan Cita Rasa Luar Biasa

Harga Terjangkau dengan Kualitas Terbaik



Scan for location
BOiS KOPI

Jl. Moh. Toha No.7, Karawaci,
Kota Tangerang



Selain menghadirkan ruang terbuka yang menyenangkan, BOiS Kopi juga menyajikan hidangan yang bisa bikin pelanggannya balik lagi.

Sebut saja kopi susu jagoan dengan cita rasa uniknya. Signature menu BOiS Kopi ini punya rasa yang tidak bisa dideskripsikan, tapi setiap teguknya bisa menciptakan sensasi segar dan lezat yang luar biasa.

"Untuk kopi susu harganya mulai Rp24 ribu aja. Tapi buat manual brew, kita pakai beans nomor lima terbaik di dunia, jadi harganya Rp32

ribu per gelas," ungkap Jeremy. Tak hanya berfokus di minuman kopi, BOiS Kopi juga tampak serius dalam pengembangan hidangan utamanya. Dibanderol dengan harga mulai dari Rp23 ribu per porsi, BOiS Kopi berkomitmen memberikan kualitas terbaik untuk rasa di setiap hidangannya.

Nasgor ayam dan geprek special BOiS jadi makanan yang paling banyak dipilih para pelanggan. Porsinya yang besar dengan sensasi rempah yang kuat, menjadi daya tarik bagi kedua menu tersebut.

"Market kita itu menyeluruh dari anak sekolah, kantor, sampai keluarga yang bawa anak. Jadi kita fokus juga buat develop comfort food biar bisa dinikmati siapa saja," seru Jeremy.

Bagi pelanggan yang berencana menggelar pesta pernikahan di BOiS Kopi, tempat ini juga bisa menyajikan makanan dengan konsep prasmanan ala pernikahan tradisional. (William Anwar)



Seduhan Biji Kopi Premium

@dhousecafe_

Kopi Istimewa dengan Biji Brazil yang Menggugah Selera

Begitu selesai memilih jenis kopi dari daftar menu, barista yang beroperasi langsung sigap menggiling bijinya. Setelah biji berubah semakin halus, bubuk kopi tersebut lanjut diseduh sesuai pesanan.

Tak lama setelahnya, secangkir kopi langsung diantar ke atas meja. Rasanya mengejutkan, berbeda dari kopi di kafe sebelah, D'House Coffee sukses sajikan minuman istimewa.

Padahal harganya hanya berkisar Rp25 ribu, tapi sang pemilik D'House Coffee, Dedi Hasbullah, menggunakan biji kopi premium asal Brazil untuk berikan cita rasa luar biasa.

"Banyak pilihan kopi di sini. Tapi yang utama, kami seduh biji kopi Brazil sebagai salah satu produsen terbaik di dunia," tutur Dedi.

Menurutnya, tak lengkap jika minum kopi tanpa diiringi dengan menghirup embusan udara segar. Oleh karena itu, D'House Coffee menghadirkan lebih lebar ruang terbuka yang cocok untuk segala aktivitas.

Dengan area yang tertutup dari pinggir jalan, ditambah sejumlah pohon besar yang menjulang di tengahnya,

membuat suasana nyaman D'House Coffee semakin pas untuk bekerja ataupun sekadar bersantai.

Dedi mengungkapkan, suasana seperti ini telah lama didambanya untuk menemani waktu ngopi. Mengadopsi konsep sejumlah kafe nyaman yang pernah dikunjunginya, D'House Coffee terlahir sebagai hasil leburan yang lebih sempurna.

Kini, D'House Coffee menjelma menjadi favorit berbagai kalangan. Mulai dari para pencinta kopi autentik, hingga kalangan umum seperti pelajar dan pekerja kantoran.

“

Banyak pilihan kopi di sini. Tapi yang utama, kami seduh biji kopi Brazil sebagai salah satu produsen terbaik di dunia”

-Dedi Hasbullah, Owner

Aneka Hidangannya Enak dan Terjangkau

Dari Kopi hingga Mocktail: Pilihan Minuman yang Pas di D'House Coffee

Tak heran banyak orang jadikan D'House Coffee sebagai tempat favorit untuk berbagai aktivitas. Toh hidangannya beragam, rasanya juga cocok di lidah Nusantara.

Bagi yang kurang suka minum kopi, kafe ini masih punya belasan minu-

man lain yang layak untuk dicoba. Mulai dari teh beraneka rasa, minuman *creamy* seperti susu, cokelat, dan *matcha*, hingga varian *smoothie* dan *mocktail* yang menyegarkan.

"Banyak menu minuman selain kopi-kopian, biar siapa pun betah

datang kesini. Buat makanan berat dan camilan juga banyak. Kentang goreng, singkong goreng, pisang bakar, dan roti bakar semua jadi favorit teman ngopi," beber Dedi.



Deretan sajian segar D'House Coffee yang variatif. (Foto: Ananda Adining Putra)

Makan Kenyang, Harga Terjangkau: Rice Bowl Ayam Hanya Rp30 Ribuan

Di samping itu, pengunjung yang datang juga bisa memesan *rice bowl* ayam yang punya porsi besar. Ada pilihan rasa saus teriyaki dan sambal matah, harganya hanya dibanderol Rp30 ribu saja.

"Buat makanan juga terjangkau. Mulai dari Rp20 ribuan sudah dapat *snack* dan makanan berat," pungkas Dedi.

D'House Coffee buka setiap hari mulai pukul 16.00–24.00 WIB. Tak sulit mencarinya, tinggal lihat sisi kiri Jalan Frontage Tanah Tinggi, sebelum Pintu Tol Tanah Tinggi, Kota Tangerang, kafe ini sudah tampak dan siap menyambut kedatangan para pelanggan. (William Anwar)



Scan for location

D'HOUSE COFFEE

Jl. Frontage Tanah Tinggi,
Kec. Tangerang, Kota Tangerang

PAPA GEMBUL BERKARAOKE

Ciptakan Karakter Musik Unik

Dengan pakaian berwarna cerah yang nyentrik, pasangan *disc jockey (DJ)* ini bikin siapapun joget kala mendengar musiknya.

Bergantian memainkan *turntable* yang dibawanya, duo bertajuk Papa Gembul Berkaraoke ini siap ajak semua penontonnya bernyanyi bersama.

Memutar sederet daftar lagu trendi, tak jarang mereka sisipkan bunyi pukulan gendang yang semakin memeriahkan suasana. Agak asing memang, tapi nyatanya paduan musik modern dengan elemen gendang yang unik ini menciptakan karakter musik yang menakjubkan.

"Awalnya kita ikut-ikutan tren. Banyak musisi yang beralih ke (musik) *DJ set*, jadi kita coba juga *nyemplung* lewat proyek ini dengan *beat* gendang sebagai karakternya," ungkap kedua personel yang akrab disapa Rahman dan Acit.

Warga Cibodas, Kota Tangerang, ini meniti panggung pertamanya pada Februari 2024 lalu. Selanjutnya, mereka malah lebih sering tampil di Jakarta ketimbang di kota asalnya sendiri.



Rahman dan Acit, duo disjoki yang tergabung dalam grup musik Papa Gembul Karaoke. (Foto: Ananda Adining Putra)

"Baik di Jakarta ataupun Kota Tangerang itu sudah banyak yang suka lagu-lagu seperti ini. Apalagi kita juga punya unsur koplo dari gendang, semakin (banyak) deh yang suka. Tapi di Jakarta, DJ seperti kita ini lebih diminati," beber Acit.

Rahman menambahkan, mereka kerap tampil di sejumlah kafe, resto, festival juga *social event* lainnya untuk bersenang-bersenang, bernyanyi dan berdansa bersama.

"Awalnya kita ikut tren DJ set, tapi kami tambahkan beat gendang sebagai karakter kami,"

Rahman dan Acit



Peralihan Genre yang Bikin Ketagihan

Rahman bilang, grup musik mereka punya slogan 'Ketagihan Tidak Tanggung Jawab'. Kalimat ini sebenarnya diperuntukan sebagai gimik seru untuk para pendengar. Namun, Rahman dan Acit malah ikut ketagihan sendiri dengan genre baru yang dimainkannya.

Mulanya, mereka berdua adalah pemain *band* reguler yang punya grup masing-masing. Papa Gembul Berkaraoke hadir berkat inisiatif Acit yang melihat peluang di jenis musik *hip-hop* yang tengah berkembang saat ini.

Inisiatif ini disambut baik oleh Rahman yang dulunya adalah pemain drum. Ternyata, keahlian Rahman di alat musik pukul bisa disalurkan sebagai keunikan dari permainan musik Papa Gembul Berkaraoke.

"Kita itu tadinya anak *band* reguler. Melihat peluang ada di

musik DJ *kayak* gini, kita coba terjun dan kebetulan ketemu Rahman. Walaupun bukan disjoki sebelumnya, kita tetap coba kulik dan belajar bareng sampai akhirnya sekarang bisa diterima penonton," kata Acit.

Dengan media *turntable*, Papa Gembul Berkaraoke bisa memutar lagu apapun dengan alunan musik yang bisa dikustomisasi.

Mau karaoke, dansa, ataupun koplo? Duo DJ ini bisa diandalkan sesuai *request* para penikmatnya.

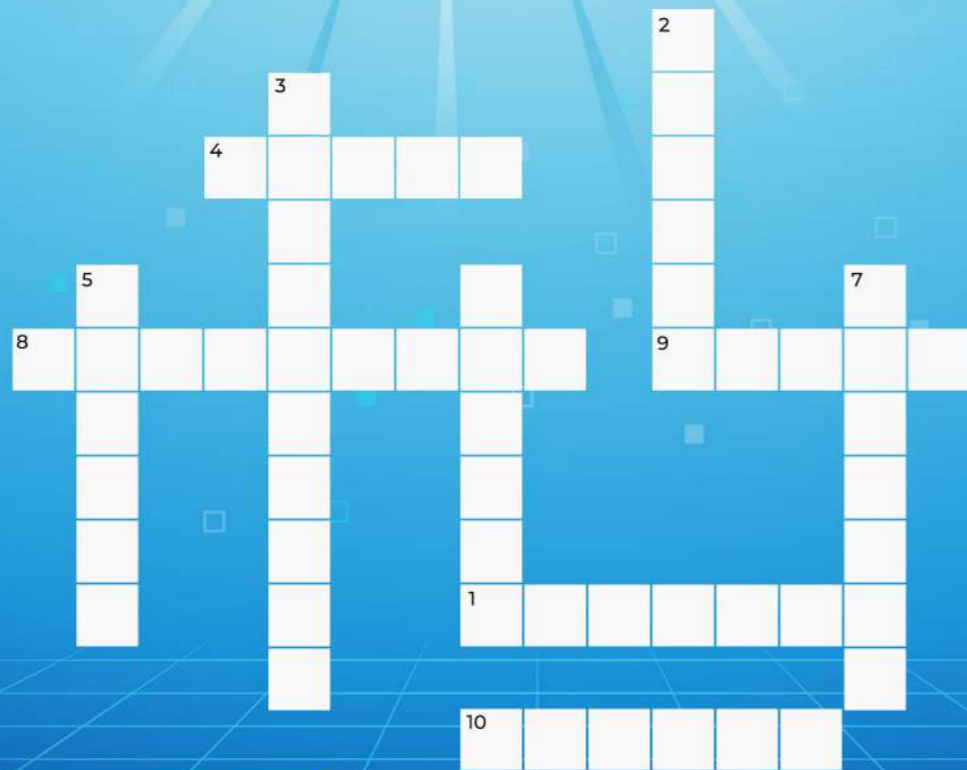
Untuk melihat jadwal manggung terbaru mereka, kunjungi @papagembul_berkaraoke pada laman Instagram.

Di laman tersebut juga ada nomor kontak yang bisa dihubungi apabila ingin mengundang Papa Gembul Berkaraoke untuk kegiatan apapun. (William Anwar)

Karaoke, Dansa, Koplo Semua Asik

@papagembul_berkaraoke

ATANG QUIZ TIME



Periode Quiz Hingga 31 Maret 2025

Mendatar

1. Bagian Daging Sapi yang Melekat di Tulang
4. Sambal Pedas Segar Khas Lampung
8. Wedang Jahe Plus 12 Rempah
9. Pelopor Semprong Isi di Indonesia
10. Kafe Segar dengan Teras Cantik

Menurun

2. Negara Asal Biji Kopi Favorit D'House Coffee
3. Tempah Sampah yang Sudah Dipilah
5. Merek Pakaian Kasual Beraksen Batik
6. Hewan Pengurai Sampah Organik
7. Alat Musik Andalan Papa Gembul Berkaraoke

Dapatkan Hadiahnya!

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

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
0813 1139 1606



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

Begitu tiba di depan pintu, alunan musik yang merdu langsung dipergengarkan ke telinga. Rasa bahagia pun mengalir dan energi positif juga turut bertambah.

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

Fokus pada Kualitas: Filosofi Biji Kopi yang Berkembang

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

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

Rekomendasi "Work From Cafe"

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 untuk para pelaku WFC yang perlu makan berat untuk berlama-lama kerja di kafe.

Seakan menghidangkan identitas tradisional yang muncul dan menguat pada gaya teke di papan ramunya, Stance Coffee Studio turut mengedepankan sajian Nusantara di buku menyunya.

"Target market kita ya office. Jadi kita desain tempat yang memang cocok dan nyaman buat mereka."
- Jimmy Angga, Owner Stance Coffee Studio



TANGERANG MAGAZINE



Scan QR Code
Untuk Membaca & Download PDF
LIVE Tangerang Magazine

e-paper.tangerangkota.go.id