



# TANGERANG MAGAZINE



**GRATIS**



Scan the QR code  
to view e-paper

Edisi 4 / 2025

Hal. **6** **Swasembada Pangan dari Lahan Terbatas**

Meningkatkan Produksi Pangan Lokal Berkelanjutan

Hal. **26** **Inovasi Raja Pecak Nusantara**

Rasanya Istimewa dengan Konsep Pecak Khas Tangerang

Hal. **34** **Laporan Warga via LAKSA Tanpa Penundaan**

Digitalisasi Pelayanan: Pemkot Optimalkan Platform LAKSA

# AYO BERKUNJUNG DAN INVESTASI DI KOTA TANGERANG



## Lokasi Strategis

Kota Tangerang yang bersebelahan dengan Jakarta, membuatnya menjadi kota yang strategis untuk tinggal atau berusaha.



## Pusat Pendidikan

Memiliki sejumlah lembaga pendidikan berkualitas, mulai dari tingkat dasar hingga perguruan tinggi, sehingga memberikan berbagai pilihan bagi para pelajar dan orang tua.



## Akses Transportasi yang Baik

Kota Tangerang memiliki akses transportasi yang sangat baik, seperti Bandara Internasional Soekarno-Hatta, kereta api dan jalur tol yang memudahkan mobilitas menuju berbagai tempat.



## Destinasi Wisata

Menawarkan berbagai destinasi wisata, seperti taman hiburan, pusat perbelanjaan, kuliner, dan wisata alam yang menarik bagi wisatawan.



## Pertumbuhan Ekonomi yang Pesat

Kota Tangerang merupakan pusat industri dan perdagangan yang berkembang pesat, dengan banyaknya kawasan industri dan pusat perbelanjaan yang mendukung kegiatan ekonomi.



## Lingkungan yang Asri dan Hijau

Konsisten mengembangkan kawasan hijau dan taman-taman kota, memberikan udara segar dan ruang terbuka yang nyaman untuk warganya.



## Fasilitas Kesehatan yang Lengkap

Kota Tangerang memiliki berbagai rumah sakit dan fasilitas kesehatan yang modern, lengkap dan dapat diakses dengan mudah.



## Pengembangan Infrastruktur yang Terus Meningkat

Aktif dalam pengembangan infrastruktur, seperti pembangunan jalan, fasilitas publik, dan ruang terbuka yang semakin memudahkan akses dan meningkatkan kualitas hidup warganya.



## Kehidupan Multikultural

Dikenal dengan keragaman budaya dan suku, menciptakan suasana kehidupan yang inklusif dan toleran antar warganya.



**H. SACHRUDIN**  
WALI KOTA TANGERANG



**H. MARYONO HASAN**  
WAKIL WALI KOTA TANGERANG



**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 Rizqiullah

**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**

Awin Sinatrya  
Bunga Mahardika  
Muhammad Teguh Saputro  
William Anwar

**EMAIL**

majalahlive@gmail.com

**TELEPON**

021 5576 4955

**ALAMAT**

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

# Table of Content



## Swasembada Pangan dari Lahan Terbatas

Optimalisasi 98 Hektare Lahan Demi Kemandirian Pangan Lokal



## Tuangkan Kreativitas Lewat Clay

Kreasikan Bahan Lunak yang Mudah Dibentuk

24

## Surganya Sneakers Orisinal

Produk Orisinal dengan Koleksi Terlengkap



26

## Inovasi Raja Pecak Nusantara

Rasanya Istimewa dengan Konsep Pecak Khas Tangerang



## Tindak Lanjut Laporan Warga via LAKSA Tanpa Penundaan

LAKSA Jadi Kanal Utama Aspirasi Warga, Ribuan Laporan Telah Ditangani

52

## Tangerang Gymnastic Club

Bawa Pulang Sembilan Medali Emas di Ajang Internasional





Wali Kota Tangerang Sachrudin, terjun langsung dalam kegiatan Swasembada Pangan Panen Raya Serentak 14 Provinsi di lahan persawahan wilayah Neglasari, Kota Tangerang. (Foto: Ananda Adining Putra)

## Swasembada Pangan dari Lahan Terbatas

### Optimalisasi 98 Hektare Lahan Demi Kemandirian Pangan Lokal

Kota Tangerang dengan keterbatasan lahannya, tak memadamkan semangat untuk menegaskan dirinya sebagai bagian penting dari gerakan nasional 'Swasembada Pangan'.

Sudut-sudut lahan tidur di Kecamatan Benda, Neglasari, Cipondoh, hingga Jatiuwung, sukses disulap menjadi kebun produktif hingga rumah hidroponik.

Bahkan, kini para pegiat tani di Kota Tangerang tak hanya berorientasi untuk memenuhi kebutuhan dapur pribadi. Melainkan juga memaksimalkan kuantitas dan kualitas hasil panen untuk keperluan yang lebih tinggi lagi, yakni menuju Kota Tangerang yang mandiri dalam segi pemenuhan kebutuhan pangan.

Wali Kota Tangerang Sachrudin mengatakan, saat ini di Kota Tangerang terdapat 98 hektare lahan kosong yang bisa dimanfaatkan oleh 13 kelompok tani (Poktan) dan 113 kelompok wanita tani (KWT).

"Lahan yang ada akan kami maksimalkan dengan target 7,2 ton gabah per hektare. Nantinya, beras yang dihasilkan oleh petani di Kota Tangerang dibeli langsung oleh BULOG dengan harga Rp6.500," jelas Sachrudin.

Tentunya, jumlah tersebut menjadi bukti komitmen penuh Kota Benteng dalam upaya menyukseskan gerakan 'Swasembada Pangan Kota Tangerang'. (William Anwar)

**"Dengan 98 hektare lahan yang dikelola 13 Poktan dan 113 KWT, kami optimalkan potensi pertanian lokal. Kota Tangerang siap wujudkan swasembada pangan meski dengan lahan terbatas."**

- H. Sachrudin, Wali Kota Tangerang

### Kreativitas Lahan Sempit: Solusi Kota Tangerang Menuju Kemandirian Pangan

Swasembada pangan bukan lagi sebatas urusan desa dengan sawah yang luas. Daerah urban seperti Kota Tangerang juga ikut ambil peran. Berupaya memaksimalkan setiap jengkal ruang terbuka demi mendukung ketahanan pangan nasional.

Kreativitas jadi kunci untuk memaksimalkan ketersediaan lahan yang ada. Program 'Urban Farming' yang terus digaungkan Pemerintah Kota Tangerang menjadi solusi utama.

Lewat pelatihan, bantuan bibit dan peralatan tanam, masyarakat diajak untuk menanam tanaman sayur di pekarangan, atap, bahkan dinding rumah.

Hal ini sejalan dengan penelitian yang dipublikasikan *Journal of Urban Agriculture and Regional Food Systems* (2019), yang menyebut bahwa *urban farming* dapat meningkatkan keamanan pangan, kesehatan masyarakat, serta mengurangi dampak lingkungan dari sistem distribusi pangan konvensional.

Terkini, suksesnya Kota Tangerang dalam meningkatkan ketahanan pangan tampak jelas dari gelaran Panen Raya Padi Serentak di 14 provinsi.

Agenda ini melibatkan Kota Tangerang sebagai salah satu kota dari Provinsi Banten yang melakukan giat panen di sejumlah titik pertanian.

"Pemkot akan terus berkomitmen untuk mewujudkan swasembada pangan, khususnya beras di tengah keterbatasan lahan di Kota Tangerang yang merupakan Kota Metropolitan," ujar Sachrudin.

Dalam kesempatan sama, Kepala Dinas Ketahanan Pangan (DKP) Kota Tangerang Muhdorun mengungkapkan, pemberdayaan dan pembinaan ke petani lokal jadi upaya mendasar untuk menunjang program swasembada pangan.

Upaya tersebut dilakukan untuk bisa memanfaatkan dan memaksimalkan produksi di 98 hektare lahan yang tersisa di Kota Tangerang.

"Kapasitas rata-rata per hektare sebanyak 6 ton. Jika dikelola dengan baik mudah-mudahan bisa di atas 7 ton, bahkan ada di wilayah Benda mampu menghasilkan lebih dari 8 ton melalui sistem tanam yang tepat, penggunaan pupuk dan memaksimalkan waktu tanam," ungkap Muhdorun. (William Anwar)



Mustari dan Jami, pengelola kelompok tani (Poktan) Rawa Depan Jaya, Kecamatan Benda, Kota Tangerang, yang menerapkan sistem urban farming di atas lahan terbatas. (Foto: Ananda Adining Putra)

## DARI SAWAH KE GUDANG BULOG KISAH PETANI RAWA DEPAN JAYA

Dari sejumlah lahan persawahan yang rutin memanen beras setiap tahunnya, wilayah Kecamatan Benda menyimpan kisah membanggakan yang dituai oleh Kelompok Tani (Poktan) Rawa Depan Jaya.

Sebagaimana yang sebelumnya disampaikan Kadis DKP Muhrodun, Poktan Rawa Depan Jaya adalah wilayah yang dimaksud mampu menghasilkan lebih dari delapan ton gabah kering dalam satu hektare lahan.

Bertempat di tengah-tengah permukiman warga Kelurahan Belendung, Kecamatan Benda, Kota Tangerang, poktan ini berhasil menjawab tantangan urban lewat pola tanam jajar legowo yang berhasil meningkatkan produktivitas padi.

**“Lewat metode jajar legowo, hasil panen kami naik signifikan—dari tujuh jadi sembilan ton per hektare. Ini bukti bahwa pertanian di tengah kota bukan halangan, tapi peluang.”**

– Mustari, Ketua Poktan Rawa Depan Jaya

“Lewat metode jajar legowo, para petani Kota Tangerang khususnya Kelompok Tani Rawa Depan Jaya berhasil meningkatkan hasil produksi lebih dari 50 persen,” papar Muhrodun.

Melihat rekap data dengan perbandingan sebelum menggunakan teknik jajar legowo, saat ini satu hektare lahan berhasil memanen sembilan ton gabah kering dari yang sebelumnya hanya tujuh ton.

Bahkan, menurut informasi dari Ketua Poktan Rawa Depan Jaya, Mustari, hasil panen para petani di sekitar wilayahnya sudah bisa diserap oleh BULOG baik secara komersial maupun dengan menyesuaikan harga pembelian pemerintah (HPP).

“Luas Rawa Depan ini ada 16 hektare. Karena ada permintaan dari BULOG, sebagian kita kasih hasil panennya, sebagian lagi kami berencana kelola sendiri dengan rencana pemasaran langsung ke masyarakat sekitar,” kata Mustari.

Metode yang tepat ini semakin memperkuat langkah Poktan Rawa Depan Jaya yang sejalan dengan program Asta Cita yang dicanangkan pemerintah pusat untuk memperkuat cadangan beras nasional. (William Anwar)

## HASILKAN BERAS BERKUALITAS LEWAT URBAN FARMING

Keseharian para petani yang tergabung di Poktan Rawa Depan Jaya tak hanya sebatas menanam padi di tengah kota. Melainkan juga menyuplai beras berkualitas untuk dikonsumsi masyarakat luas.

Di atas tanah yang letaknya tak jauh dari landasan pacu pesawat terbang ini, Poktan Rawa Depan Jaya konsisten menunjukkan hasil panen yang mengesankan.

“Kalau untuk padi bisa tiga kali panen setahun. Soalnya umur padi cuma tiga bulan, ditambah persiapan dan panen jadi empat bulan secara keseluruhan,” beber Mustari menjelaskan efisiensi waktu dan lahan sebagai penunjang meningkatnya kuantitas.

Sementara itu, transformasi teknologi dan penanaman bibit unggul mendorong hasil panen yang jauh lebih berkualitas.

Aktivitas yang kian beralih dari praktik pertanian konvensional dengan mengadopsi pendekatan yang lebih modern bergaya *urban farming* menjadi penopang hasil produksi terbaik di setiap waktu panen.

“Kita juga pastikan pakai bibit berkualitas yang cocok dengan kondisi tanah di sini. Biar hasil berasnya bagus juga, yang disukai sama masyarakat umum,” imbuh Mustari.

Lebih dari sekadar produksi beras, *urban farming* yang dijalankan turut memberikan efek positif.

Anak-anak muda dilibatkan dalam pelatihan, warga sekitar menjadi bagian dari rantai distribusi, dan lingkungan sekitar menjadi lebih hijau serta sehat.

Bagi petani, swasembada pangan yang tengah digaungkan ini siap dijawab dengan berbagai upaya pertanian terbatas dari tengah kota.

“Seruan Swasembada Pangan itu angin segar buat para pelaku tani,” ungkap Sekretaris Poktan Rawa Depan Jaya, Jami.

“Akhirnya para petani kembali dapat perhatian khusus, termasuk kami di perkotaan dengan ruang gerak yang terbatas,” sambungnya.

Pernyataan ini menggambarkan semangat baru yang menyelimuti para petani khususnya di Kota Tangerang. Menjadi jawaban bahwa ketahanan pangan tak melulu soal luasan lahan, melainkan juga tentang kemauan dan kecerdasan dalam mengelola sumber daya. (William Anwar)



# Kwt Gemas Implan SULAP PEKARANGAN JADI PANGGUNG KETAHANAN



Scan for location

**KWT GEMAS IMPLAN**Perumahan Griya Dumpit Asri  
Jl Mangga 2 No.Rt 04/06, RT.004/RW.006, Gandasari,  
Kec. Jatiuwung, Kota Tangerang

Semangat para petani urban Kota Tangerang juga terpancar dalam cerita Kelompok Wanita Tani (KWT) Gemas Implan.

Di tengah padatnya permukiman Griya Dumpit Asri RW 06, Kelurahan Gandasari, Kecamatan Jatiuwung, Kota Tangerang, warga setempat yang tergabung dalam KWT Gemas Implan mulai masif mengubah lahan tidur menjadi kebun produktif.

Berawal dari pemanfaatan pekarangan rumah, hingga mengisi 1,2 hektare lahan milik tuan tanah yang tersedia, KWT Gemas Implan konsisten membangun panggung ketahanan pangan untuk masyarakat Kota Tangerang.

Dengan semangat gotong-royong, mereka mulai menanam berbagai jenis sayuran seperti kangkung, bayam, caisim, juga aneka bahan pangan lainnya, baik menggunakan metode konvensional maupun hidroponik.

Gapura menuju lahan pertanian Kelompok Wanita Tani Gemas Implan di Kawasan Jatiuwung, Kota Tangerang, yang membudidayakan aneka buah dan sayur mayur.  
(Foto: Ananda Adining Putra)

Bahkan, para petani juga tampak membudidayakan ikan lele dalam ember dan kolam kecil sebagai sumber protein tambahan.

"Kita tanam buah dan sayur di masing-masing blok yang dibagi untuk anggota KWT. Ada yang tanam langsung di tanah, di pot, ada juga yang memanfaatkan media hidroponik," ujar Ketua KWT Gemas Implan, Tuminah.

Perempuan yang akrab disapa Mina itu juga menjabarkan, banyak pelajar, mahasiswa, hingga para praktisi pertanian dan lingkungan yang datang untuk melakukan penelitian serta pengembangan teknologi pendukung.

Agenda berupa kunjungan studi ini menjadikan KWT Gemas Implan tak hanya berfokus pada produksi pangan, melainkan juga turut berperan dalam sektor pendidikan dan pemberdayaan masyarakat. (William Anwar)



*"Kami tanam, panen, dan jual sendiri. Setiap pagi ratusan ikat sayur kami distribusikan. Hasilnya bukan hanya untuk dapur rumah, tapi juga jadi sumber penghasilan bagi semua anggota."*



-Mina, Ketua KWT Gemas Implan

## PANEN REZEKI SETIAP HARI

### Dari Lahan Terbatas ke Pasar Lokal: KWT Gemas Implan Buktikan Kemandirian Pangan dan Ekonomi

Sepanjang hari mulai dari matahari terbit hingga bulan naik untuk menyinari gelapnya malam, para pegiat KWT Gemas Implan silih berganti mengelola lahan produksi pangan ini.

Kesibukan yang menggema di antara deretan tanaman hijau ini bukan semata-mata untuk mencukupi kebutuhan dapur pribadi, melainkan juga memanen rezeki dari perdagangan sehari-hari.

"Setiap hari kita suplai sayuran ikat ke pasar modern, warung-warung sekitar, pernah juga ke kantin pabrik. Minimal seratus ikat untuk setiap sayuran itu pasti kita distribusikan tiap pagi," kata Mina.

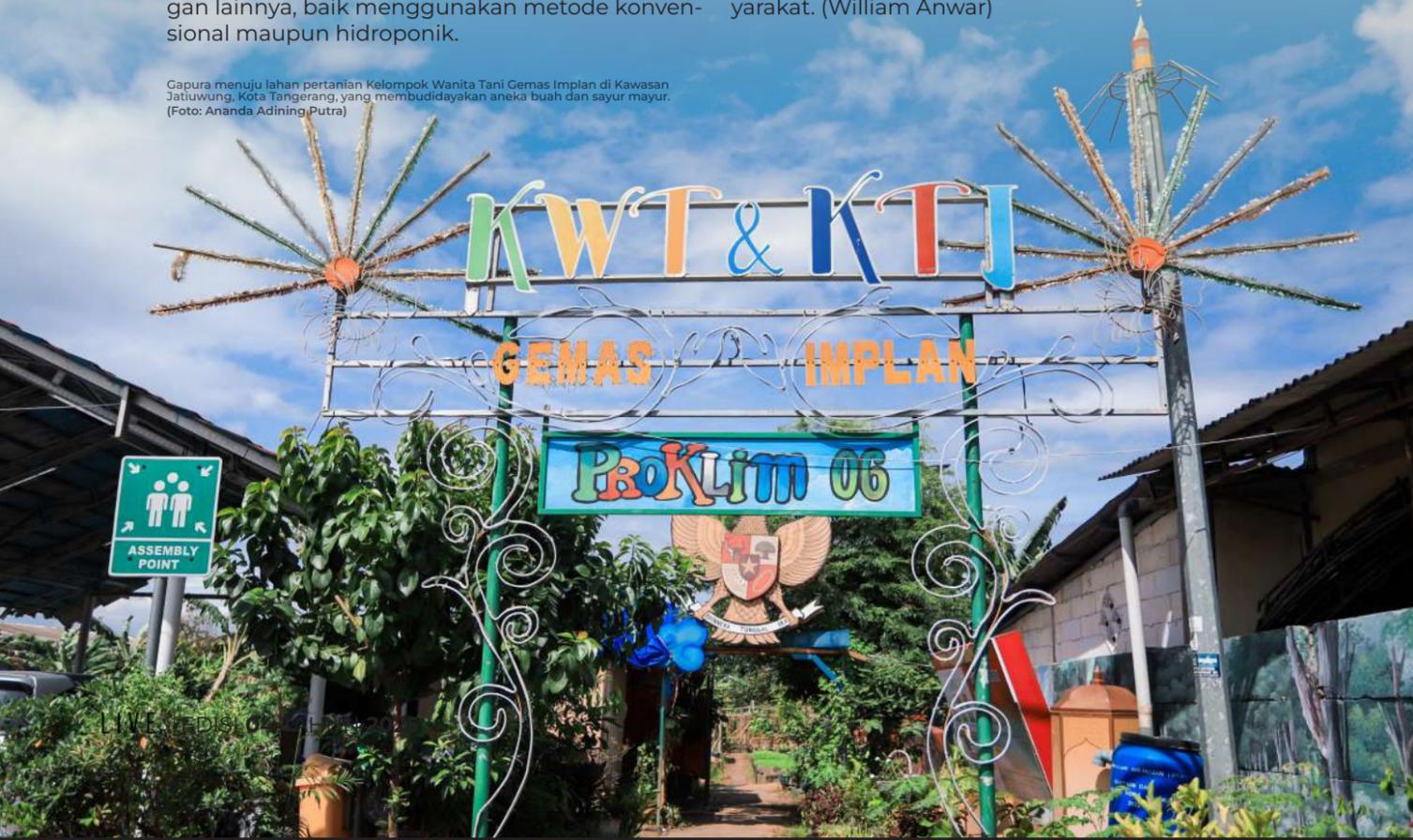
Mulai dari penanaman terjadwal, diversifikasi tanaman, hingga strategi panen bergilir memungkinkan hasil panen KWT Gemas Implan tersedia hampir setiap hari.

"Kalau pasokan satu hari kurang, kita bisa juga berdayakan KWT lain di sekitar untuk memenuhi kebutuhan pasar," sambung Mina. Tim yang terstruktur mulai dari petani hingga penanggung jawab pemasaran turut mendukung pemerataan hasil komersial KWT ini.

Seluruh anggota mendapat keuntungan yang signifikan, dengan sistem bagi hasil yang juga mampu menghidupi operasional KWT Gemas Implan secara swadaya.

"Tujuh puluh persen keuntungan penjualan untuk petani. Sisanya kita bagi untuk tim *marketing*, juga kas pengurus untuk berbagai program pengembangan KWT Gemas Implan," pungkas Mina.

Dengan sistem ini, KWT Gemas Implan tak hanya mencukupi kebutuhan rumah tangga anggotanya, tapi juga punya produk segar yang laku keras di pasar lokal. Sebuah keberhasilan menakjubkan berupa penghasilan signifikan dari hasil kebun dan olahan pangan organik. (William Anwar)



# TANAM SERENTAK DARI TENGAH KOTA LANGKAH NYATA KOTA TANGERANG MENUJU SWASEMBADA PANGAN

Aktivitas rutin sekelompok petani di Neglasari yang memanfaatkan lahan terbuka di antara permukiman warga, tak jauh dari Bandar Udara Internasional Soekarno-Hatta.  
(Foto: Ananda Adining Putra)



*“Meski lahan terbatas, kami tetap berkontribusi penuh dalam gerakan swasembada pangan. Tanam serentak ini bukan hanya strategi percepatan panen, tapi juga bukti komitmen Tangerang menjaga ketahanan pangan nasional.”*

– Muhdorun,  
Kepala DKP Kota Tangerang

## Kolaborasi Lokal untuk Ketahanan Nasional: Semangat Petani Kota Tangerang Tak Surut

Pemerintah Kota (Pemkot) Tangerang melalui Dinas Ketahanan Pangan (DKP) turut ambil bagian dalam kegiatan Tanam Padi Serentak Nasional yang digagas Kementerian Pertanian dan diikuti serentak oleh 14 provinsi sentra utama padi se-Indonesia.

Kegiatan ini juga disaksikan secara virtual oleh Presiden RI, Prabowo Subianto, bersama Menteri Pertanian, Amran Sulaiman.

Penanaman padi serentak di Kota Tangerang tampak dilaksanakan di areal sawah milik Kelompok Tani Rawa Depan Jaya, Kecamatan Benda. Kegiatan ini merupakan bagian dari strategi percepatan tanam dan peningkatan produksi pangan, khususnya komoditas beras.

Kepala DKP Kota Tangerang Muhdorun menjelaskan, pelaksanaan tanam serentak ini merupakan komitmen Pemkot dalam mendukung program nasional swasembada pangan, meskipun Kota Tangerang memiliki keterbatasan lahan pertanian.

“Kami mendukung penuh gerakan swasembada pangan yang sedang dijalankan di berbagai daerah ini dengan berkontribusi penuh secara maksimal. Apalagi, kami menargetkan lahan-lahan sawah yang ada dapat panen sebanyak tiga kali setahun,” jelas Muhdorun.

Ia melanjutkan, Pemkot Tangerang akan mendorong partisipasi masyarakat dalam meningkatkan produktivitas produksi pangan khususnya beras yang menjadi komoditas pangan pokok masyarakat. Terlebih, Pemkot Tangerang selama ini berhasil menjaga stabilitas hasil panen beras setiap tahunnya.

Lebih lanjut, Muhdorun menilai bahwa antusiasme para petani lokal terhadap kegiatan ini cukup tinggi.



Gerakan tanam serentak menjadi momentum penting bagi petani untuk meningkatkan hasil panen mereka, sekaligus memperkuat kemandirian pangan lokal.

“Gerakan ini akan berdampak besar terhadap pertumbuhan ekonomi dan kesejahteraan masyarakat, termasuk di Kota Tangerang,” tambahnya.

Pemkot Tangerang juga berencana melanjutkan dukungan terhadap petani dengan peningkatan sarana produksi, pembinaan teknis, serta perluasan pasar hasil panen, agar hasil pertanian masyarakat dapat terserap dengan baik.

Kegiatan ini menjadi langkah nyata Kota Tangerang dalam memperkuat ketahanan pangan lokal, sekaligus menunjukkan bahwa daerah metropolitan dengan lahan terbatas pun tetap memiliki peran strategis dalam mendukung ketahanan pangan nasional. (William Anwar)



# KOTA TANGERANG WILAYAH URBAN MENUJU SWASEMBADA PANGAN

Rata-rata hasil panen beras di Kota Tangerang

**7,2 Ton/Ha**

### Besaran Hasil Panen Beras Tahunan

Tahun 2022

**1.950** Ton

Tahun 2023

**1.858** Ton

Tahun 2024

**1.542** Ton

Total Luas Lahan

**98** Hektar

Kelompok Tani

**13** Poktan

Kelompok Wanita Tani

**113** KWT

### Komoditas Tanaman Pangan



## Kuliner Praktis yang Bikin Nagih

Mulai Harga Rp10 ribu, Banyak Pelanggan hingga Pesanan

@nasbakmujay

Semerbak asap beraroma sedap menyeruak di sekitar gerobak. Bungkus daun hijau yang dipanggang hingga menghitam jadi penyebab utamanya.

Beberapa menit setelahnya, bungkus daun itu dipindahkan ke atas piring rotan, bersanding dengan lalapan segar dan sambal pedasnya. Begitu lembaran daunnya dibuka, nasi hangat dengan ragam isian langsung menggugah selera siapapun yang melihatnya.

Hidangan ini akrab dikenal dengan sebutan nasi bakar. Di Kota Tangerang, ada rekomendasi nasi bakar yang telah hadir sejak 2024 lalu.

Namanya Nasi Bakar Bang Mujay. Kuliner praktis ini menjadi andalan bekal perjalanan ataupun jamuan kegiatan.

“Nasi bakar itu kuliner praktis yang mudah jadi bekal atau acara apa saja. Saya pikir nasi bakar juga disukai banyak orang, maka saya terinspirasi membuka usahanya,” ujar pemilik usaha Nasi Bakar Bang Mujay, Darmuji Prakoso.



Sekepal Nasi Bakar Bang Mujay yang praktis untuk disantap di luar rumah. (Foto: Ananda Adining Putra)



Dirinya melanjutkan, aneka isian nasi bakar mulai dari ayam suwir kemangi, tongkol kemangi, ati ampela kemangi, juga tambahan menu lainnya seperti kulit ayam membuat Nasi Bakar Bang Mujay jadi primadona banyak orang.

Beragam pilihan rasa yang bisa dinikmati dengan harga mulai dari Rp10 ribu membuat kuliner terjangkau ini kedatangan banyak pelanggan hingga pesanan setiap harinya.

Terlebih, Nasi Bakar Bang Mujay selalu dibuat dadakan. Sehingga, nasi hangat dengan aroma yang menggugah selera dijamin bikin nagih siapapun yang mencicipinya. (William Anwar)



Scan for location  
**NASI BAKAR BANG MUJAY**  
Jalan KH. Dewantoro, Kampung Gondrong, Kecamatan Cipondoh, Kota Tangerang

# Aksesori Cantik Minara Collection

Dari Hobi Pribadi Menjadi Brand Aksesoris yang Menginspirasi

@minaracollection

Di balik detail manik-manik dan sulaman yang anggun, tersimpan kisah sederhana nan inspiratif dari Minara Collection. Didirikan oleh Meuthia, *brand* lokal ini terlahir dari hobi pribadi yang berkembang jadi usaha aksesoris yang diminati banyak orang.

"Aku baru belajar kerajinan tangan ini di 2012. Awalnya bikin buat dipakai sendiri, tapi lama kelamaan teman-teman pada mau bayarin, baru deh aku buat merknya," ujar *Craftpreneur* di balik Minara Collection, Meuthia.

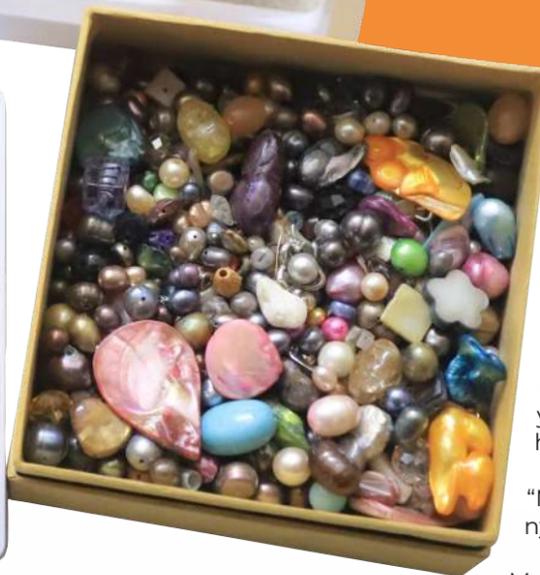
Karya-karya Meuthia dikenal karena sentuhan personal dan desainnya yang feminin. Penggunaan bahan alami seperti bebatuan air tawar, membuat produknya yang didominasi berbentuk bros hijab semakin cantik kala dikenakan untuk acara spesial.

Tak hanya bros dan aksesoris hijab, Minara juga memproduksi aneka gelang, kalung liontin, gantungan kunci, hingga berbagai paket souvenir dan *hampers*.

"Sekarang sudah ada kemasannya. Kalau yang kecil-kecil cocok buat souvenir, selain itu ada juga yang aku bikin *hampers* isinya bros dan kerudungnya," tambahnya.

Dengan tampilan menarik dan harga yang terjangkau, yakni mulai dari Rp10 – Rp300 ribu per produknya, Minara Collection telah menjadi pilihan banyak perempuan untuk mempercantik gaya, baik untuk penggunaan pribadi maupun oleh-oleh.

Warna-warni produk UMKM Minara Collection berupa ragam aksesoris cantik.  
(Foto: Ananda Adining Putra)



## Berbagi Keterampilan Craftpreneur Lewat Kursus Seru

"Minara Collection bermula dari hobi pribadi yang berkembang menjadi brand lokal yang menginspirasi. Kini, kami tidak hanya menciptakan aksesoris cantik, tetapi juga berbagi keterampilan dan semangat untuk memberdayakan komunitas kreatif perempuan."

- Meuthia, Founder Minara Collection

Tak sekadar berjualan aksesoris, Meuthia juga aktif membagikan ilmunya lewat berbagai pelatihan dan forum UMKM.

Meskipun saat ini dirinya masih memproduksi aksesoris secara rumahan, langkahnya untuk berbagi keterampilan tak bisa dihentikan begitu saja.

"Mau bisnis hayuk, mau ngajar hayuk," ucapnya santai namun penuh semangat.

Meuthia kerap memanfaatkan kafe, ruang pertemuan, ataupun fasilitas umum lainnya untuk mem-

buka *workshop*. Bahkan, tak jarang panti yatim dan piatu juga menjadi sasaran Meuthia untuk menghabiskan waktu yang lebih bermanfaat.

"Kadang aku bingung ini ada banyak pernak-pernik mau dibuat apa. Kalau dihabiskan buat sendiri waktunya terbatas, dijual atau dikasih ke orang juga *nggak* tau untuk apa. Jadinya aku bawa ke panti aja biar lebih bermanfaat, berbagi sambil belajar," sambung Meuthia.

Pelatihan yang dibawakan Meuthia selalu mengusung suasana santai, namun tetap fokus pada kualitas dan teknik. Banyak peserta yang merasa terinspirasi untuk mulai berbisnis dari rumah setelah mengikuti kelas ini.

Dengan mengedepankan semangat kolaborasi dan pemberdayaan, Meuthia membuktikan bahwa *craftpreneurship* bisa menjadi jalan tumbuh bersama, baik secara ekonomi maupun kreativitas.

Lewat aktivitas ini, Minara Collection bukan hanya sekadar *brand* aksesoris, tetapi juga wadah tumbuhnya komunitas kreatif perempuan yang terus berkembang dari hari ke hari. (William Anwar)



Scan for location  
**MINARA COLLECTION**  
Jl. Angrek VI No.1 blok S, Larangan Indah,  
Kec. Larangan, Kota Tangerang

## Tuangkan Kreativitas Lewat Clay

### Kreasikan Bahan Lunak yang Mudah Dibentuk

Di dalam sebuah studio sederhana, ide dan kreativitas menemukan bentuk nyata yang paling ringan lewat potongan *clay* lentur warna-warni.

Dalam konteks kerajinan tangan, *clay* sendiri merujuk pada bahan lunak yang mudah dibentuk. Bahan ini menyerupai tanah liat yang dapat mengeras dan mengering dengan sendirinya.

Sebagai bahan kerajinan, potongan *clay* bisa dibentuk menjadi karya-karya kecil yang bukan sekadar benda. Melainkan representasi dari imajinasi dan ekspresi personal.

Namun, perlu pengarahan khusus untuk menciptakan dunia *clay* yang lebih menakjubkan. Dalam hal ini, Joy & Klay hadir sebagai ruang kreatif yang terbuka bagi siapa saja.

Joy & Klay siap memfasilitasi anak-anak, remaja, hingga dewasa yang ingin mencoba seni membentuk *clay* menjadi miniatur yang unik. Di tempat ini, setiap orang bisa menghadirkan dunia mininya sendiri.

"Kami ingin banyak anak-anak dari usia dini bisa mengembangkan kemampuan motorik dan kreativitasnya. Kami juga membuka tempat untuk muda-mudi berkreasikan di sini," papar owner Joy & Klay, Helena Kelly.

Hadir sebagai *art & craft studio* sejak 2024 silam, Joy & Klay sediakan ragam jenis *clay* beraneka warna dengan kualitas premium. Nantinya, *clay* tersebut bisa disulap menjadi gantungan kunci, bingkai foto, hingga *minifigure* yang cocok untuk dijadikan kado.

## Pilihan Aktivitas Seru yang Ekspresif



Hasil kerajinan Joy & Klay berupa aneka bentuk hewan dan karakter dalam satu tema. (Foto: Muhammad Dimas Khoiro)

Studio Joy & Klay bisa dikunjungi di Jalan Metro Permata No. 1 Blok E2, Kecamatan Karang Tengah, Kota Tangerang. Namun, tak jarang *workshop* Joy & Klay digelar di tempat-tempat tertentu dan berkolaborasi dengan berbagai mitra.

Mulai dari kelas privat, lembaga pendidikan, hingga instansi umum kerap menjadikan *workshop* Joy & Klay sebagai aktivitas seru yang banyak diminati masyarakat.

"Untuk yang ingin datang bisa melakukan janji temu melalui Instagram kami minimal satu hari sebelum janji temu. Dan kami juga menerima pesanan untuk pembuatan kado pernikahan," jelas Kelly.

Sebagaimana yang disebutkan, Joy & Klay juga bisa menerima pesanan dan menjual sejumlah produk kerajinan. Cukup merogoh kocek mulai dari Rp70 ribu hingga Rp600 ribu, aneka barang menggemaskan dari studio ini bisa langsung digunakan.

Studio Joy & Klay sendiri buka setiap Senin sampai Sabtu mulai pukul 09.00 – 18.00 WIB. Untuk informasi lebih lanjut mengenai kelas terbuka, produk, ataupun aktivitas lainnya, silakan kunjungi @joyandklay pada laman Instagram. (William Anwar)



**"Studio kami bukan sekadar tempat membentuk clay, tapi ruang aman untuk mengekspresikan ide dan menciptakan dunia mini versi diri sendiri."**

- Helena Kelly, Owner Joy & Klay

@joyandklay



# Kelezatan Sempurna Ayam Asap Antara

## Cita Rasanya Dipastikan Berbeda dari Olahan Ayam Lainnya

Angin sepoi Sungai Cisadane membawa aroma nikmat dari sebuah gerobak sederhana di pinggirnya. Bertempat di bawah pepohonan rindang, kepulan asap penganggannya juga menyeruak hingga ke sisi laju kendaraan.

Tak bisa lagi terelakkan, para pengendara yang melintas pasti menoleh ke gerobak berlabel Ayam Asap Antara ini. Bahkan, tak jarang dari mereka yang malah menepi untuk mencari tahu lebih dekat asal aroma semerbak yang menggugah selera itu.

Begitu duduk sambil menunggu pesanan, suasana segar pinggir sungai langsung memanjakan badan. Hidangan juga tak lama datang, sepori nasi hangat, lalapan, sambal, juga potongan besar ayam asap siap disantap dengan unik yang luar biasa.

"Ayam asap ini *nggak* umum, *nggak* banyak orang tahu karena yang jual juga jarang. Jadi, cita rasanya juga dipastikan berbeda dari olahan ayam lainnya," ujar salah satu pemilik usaha Ayam Asap Antara, Eggi Rahmawan.

Eggi melanjutkan, dirinya membangun bisnis ini bersama dua rekannya yang lain. Di antara mereka,



ada yang memiliki *background* di bidang *F&B* dengan spesialisasi khusus di teknik pengasapan.

Mereka mengaku terinspirasi dari konsep *smoked brisket* yang merupakan teknik pengasapan daging sapi dengan suhu rendah, namun memakan waktu yang panjang.

Teknik tersebut dimodifikasi menggunakan bahan berupa daging ayam. Hasilnya, potongan ayam dengan tekstur lembut, beraroma kuat, juga resapan rasa yang sempurna hingga ke dalam daging menjadi daya tarik utama Ayam Asap Antara.

"Mulanya kita marinasi dulu ayamnya, baru kemudian diasap selama empat sampai enam jam. Karena prosesnya panjang dan alatnya besar, pengasapannya itu masih di rumah. Nantinya di sini (gerai) tinggal kita panggang lagi sebentar biar hangat," beber Eggi.



Scan for location  
**AYAM ASAP ANTARA**  
Jl. Benteng Jaya, Sukarasa, Kota Tangerang  
(Samping Pakons Prime Hotel Tangerang)

@antara\_ayamasap

**"Kita marinasi dulu, terus diasap 4-6 jam. Rasanya pelan-pelan nyerap sampai ke hati. Prosesnya lama, tapi hasilnya luar biasa."**

-Eggi Rahmawan,  
Owner Ayam Asap Antara

## Tiga Variasi Sambal

Bisa Dipilih Sesuai Keinginan Pelanggan

Baru memulai usaha sejak Februari silam, Ayam Asap Antara telah mendapat banyak pelanggan berkat kelezatan sempurna dari hidangan ayam andalannya.

Tapi tak dapat dipungkiri, aneka jenis sambal yang tak kalah lezat juga jadi penyebab para pelanggannya balik lagi di kemudian hari.

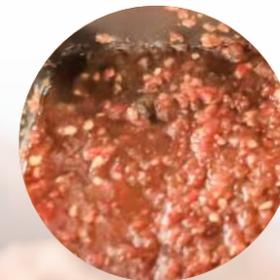
"Utamanya selera orang beda-beda. Jadi kita hadirkan tiga variasi sambal yang bisa dipilih sesuai keinginan para pelanggan," kata Eggi.

Sambal pemanis jadi salah satu favorit dengan sensasi rasa pedas manis yang berpadu sempurna. Bagi pelang-

gan yang lebih menyukai dominasi rasa pedas maksimal, sambal mentah bisa jadi pilihan yang tepat untuk menyantap ayam asap.

Selain itu, sambal wijen yang punya sensasi gurih wijen di balik pedasnya cabai juga patut untuk dicoba. Paduan rasa istimewa ini bisa dinikmati dengan cukup merogoh kocek Rp23 ribu per porsi.

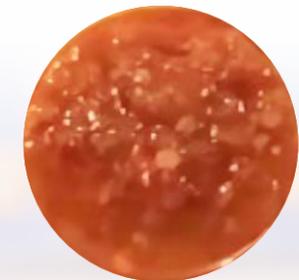
"Kita sajikan rasa terbaik, porsi yang banyak, tapi harga yang terjangkau biar ayam asap bisa jadi makanan pokok juga setiap harinya," pungkas Eggi. (William Anwar)



Sambal Wijen



Sambal Matah



Sambal Pemanis

Tekstur lembut dan *juicy* ayam *brisket* olahan Ayam Asap Antara. (Foto: Ananda Adining Putra)



Para pegawai gerai Ayam & Bebek Bakar Kenny yang tengah memproses sajian utama.  
(Foto: Ananda Adining Putra)

## Tenda Paling Beraroma di Pasar Lama

### Porsi dan Cita Rasanya Menjadi Daya Tarik Utama Ayam & Bebek Kenny

Tampak keputihan asap disertai aroma bakaran yang membuat banyak orang penasaran. Begitu melihat lebih dekat, tenda putih ini punya kualiti besar dan alat pemanggang yang berjejer di depannya.

Dengan cepat dan silih berganti, potongan ayam dan bebek besar diolah dan disajikan ke para pelanggan. Tenda bertuliskan Ayam & Bebek Kenny ini menjadi magnet besar yang menarik lebih banyak pengunjung ke Kawasan Kuliner Pasar Lama Tangerang.

Ternyata, di balik tenda dan keputihan asap beraroma itu terdapat proses panjang yang dilalui. Mulai dari daging ayam dan bebek segar yang diungkep, kemudian digoreng bersamaan dan diakhiri pada proses pemanggangan dengan olesan bumbu pedas manis yang mengugah selera.

Proses panjang ini membuat cita rasa istimewanya meresap hingga ke dalam daging empuk. Tak heran, para pengunjung yang mampir bi-

asanya akan langsung menjadi pelanggan setia, yang rela bolak-balik ke Pasar Lama demi kembali menikmati Ayam & Bebek Kenny.

Terlebih, kelezatan hidangan ini tak bisa ditemukan di tempat lain. Sang pemilik usaha, Kenny Tedja mengungkapkan, dirinya belum tertarik untuk membuka cabang di tempat lain.

"Belum kepikiran untuk buka cabang. Karena buat saya, bisnis seperti ini harus dijalankan perlahan agar terus bertahan," katanya. Padahal, tenda Ayam & Bebek Kenny terus dipenuhi pengunjung setiap harinya. Bahkan, Kenny harus terus memperluas area makan hingga ke lantai dua ruko di sebelahnya.

Harganya yang sepadan dengan ukuran porsi dan cita rasanya menjadi daya tarik utama Ayam & Bebek Kenny. Cukup merogoh kocek mulai dari Rp25 ribu, lidah akan bergoyang dan rasa lapar segera terpuaskan.



## Sajikan Resep Khas Keluarga

# Rahasia Kelezatan yang Dicari Banyak Orang

Hadir sejak 2014 silam, Ayam Bebek Kenny menjelma sebagai salah satu tempat makan yang paling dicari di Kawasan Kuliner Pasar Lama Tangerang.

Usaha yang dimulai oleh Kenny bersama keluarganya ini bermodalkan satu menu utama. Yakni, ayam bakar pedas manis favorit keluarga.

Namun, mulanya Ayam & Bebek Kenny hanya menyajikan menu ayam goreng. Tapi seiring waktu, permintaan pelanggan makin beragam. Dari situ, menu bakaran seperti ayam dan bebek bakar mulai ditawarkan.

Bahkan, kini menu bakar inilah yang paling diminati para pelanggan. Setiap harinya, ayam dan bebek bakar mendominasi total pesanan hingga

delapan puluh dari penjualan.

"Setiap hari kita bisa habiskan 50 sampai 70 ekor ayam dan bebek. Satu ekor itu kita potong jadi empat bagian, biar besar-besar," kata Kenny.

Resep istimewa racikan keluarga yang dulu hanya tersaji di meja makan rumah, kini jadi rahasia kelezatan yang terus dicari banyak orang dalam bentuk usaha Ayam & Bebek Kenny yang fenomenal. (William Anwar)



Scan for location  
**AYAM & BEBEK KENY**  
Pasar Lama Kota Tangerang, Sukasari,  
Kec. Tangerang, Kota Tangerang

@ayambek.kenny



**"Bisnis ini bukan soal seberapa cepat berkembang, tapi bagaimana rasa dan kualitasnya tetap bertahan. Karena buat saya, yang perlahan justru bisa bertahan lebih lama."**

- Kenny Tedja,  
Pemilik Ayam & Bebek Kenny

# SURGANYA SNEAKERS ORISINAL

Produk Orisinal dengan Koleksi Terlengkap

@sneakerhub.id

Begitu masuk ke dalam toko, ratusan pasang sepatu langsung menyambut dari segala penjuru ruangan.

Mejeng di rak besar, aneka jenis sepatu *branded* untuk penggunaan sehari-hari, hingga produk spesial incaran para kolektor berjejer rapi tersedia di tempat bertajuk Sneakerhub ini.

Bagaikan surga bagi para *sneakerhead*, tempat ini menjamin setiap pasang *sneakers* yang dijualnya adalah produk orisinal dengan koleksi terlengkap.

"Di Kota Tangerang kita salah satu toko *sneakers original* yang pertama. Dari waktu hanya melayani

penjualan *online* sudah banyak yang beli *sneakers* di sini. Setelah ada toko fisik, pasti kalau di Kota Tangerang langsung datang ke Sneakerhub," ujar owner Sneakerhub, Gabriel Julivan.

Ivan melanjutkan, Sneakerhub menjual berbagai tipe sepatu mulai

dari produk *fashion*, *performance*, hingga *collectible items*.

"*Product fashion* itu teknologinya *nggak* terlalu banyak, tapi dipakainya bagus untuk fesyen. Kalau *performance* itu sepatu-sepatu yang biasa dipakai untuk olahraga tertentu seperti lari, basket dan lainnya dengan teknologi khusus," jelas Ivan.

Sementara itu, tipe sepatu koleksi yang dimaksud adalah barang-barang langka yang merupakan hasil kolaborasi tertentu, rilisan klasik dan ikonik, hingga sepatu *limited edition*.

Sang pemilik Sneakerhub menyebut, para kolektor yang mencari *collectible items* bisa melakukan pemesanan secara *pre-order* di Sneakerhub, untuk kemudian dicarinya produknya hingga ke berbagai belahan dunia.



Deretan rak berisi koleksi *sneakers* tren di toko fisik Sneakerhub. (Foto: Ananda Adining Putra)

## Bisnis Berawal dari Hobi Beli di Luar Negeri, Titip Teman atau Sekalian Jalan-Jalan

Ivan mengaku, kecintaannya pada *sneakers* menjadi pelopor lahirnya bisnis bertajuk Sneakerhub ini.

Pada 2017 silam, gaya hidup yang mulai merambah ke sektor sepatu tren di Indonesia. Namun, produk yang dibutuhkan, tergolong masih susah ditemukan di Kota Tangerang, Jakarta, maupun daerah lain di sekitarnya.

Kondisi ini mendorong Ivan untuk membeli sepatu di luar negeri yang kemudian menjadi hobi tersendiri baginya. Tak jarang, dirinya membawa lebih banyak *sneakers* untuk kembali dijual di Indonesia.

"Mulanya saya beli *sneakers* di luar negeri, titip teman, ataupun sekalian jalan-jalan. Kebanyakan malah saya jualin lagi di sini," kata Ivan.

Setelah serius memulai perjalanan bisnis lewat Sneakerhub, Ivan masih mengalami tantangan berupa kurangnya minat pembeli *sneakers* untuk penggunaan sehari-hari.

Namun, budaya fleksibel dari luar negeri yang terba-  
wa lewat media sosial menjadi pen-

garuh utama perkembangan tren fesyen yang melibatkan *sneakers* di dalamnya.

Kini, ragam merek ternama seperti Nike, Adidas, Puma, Asics, New Balance, hingga On Cloud sudah menghiasi rak koleksi Sneakerhub.

Nama toko yang sudah terpercaya di kalangan *sneakerhead* dan masyarakat umum menjadi bukti bahwa bisnis yang berawal dari hobi ini sudah melangkah ke pasar yang jauh lebih tinggi.

Aktivitas penjualan yang masif di *online marketplace*, kesertaannya dalam berbagai pameran *sneakers* yang terkurasi, hingga kehadiran toko fisik Sneakerhub, menjadi alasan utama bisnis ini dipercaya sebagai salah satu *Authentic Sneakers Specialist* di Indonesia. (William Anwar)

**"Bisnis ini bukan soal seberapa cepat berkembang, tapi bagaimana rasa dan kualitasnya tetap bertahan. Karena buat saya, yang perlahan justru bisa bertahan lebih lama."**

- Kenny Tedja,  
Pemilik Ayam & Bebek Kenny



Scan for location  
**SNEAKERHUB INDONESIA**  
Jl. Banjar Wijaya No.11, Cipete, Kec. Pinang,  
Kota Tangerang.



Geral Raja Pecak Nusantara yang luas dan cocok untuk dikunjungi beramai-ramai. (Foto: Ananda Adining Putra)

## Inovasi Raja Pecak Nusantara

Rasanya Istimewa dengan Konsep Pecak Khas Tangerang

Kota Tangerang kembali menghadirkan inovasi baru dalam dunia kuliner lewat sambal pecak dengan sensasi rasa yang istimewa.

Achmad Badru Munir, pemilik Raja Pecak Nusantara berhasil memadukan cita rasa dua daerah dengan sentuhan khas Tangerang, hingga menciptakan rasa yang unik dan kaya.

"Kami lakukan pengembangan rasa dari pecak Sunda Serang dan Betawi. Di Raja Pecak Nusantara, rasanya lebih istimewa dan universal dengan konsep pecak khas Tangerang," kata Badru.

Terinspirasi dari resep ibu yang selalu dirindukan, Badru terus mengembangkan sambal pecaknya untuk satu tujuan besar, yakni menjadi rajanya sambal pecak di Indonesia.

"Saya ingin pelanggan kalau mau pecak ya ke Raja Pecak Nusantara, sekaligus menumbuhkan rasa, belum afdal kalau ke Tangerang



belum makan pecak Tangerang," lanjutnya.

Punya dua menu andalan yakni pecak raja dengan kombinasi pedas, manis, gurih yang menyatu sempurna, serta pecak ratu dengan cita rasa pedas dan segar yang menggugah selera.

Menggunakan pilihan ikan nila dan gurame segar di setiap porsinya, kedua menu andalan ini bisa dinikmati dengan aneka lauk tumisan ataupun gorengan.

Dengan harga yang terjangkau, mulai dari Rp5 ribu hingga Rp48 ribu, pelanggan sudah bisa menikmati sajian lengkap dan nikmat. Tak heran, Raja Pecak Nusantara menjadi salah satu kuliner yang wajib dikunjungi jika datang ke Kota Tangerang.

@rajapecaknusantara

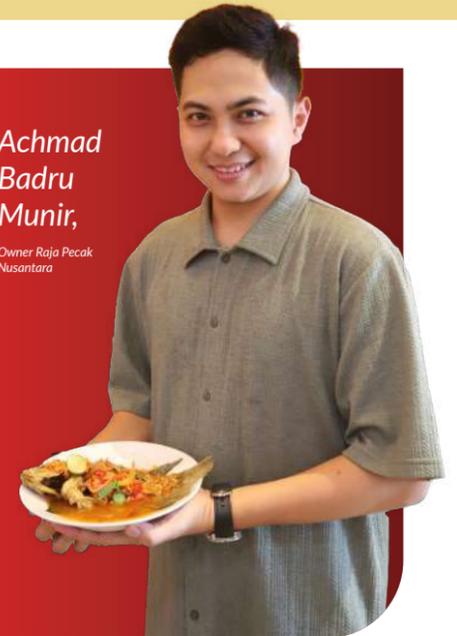
## DAPATKAN GARANSI KEPUASAN

Komitmen dalam Menjaga Kualitas dan Pelayanan



Achmad  
Badru  
Munir,

Owner Raja Pecak  
Nusantara



Raja Pecak Nusantara memberikan garansi kepuasan untuk setiap pelanggan. Jika pesanan yang diterima tidak sesuai, pelanggan bisa langsung meminta penggantian dengan menghubungi pramusaji yang bertugas.

Langkah ini menjadi bagian dari komitmen Raja Pecak Nusantara dalam menjaga kualitas dan pelayanannya.

Selain itu, para pelanggan juga bisa puas mengajak siapapun ke Raja Pecak Nusantara. Rumah makan yang bertempat di Jalan KH. Hasyim Ashari No.18, Cipondoh, Kota Tangerang, ini punya kapasitas meja hingga 120 orang.

Tak hanya makan di tempat, Raja Pecak Nusantara juga menyediakan katering dan *home living cook*. Layanan ini cocok menjadi solusi

praktis untuk berbagai acara tanpa perlu repot memasak.

Bagi pelanggan yang tidak sempat datang langsung, tenang saja. Raja Pecak Nusantara sudah tersedia di aplikasi pesan makanan *online*.

"Raja Pecak Nusantara tersedia di semua *online food*. Jadi pas untuk sarapan, makan siang, maupun malam," ungkap Badru.

Dirinya berkomitmen untuk terus berinovasi dalam menghadirkan rasa dan memberikan pengalaman makan yang menyenangkan bagi pelanggan.

Sebagai informasi, restoran ini buka setiap hari pukul 10.00 WIB hingga 22.00 WIB, dengan pemesanan terakhir pukul 21.45 WIB. (William Anwar)

**"Kami di Raja Pecak Nusantara memberikan garansi kepuasan: jika pesanan Anda tidak sesuai, cukup hubungi pramusaji untuk penggantian."**

-Achmad Badru Munir,  
Owner Raja Pecak Nusantara



Scan for location  
**RAJA PECAK  
NUSANTARA**  
Jl. KH. Hasyim Ashari No.18,  
Kec. Cipondoh, Kota Tangerang

# Wisata Taman Kota Tangerang



## Hutan Kota

Hutan Kota adalah ruang terbuka hijau di Jalan Daan Mogot yang berfungsi sebagai paru-paru kota sekaligus tempat rekreasi dan edukasi. Dengan pepohonan rindang, jogging track, flying track, serta kandang satwa edukatif, tempat ini cocok untuk wisata keluarga dan pembelajaran lingkungan di tengah kota.



Scan for location  
**Hutan Kota**  
Jl. Daan Mogot No.60, Sukarasa,  
Kec. Tangerang, Kota Tangerang

## Taman Ekspresi

Taman Ekspresi Kota Tangerang merupakan ruang terbuka hijau yang dirancang sebagai wadah kreatif dan tempat berekspresi seni bagi masyarakat, khususnya generasi muda. Terletak di pusat kota, taman ini dilengkapi dengan panggung pertunjukan, dinding mural, area duduk, serta ruang interaksi komunitas.



Scan for location  
**Taman Ekspresi**  
Jl. Pandan Raya, Nusa Jaya  
Kec. Karawaci, Kota Tangerang

## Taman Bambu

Taman Bambu di Kota Tangerang adalah ruang terbuka hijau yang dirancang dengan konsep eduwisata berbasis bambu, menghadirkan berbagai jenis bambu dan fasilitas seperti area bermain anak, jembatan bambu, serta jalur olahraga yang mendukung kegiatan rekreasi keluarga di tengah kota.



Scan for location  
**Taman Bambu**  
Jl. Perintis Kemerdekaan, Babakan,  
Kec. Tangerang, Kota Tangerang

## Sukasari di Masa Lampau

Pusat Peradaban dan Akulturasi Budaya

Menelisik kondisi wilayah Tangerang satu abad silam, permukiman dan perkebunan masih mendominasi pusat peradaban di bantaran Sungai Cisadane.

Sisi timur Cisadane menampilkan peradaban yang sudah matang dengan ragam budaya yang menyatu sempurna.

Suka cita dan eratnya persaudaraan jadi pemandangan umum setiap harinya. Membuat pimpinan wilayah saat itu, Amin Abdullah, menganugerahi wilayah ini dengan sebutan Sukasari yang eksis hingga kini.

“Sukasari adalah nama baru pada zaman Amin Abdullah, Bupati Tangerang. Karena pada saat itu, banyak kampung-kampung baru *pun* adanya di zaman beliau,” ungkap tokoh setempat, KH. Edi Djunaedi Nawawi, melansir buku “Melacak Asal Muasal Kampung di Kota Tangerang” karya Burhanudin.

Namun, jika melihat jauh lebih dalam ke masa lampau, wilayah Sukasari di zaman kolonial sudah masif berjalan sebagai pusat kota bagi orang-orang Belanda.

Peradaban yang sudah lama terbentuk dan mengakar jadi alasan kuatnya perkembangan wilayah ini. Diketahui, Sukasari menyimpan sejarah panjang pertumbuhan Kota Tangerang.

Mulai dari perkembangan dan persebaran Islam, era akulturasi budaya Cina, kolonisasi Belanda, hingga penjajahan pasukan Jepang, semuanya tercatat pernah terjadi di atas tanah ini.

Kampung Kalipisir, simbol wilayah bersejarah di wilayah Sukasari, Kota Tangerang. (Foto: Ananda Adining Putra)



## Kalipisir dan Kawasan Pecinan

Aliran Sungai Menjadi Jalur Transportasi Utama

“Dulu Sungai Cisadane bukan sekadar aliran air, tapi jalur hidup. Sampan bukan cuma alat, tapi saksi sejarah yang ngeranterin pasir dan cita-cita dari kampung ke kota.”

Dahulu, banyak sampan yang parkir di pesisir Sungai Cisadane. Berkat letak dan aktivitas rutin di wilayah tersebut, kampung sekitarnya dikenal dengan sebutan Kali Pasir.

Akses jalan yang terbatas, membuat aliran sungai menjadi jalur transportasi utama masyarakat. Tak hanya mengangkut orang, sampan yang melintas juga kerap membawa komoditas lain termasuk pasir dari wilayah selatan.

“Satu sampan isinya sampai lima truk pasir. Sampan itu pangkalannya di Kali Pasir. Dari situ (kemudian) dibawa kemana-mana pakai gerobak atau truk,” papar Djunaedi dilansir dari buku “Melacak Asal Muasal Kampung di Kota Tangerang” karya Burhanudin.

Dirinya melanjutkan, setelah terdedia gerbong kereta di era kolonialisasi Belanda, pasir tetap menjadi salah satu bahan utama yang dibawa dari Tangerang menuju Batavia. Tujuan utamanya adalah menunjang pembangunan infrastruktur Ibu Kota Hindia Belanda.

“Tapi semakin lama, rupanya kebutuhan pasir itu makin banyak. (Sehingga) dibuat lagi jalan kereta ke Babakan,” kata Djunaedi.

Tak jauh dari lintasan kereta, jejak Cina peranakan juga hadir di sekitarnya. Kawasan di samping Kampung Kalipisir yang kini lebih dikenal dengan sebutan Pasar Lama Tangerang menyimpan sejarah peradaban Cina Benteng yang maju pesat kala itu.

Kawasan yang menjadi pusat perdagangan Tangerang itu menjadi penting bagi warga Tionghoa yang datang untuk berniaga.

Sebagaimana yang dituturkan *blgger* Silvano dikutip dari buku “Melacak Asal Muasal Kampung di Kota Tangerang.”

“Kini Pasar Lama menjadi salah satu tempat bersejarah bagi warga Tionghoa. Karena beberapa abad lalu, Pasar Lama menjadi pusat perdagangan di Tangerang,” ungkap Silvano.

Dirinya juga menyebut, diperkirakan rombongan Halung dari Tionghoa datang pada tahun 1400-an. Kemudian, gelombang kedua kedatangan orang Tionghoa ke Tangerang terjadi sekitar tahun 1700-an.

Saat itu, Belanda mendirikan permukiman bagi orang-orang Tionghoa untuk bertani di daerah Tangerang. Perkampungan Tionghoa itu dikenal dengan nama Petak Sembilan.

Seiring waktu, Petak Sembilan berkembang menjadi pusat perdagangan dan menjadi bagian dari wilayah Kota Tangerang. Daerah yang terletak di sisi timur Sungai Cisadane, berdampingan dengan Kampung Kalipisir ini menjelma menjadi Pasar Lama sekarang. (William Anwar)

## Geografis



Scan for location  
**Kelurahan Sukasari**  
Kecamatan Tangerang,  
Kota Tangerang

Luas	<b>1,87</b> KM <sup>2</sup>
Jumlah Penduduk	<b>24.913</b> Jiwa
Kepadatan	<b>13.322</b> Jiwa
Jumlah RT/RW	<b>89/16</b>
Kode Pos	<b>15118</b>

## Jejak Budaya dalam Semangkuk Kehangatan

Asap harum menyeruak dari kedai-kedai sederhana di sisi jalan Babakan. Di antara hiruk-pikuk wilayah metropolitan, semangkuk Laksa Tangerang mengajak siapa pun menapaktisasi jejak budaya Melayu dan Tionghoa yang bersemi di kota ini.

Kuah santan kental berwarna keemasan menyelimuti mi beras, tauge segar, dan taburan bawang goreng.

Aneka rempah seperti kencur dan daun salam memperkaya aroma tanpa membuat lidah lelah. Di sini bukan hanya hadir sebagai makanan, melainkan juga simbol kekayaan sejarah.

Jika menelisik lebih dalam mengenai makanan khas Kota Tangerang ini, ditemukan bahwa istilah "laksa" mengandung arti "banyak" dari bahasa Sanskerta.

Arti tersebut secara langsung menjelaskan kekayaan rasa dan kondimen dalam semangkuk kelezatan Laksa Tangerang.

"Laksa di Kota Tangerang sudah berkembang sejak ratusan tahun lalu. Baru, sejak tahun 1970an, mi laksa mulai banyak diujakan oleh para pedagang keliling dari kampung ke kampung di Kota Tangerang," dikutip dari situs Indonesia.go.id milik Kementerian Komunikasi dan Digital (Komdigi) Republik Indonesia

Bahkan bagi seorang pengunjung kelahiran Tangerang, namun sudah lama tinggal di Bandung, Bimo, Laksa Tangerang meninggalkan kesan mendalam.

"Di setiap suapan, saya seperti diajak kembali ke masa lalu. Rasanya lengkap dan menghangatkan, seperti waktu saya masih kecil," ujarnya.

Kini, Laksa Tangerang telah diakui sebagai Warisan Budaya Tak Benda, mengukuhkan statusnya sebagai ikon rasa dan identitas Kota Tangerang, juga menjaga jejak akulturasi budaya Melayu dan Tionghoa yang abadi.



## Laksa, Ikon Rasa Kota Tangerang

*"Di balik kuah santan dan kencur, Laksa Tangerang menyimpan sejarah ratusan tahun. Kini bukan sekadar hidangan, tapi identitas kota yang hidup di setiap kedai dan hati warganya."*



## Magnet Kuliner yang Membawa Pulang Rindu

Matahari belum tinggi saat gerai Laksa Tangerang dipadati pengunjung. Wisatawan dari luar dan dalam kota datang, tertarik bukan hanya karena rasa, tetapi cerita di balik setiap mangkuk Laksa Tangerang.

Perbedaan rasa dengan jenis laksa lainnya jadi daya tarik utama. Aroma rempah yang harmoni dan berbau di udara menuntun pencinta kuliner untuk mengantri tanpa keluh.

"Sering juga pagi-pagi tamu datang dari luar kota cuma untuk makan laksa di sini," kata pedagang laksa di kawasan Babakan, Hendra.

Tak hanya di Babakan, pedagang Laksa Tangerang juga tersebar di berbagai wilayah lain. Namun, sen-

tra kuliner laksa yang terletak di kawasan Babakan menjadi yang terbesar dengan deretan gerai yang berjejer menjajakan.

Tak jarang, sosok-sosok berpengaruh yang berkunjung ke Kota Tangerang mengagendakan rencana mampir ke sentra kuliner laksa.

Setiap gerai laksa masih diminati para pencinta kuliner dari seluruh penjuru kota. Bukan karena penyajian kuliner yang trendi, melainkan berkat kejujuran cita rasa yang memanjakan.

Terlebih bagi warga asli Kota Tangerang yang menetap lama di luar kota. Laksa Tangerang seolah menjadi obat rindu yang menyajikan kenangan masa lalu.

*"Bukan hiasan atau tren yang jadi daya tarik, tapi rasa yang konsisten dan kisah yang melekat di lidah dan hati."*



Scan for location  
**KAWASAN KULINER LAKSA TANGERANG**  
Jl. Mochammad Yamin No.11, Babakan, Kec. Tangerang, Kota Tangerang



Kawasan Kuliner Laksa Tangerang sebagai salah satu magnet pariwisata para pelancong dalam dan luar kota. (Foto: Ananda Adining Putra)

# Tindak Lanjut Laporan Warga via LAKSA Tanpa Penundaan

Pemerintah Kota (Pemkot) Tangerang kembali menegaskan komitmennya dalam memberikan pelayanan publik yang cepat dan responsif, dengan terus menindaklanjuti laporan masyarakat melalui aplikasi Layanan Aspirasi Kotak Saran Anda (LAKSA) tanpa penundaan.

Hal ini pun ditegaskan langsung Wali Kota Tangerang Sachrudin, saat meninjau langsung laporan masyarakat melalui LAKSA, mulai dari terkait administrasi kependudukan hingga keluhan pembakaran sampah di kewilayahan, di Ruang Tangerang Live Room (TLR), Puspem Kota Tangerang, Senin (14/4/25).

"Saya minta, seluruh OPD untuk segera menindaklanjuti laporan dari masyarakat. Yaitu, keluhan masyarakat yang disampaikan melalui Laporan Aspirasi Kotak Saran Anda atau LAKSA. Itu semua harus segera disikapi tidak boleh ditunda-tunda," tegas Sachrudin.

Sementara itu, Kepala Dinas Komunikasi dan Informatika (Diskominfo) Mugiya Wardhany menyatakan, setiap laporan yang masuk melalui LAKSA secara otomatis diteruskan ke OPD terkait.

**"Setiap laporan masyarakat adalah prioritas. Tidak boleh ada yang ditunda, semua harus segera ditindaklanjuti."**

- H. Sachrudin,  
Wali Kota Tangerang



## LAKSA Jadi Kanal Utama Aspirasi Warga, Ribuan Laporan Telah Ditangani



Tercatat, per 2025 hingga Senin (14/4) pagi, ada 3.986 pengaduan yang masuk, 27 aduan proses, 175 aduan menunggu dengan tingkat kerumitannya lebih kompleks dan 3.824 laporan lainnya selesai ditindaklanjuti atau 95,5 persen selesai.

"Tidak hanya diterima, tetapi laporan juga langsung dipantau dan ditindaklanjuti. Memastikan bahwa tidak ada laporan yang terabaikan, bahkan sejumlah penanganan pun dipublikasikan secara terbuka dengan konsep *before after* seperti halnya perbaikan jalan atau pohon tumbang dan lainnya," papar Mugiya.

Lanjutnya, LAKSA yang terintegrasi dalam aplikasi Tangerang LIVE, telah menjadi kanal utama warga dalam menyampaikan keluhan, saran, maupun aspirasi seputar layanan publik di Kota Tangerang. Warga bisa melaporkan persoalan, mulai dari infrastruktur, kebersihan lingkungan hingga pelayanan administrasi.

"Pemkot Tangerang pastikan komitmen untuk terus membangun budaya pelayanan yang ce-

pat, tanggap dan akuntabel. Komitmennya seluruh suara warga harus didengar dan ditindaklanjuti secepat mungkin," tuturnya.

"Pemkot Tangerang pun mengajak masyarakat untuk aktif berpartisipasi menjaga dan membangun Kota Tangerang, melalui pelaporan yang konstruktif demi pelayanan publik yang lebih baik," tambahnya. (Bunga Mahardikarani)

**"LAKSA bukan sekadar kotak saran, tapi jembatan antara warga dan pemerintah. Di sini, aspirasi diwujudkan jadi aksi nyata."**

- Mugiya Wardhany,  
Kepala Diskominfo Kota Tangerang



Situasi pemantauan pelaporan dan aktivitas di Kota Tangerang lewat program LAKSA. (Foto: Ananda Adining Putra)

## Maryono: Ayo! Manfaatkan Program Pemutihan Pajak

Wakil Wali Kota Tangerang Maryono meminta masyarakat memanfaatkan Program Pemutihan Pajak Kendaraan Bermotor yang diinisiasi oleh Pemerintah Provinsi Banten.

Hal tersebut disampaikan Maryono saat mengunjungi Kantor Samsat Provinsi Banten yang berada di Cikokol, Jumat (11/04/2025).

Maryono, yang didampingi oleh Plt. Kepala Samsat Cikokol, Awal Pasenggong, mengimbau agar warga juga bisa memanfaatkan pelayanan yang ada di Mal Pelayanan Publik (MPP) Kota Tangerang. Hal ini di-



maksudkan untuk menghindari penumpukan warga atau wajib pajak yang antusias memanfaatkan program tersebut.

"Manfaatkan waktu dan peluang ini dengan baik, saat ini petugas Samsat tetap melayani di hari Sabtu sehingga harapannya warga tetap terlayani dan tidak ada penumpukan," ujarnya.

"Untuk warga Kota Tangerang bisa juga membayar kendaraan bermotor di MPP. Silakan datang dan kunjungi kantornya karena bisa juga melayani pembayaran pajak kendaraan bermotor," sambungnya.



## Samsat Cikokol Siap Layani Pembayaran Pajak Kendaraan Bermotor, Warga Kota Tangerang Sambut Positif

Sebagai informasi, warga Kota Tangerang sangat antusias memanfaatkan Program Pemutihan Pajak yang berlaku dari 10 April s.d 30 Juni 2025. Tercatat, hingga pukul 11.00 WIB, Jumat (11/04/2025) sudah ada sekitar 300 pemohon. Dan pada hari pertama Samsat Cikokol sempat melayani hingga seribuan warga.

Maryono, juga menyampaikan apresiasi kepada Pemerintah Provinsi Banten yang telah membuat program yang sangat bermanfaat bagi masyarakat Kota Tangerang.

"Kami masyarakat Kota Tangerang pun berterima kasih kepada Bapak Gubernur dan jajarannya, semoga ini menjadi semangat untuk membawa Kota Tangerang lebih baik lagi," ujarnya.

Maryono, yang sempat meninjau setiap loket layanan di Samsat Cikokol juga menyempatkan diri untuk masuk melayani langsung para wajib pajak. Melalui pengeras suara, Maryono, memanggil wajib pajak yang telah selesai melakukan pembayaran pajak.

"Antrean A089, bapak ya atas nama pak Ridho," ucap Maryono, melalui pengeras suara. (Awin Sinatrya)



Kondisi antrian warga dalam memanfaatkan program pemutihan pajak di pusat pelayanan Samsat Cikokol. (Foto: Muhammad Dimas Khoiro)

# Empat Lokasi Pembangunan Griya Harmoni Warga Kota Tangerang **Siap Direalisasikan Bulan Depan**



Fasilitas Griya Harmoni Warga sebagai ruang publik serbaguna.  
(Foto: Ananda Adining Putra)



*"Kami berkomitmen untuk mempercepat pembangunan Griya Harmoni Warga di empat lokasi yang sudah selesai dilelang, agar masyarakat dapat segera memanfaatkan ruang publik berkualitas ini untuk berbagai kegiatan sosial dan budaya."*

- Decky Priambodo,  
Kepala Dinas Disperkimtan Kota Tangerang

## Pemerintah Fokus Realisasikan GHW, Fasilitas Sosial dan Layanan Publik Terintegrasi

Pemerintah Kota (Pemkot) Tangerang memastikan rencana pembangunan Griya Harmoni Warga (GHW) sebagai salah satu ruang publik berkualitas mulai direalisasikan dalam waktu dekat ini.

Kepala Dinas Perumahan, Permukiman dan Pertanahan (Disperkimtan) Kota Tangerang Decky Priambodo menuturkan, rencana pembangunan GHW tersebut menunjukkan progres yang signifikan. Tercatat, Pemkot Tangerang telah menyelesaikan proses lelang (tender) di empat lokasi dari 17 lokasi pembangunan GHW yang ditargetkan dapat direalisasikan pada tahun ini, yakni GHW Panunggangan Barat, GHW Buaran Kandang, GHW Pondok Bahar, dan GHW Larangan Selatan.

"Kami terus mengawal pembangunan ini bisa secepat mungkin direalisasikan, ada empat lokasi yang sudah selesai dilelang, selanjutnya tinggal menunggu berjalan sesuai dengan prosedur, kemungkinan mulai dibangun pada bulan depan," ujar Decky, Kamis (17/4/25).

Ia melanjutkan, Pemkot Tangerang memastikan terdapat 10 lokasi lainnya yang masih dalam proses lelang yang diperkirakan akan berjalan sampai awal bulan depan. Selanjutnya, GHW tersebut dapat dimanfaatkan masyarakat sebagai ruang aktivitas sosial, pendidikan,

olahraga, seni budaya, sampai akses Integrasi Layanan Primer (ILP) secara gratis.

"Ada 14 lokasi yang sudah siap direalisasikan pembangunannya, sebagian besar masih dalam proses lelang, sedangkan tiga lokasi sisanya masih dalam tahap pengkajian lebih lanjut dengan perangkat kewilayahan setempat," tambahnya.

Selain itu, Pemkot Tangerang berkomitmen akan mengawal proses realisasi pembangunan GHW tersebut secara maksimal, sekaligus memastikan dapat segera dimanfaatkan masyarakat sesuai dengan target yang telah ditentukan. (M. Teguh Saputro)

### Targetkan dapat direalisasikan pada tahun ini:

1. GHW Panunggangan Barat
2. GHW Buaran Kandang
3. GHW Pondok Bahar
4. GHW Larangan Selatan

# 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

**Grand Soll Marina**  
1. Gatot Subroto Km 5 No.3, RT.001/RW.003, Gandasari, Kec. Jatiuwung, Kota Tangerang, Banten 15137

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

**d'primahotel Tangerang**  
Jl. Benteng Betawi No.88, Buaran Indah, Kec. Tangerang, Kota Tangerang, Banten 15148

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

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

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

**Fika Rooms Aparthotel Tangerang**  
Jl. Jenderal Sudirman, RT.001/RW.005, Babakan, Kec. Tangerang, Kota Tangerang, Banten 15118

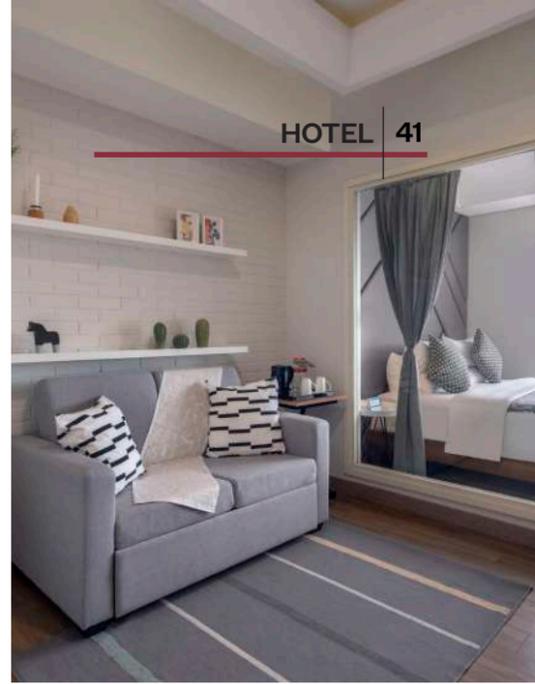
**Pakons Prime Hotel**  
Daan Mogot Rd No.62, Sukaras, Tangerang, Tangerang City, Banten 15111

**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



**Staycation Paling Fleksibel di Fika Rooms**  
Fika Rooms Aparthotel Menawarkan Kenyamanan dan Kemewahan untuk Semua Tamu



Terletak di kawasan strategis Skandinavia Apartment, tepat di jantung Tangcity Superblock, Fika Rooms Aparthotel Tangerang hadir sebagai pilihan hunian modern yang menyatukan kenyamanan hotel dengan segi praktis apartemen.

Setiap unitnya dilengkapi dapur pribadi, ruang tamu yang lapang, dan smart TV, menjadikan hotel ini cocok untuk keluarga maupun pelaku bisnis yang butuh ruang lebih dari sekadar kamar tidur.

Tak hanya itu, berbagai fasilitas unggulan seperti satu-satunya *infinity pool* di Kota Tangerang, dapur pribadi di unit tertentu, serta ruang hiburan bersama untuk bersantai atau bekerja, membuat Fika Rooms semakin cocok untuk semua tipe tamu yang mencari kenyamanan sekaligus fleksibilitas.

"Tamu kami beragam, namun memang didominasi untuk *stayca-*

*tion* keluarga pada akhir pekan, dan tamu-tamu bisnis seperti ekspat, pilot, hingga *meeting korporat* saat *weekdays*," jelas *Operational Manager* Fika Rooms, Lisa Indra.

Paket *Family Friendly* Fika menawarkan sarapan gratis untuk dua anak, *mini bar*, hingga *upgrade* kamar ke tipe eksekutif. Untuk keluarga dengan bayi, hotel ini juga menyediakan *baby cot*, *bathtub*, serta kursi makan bayi.

Dengan harga mulai Rp780 ribu dan diskon tambahan bagi member, Fika Rooms hadir sebagai solusi cerdas dan nyaman bagi keluarga yang ingin berlibur tanpa harus meninggalkan kota.

Untuk pemesanan dan informasi lebih lanjut, hubungi Fika Rooms di *hotline* +62 811-1185-557 atau kunjungi @fika<sup>rooms</sup>.id pada laman Instagram. (William Anwar)

**"Fika Rooms hadir dengan konsep yang memadukan kenyamanan hotel dan kepraktisan apartemen, memberikan solusi ideal untuk keluarga, pelaku bisnis, dan tamu yang mencari fleksibilitas serta kenyamanan selama menginap."**

- Lisa Indra  
*Operational Manager Fika Rooms Aparthotel*



Scan for location  
**FIKA ROOMS**  
Jl. Jenderal Sudirman, Babakan, Kec. Tangerang, Kota Tangerang



# Kyriad Hotel Airport Jakarta

Pilihan Elegan untuk Berbagai Perayaan



Suasana hangat dan elegan menyambut setiap tamu yang memasuki Kyriad Hotel Airport Jakarta.

Terletak strategis di Jalan Marsekal Suryadarma No. 1, hotel ini bukan sekadar tempat menginap, melainkan juga rumah bagi berbagai momen penting, mulai dari ulang tahun, arisan, hingga pernikahan.

Dilengkapi enam ruang serbaguna dan kapasitas hingga 300 orang, hotel ini menawarkan fleksibilitas untuk segala jenis acara.

"Kyriad Hotel Airport memiliki enam ruang serbaguna yang dapat menampung dari kapasitas 10 hingga 300 orang dalam pengaturan teater untuk acara *standing party*, dilengkapi dengan fasilitas seperti *projektor*, *screen*, *standard soundsystem*, dan akses Wi-Fi gratis," ujar *General Manager* Kyriad Hotel Airport, Guntur Trisno Utomo.

Keunggulan Kyriad Hotel Airport terletak pada personalisasi. Seperti untuk acara lamaran dan sangjit, tersedia dekorasi tradisional dan hidangan khas yang membuat suasana terasa lebih dekat dan berkesan.

Sementara itu, paket *honeymoon* juga cocok untuk pasangan baru. Menghadirkan ruangan dengan nuansa romantis dan layanan kamar penuh privasi, membuat pengalaman menginap di hotel ini menjadi lebih istimewa.

Dengan pelayanan ramah dan fasilitas lengkap, Kyriad Hotel Airport Jakarta hadir sebagai pilihan ideal untuk menyulap setiap perayaan menjadi semakin spesial.

Untuk pemesanan dan informasi lebih lanjut, silakan hubungi kontak resmi Kyriad di +62 21 29869090 atau email [reservasi@kyriadairportjakarta.com](mailto:reservasi@kyriadairportjakarta.com).

(William Anwar)

*"Kami menyediakan ruang serbaguna yang fleksibel lengkap dengan fasilitas modern, sehingga setiap momen, mulai dari acara kecil hingga perayaan besar bisa terasa lebih personal dan berkesan,"*

-Guntur Trisno Utomo,  
General Manager Kyriad Hotel Airport Jakarta

**Kyriad**  
AIRPORT JAKARTA



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



## Paket Pernikahan dengan Ragam Pilihan Venue

Mulai Rp18,8 Juta, Nikmati Hari Spesial Tanpa Khawatir Biaya

Tren pernikahan masa kini mulai menjadikan hotel sebagai salah satu pilihan yang tepat untuk menggelar pesta. Ragam fasilitas terlengkap hingga suasana yang nyaman bagi calon pengantin dan para tamu menjadi alasan utamanya.

Pesta pernikahan juga masih menjadi momen berharga bagi semua orang. Namun, rangkaian acara di dalamnya mulai beralih menjadi kesempatan untuk merayakan bersama keluarga dan kerabat terdekat saja.

Resepsi pernikahan dengan konsep bertajuk *intimate wedding* ini siap direalisasikan bersama Days Hotel & Suites by Wyndham. Dengan harapan, para pengantin tetap bisa menggelar pesta di *venue* Impian tanpa bikin dompet sesak.

Oleh karena itu, Days Hotel & Suites hadirkan promo *wedding package* dengan harga mulai dari Rp18,8

juta untuk 50 orang. Hotel bintang empat ini juga menghadirkan pilihan *venue* yang bisa disesuaikan dengan kebutuhan. Mulai dari *indoor area* di Bromo Grand Ballroom eksklusif, hingga pilihan *venue semi-outdoor* dengan suasana yang lebih alami.

"Paket ini sudah termasuk MC profesional, dekorasi yang cantik, Junior Suite Room untuk pengantin dan *buffet* untuk 50 tamu," jelas *Director of Sales* Days Hotel & Suites, Merisa Wijayanti.

Merisa melanjutkan, paket ini juga meliputi *food testing* untuk enam orang, juga tambahan *food stall* seperti bakso dan siomay. Untuk informasi lebih lanjut mengenai paket promo lainnya, silakan hubungi Days Hotel & Suites di nomor telepon +62 21 5573 7271 atau WhatsApp +62 878 8777 6566. (William Anwar)

*"Dengan harga mulai Rp18,8 juta untuk 50 orang, calon pengantin bisa dapat venue eksklusif, makanan lezat, hingga dekorasi memukau—semua dirancang untuk momen tak terlupakan."*

- Merisa Wijayanti  
Director of Sales Days Hotel & Suites by Wyndham



Scan for location  
**DAYS HOTEL & SUITES BY WYNDHAM JAKARTA AIRPORT**  
Soekarno Hatta International Airport Integrated Area, Jl. Pembangunan 3 No.17, Karang Anyar, Kec. Neglasari, Kota Tangerang

**44 HOTEL**

# Take Over Chef Muto

250K Nett/Person  
For Public Rate  
220K Nett/Person  
for Inhouse Guest  
ALL Member Discount Applied

@Streets  
6PM- 9PM  
May  
16<sup>th</sup>  
2025

Jl. Raya Bandara Soekarno-Hatta  
Kota Tangerang, Banten 15125  
ibisstylesjakartaairport | all.accor.com/8593

More info & reservation  
+62 878 4945 1256  
fb@ibisstyles-jakarta-airport.com ACCOR · LIVE LIMITLESS

## Aksi Kungfu di Dapur Ibis Styles Jakarta Airport



Scan for location  
**IBIS STYLES  
JAKARTA AIRPORT**  
Jl. Raya Bandara Soekarno-Hatta,  
Kp. Rawa, Bokor, Jakarta, Kota Tangerang

Suasana restoran di ibis Styles Jakarta Airport akan berbeda pada malam 16 Mei 2025. Aroma masakan lezat akan berpadu dengan aksi kungfu di dapur, ketika Chef Muto, sang Kung Fu Chef, mengambil alih dapur hotel dalam gelaran "Kitchen Takeover".

Agenda ini bukan sekadar jamuan makan malam. Chef Muto akan tampil langsung di depan para tamu dengan pertunjukan memasak yang penuh gaya dan aksi menghibur.

Dikenal karena kemampuannya memadukan seni bela diri dan teknik memasak, kehadiran Chef Muto dijamin akan menggugah semua panca indera.

"Kami ingin menghadirkan pengalaman kuliner yang tak hanya memanjakan lidah, tapi juga menghibur secara visual. Kitchen takeover ini adalah kolaborasi antara rasa dan pertunjukan," ujar Market-

ing Communication ibis Styles Jakarta Airport, Bella Nova Tobing.

Acara ini terbuka untuk umum dan akan berlangsung mulai pukul 18.00–21.00 WIB.

Dengan harga Rp250.000 nett per orang, tamu bisa menikmati hidangan All You Can Eat Buffet sambil menyaksikan aksi panggung dari dapur secara langsung.

Bagi para pecinta kuliner, hiburan ini menjadi momen langka yang sayang untuk dilewatkan. (William Anwar)

**"Kitchen Takeover di ibis Styles Jakarta Airport bukan sekadar makan malam, melainkan sebuah pengalaman kuliner yang memadukan keahlian memasak dan seni bela diri, menghadirkan hiburan visual yang menggugah semua panca indera."**

- Bella Nova Tobing  
Marketing Communication ibis Styles Jakarta Airport

## Kota Tangerang Wilayah Modern yang Saling Terhubung

Ruas tol yang ramai dengan kendaraan mencerminkan mobilitas tinggi warga Kota Tangerang dalam menjalankan aktivitasnya. Melalui area pembangunan berkelanjutan dan gedung-gedung bertingkat, kota ini menunjukkan pertumbuhan pesat kawasan urban. Bagaiakan potret kota yang terus berkembang menuju masa depan yang lebih terintegrasi dan dinamis.

(Foto: Ananda Adining Putra)





# Slub

## Slub Cafe Mahakarya Bisnis Tiga Anak Muda

@slubcafe

### Ruang Unfinished Penuh Cerita, Slub Cafe Hadirkan Gaya Minimalis yang Maksimal

Berawal dari obrolan santai tiga anak muda, Azki, Hirga dan Randy, tentang cita-cita mereka membuka bisnis kekinian sebagai wadah kreatif kawula muda Kota Tangerang akhirnya terwujud. Slub Cafe namanya.

Ketiganya sukses merealisasikan ide dan gagasan bersama, memadukan keahlian di bidang masing-masing. Membangun sebuah tempat indah berkonsep *unfinished* yang modern dan minimalis.

Tempat yang terletak di sisi kanan Jalan Teladan IV, Babakan, Kota Tangerang ini menjadi bentuk nyata dari mimpi Azki, Hirga dan Randy.

Dengan segala fasilitas menarik, muda-mudi Kota Benteng dan sekitarnya bergantian mampir untuk berkumpul, sekaligus mengunggah setiap momen di media sosial. Terlebih, kehadiran *photobooth* unik turut mendukung kebutuhan publisitas para pengunjung.

"Kita punya *photobooth* yang hasil cetaknya pakai kertas *thermal*. Ini bisa digunakan secara gratis sama pe-

langgan," beber Hirga.

Tak hanya itu, para barista di Slub Cafe juga mengenakan pakaian menggemaskan bertuliskan "SLUB" yang tampak trendi. Mereka tak ragu menyambut dan menyajikan hidangan terbaik untuk para pelanggan yang datang.

Sebagaimana yang disebut sebelumnya, Slub Cafe bukan sekadar tempat untuk nongkrong, melainkan juga hadir sebagai tempat berlangsungnya berkolaborasi kreatif antar pengunjung, musisi, komunitas, hingga pelaku UMKM di Tangerang.

Randy, yang bertanggung jawab atas sektor *entertainment* Slub menjelaskan, salah satu program yang sempat mereka gelar adalah Slub Market.

Gelaran ini dibangun sebagai pameran ciamik yang menjadi peluang bagi kawula muda untuk mengenal ragam kreativitas dan produk-produk lokal lebih dalam.

Ke depannya, Slub berencana untuk membuka *stand fashion* di dalam kafe. Jadi bukan hanya sebagai membangun bisnis, tiga anak muda penggagas Slub juga menyiapkan tempat ini sebagai arena promotif untuk pengusaha muda Kota Tangerang lainnya.



Ragam menu favorit Slub Cafe, mulai dari minuman, camilan, hingga hidangan utama.  
(Foto: Ananda Adining Putra)

### Aneka Menu Unggulan Slub Cafe

Di balik konsep menarik dan suasananya yang nyaman, Slub Cafe juga tak ragu manjakan lidah para pengunjung dengan sederet menu unggulannya.

Meskipun kafe ini menyajikan berbagai jenis kopi, menariknya justru *mocktail* yang jadi primadona bagi pelanggan.

Racikan rahasia dari barista membuat *mocktail* buatan Slub terasa lebih segar. Terlebih, visualnya yang cantik dan *instagramable* juga menjadi daya tarik tersendiri.

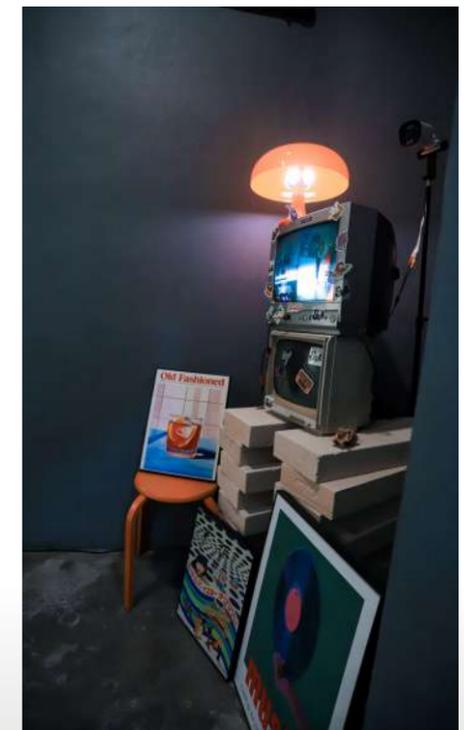
Tak hanya minuman, Slub Cafe juga menyajikan menu makanan yang pasti menggugah selera. Salah satu favoritnya adalah nasi goreng daun jeruk.

Perpaduan aroma daun jeruk dengan resep spesial membuat hidangan ini terasa istimewa. Selain itu, pilihan pasta dan camilan lain tersedia sebagai pendamping yang tak boleh dilewatkan.

"Biasanya, kalau sore kebanyakan pelanggan perempuan datang.

Puncak ramainya di jam setengah sembilan sampai *closing* jam dua belas malam, mayoritas remaja laki-laki yang duduk sampai larut," tambah Azki.

Dengan konsep kekinian dan menu yang memanjakan, Slub Cafe menjadi pilihan tepat bagi anak muda Kota Tangerang untuk berkumpul, mengerjakan tugas, ataupun membangun jejaring positif. (William Anwar)



Scan for location

**SLUB CAFE**

Jl. Teladan IV, Babakan, Kec. Tangerang, Kota Tangerang

# Lebih Hangat dari Secangkir Kopi

Pelayanan dan Kenyamanan Pelanggan di Atas Segalanya

@kosanmantan

Baru saja membuka pintu, senyum ramah dari barista langsung menyambut. Sapa hangat terpancar seketika tanpa ragu. Meski tangan sibuk meracik kopi, percakapan tetap mengalir dengan santainya. Suasana akrab turut tercipta, menghadirkan energi positif yang tidak bisa terelakkan.

Di tempat bertajuk Kosan Mantan Kopi ini hubungan pertemanan itu terjalin. Kafe dengan nama unik ini sengaja menempatkan pelayanan dan kenyamanan pelanggan di atas segalanya.

“Di Kosan Mantan Kopi, pelayanan jadi yang utama. Tempat dan suasananya juga sengaja dibentuk buat bikin para pelanggan nyaman

datang,” ungkap *owner* Kosan Mantan Kopi, Guna Alpurnama.

Bukan lagi pemain baru, Kosan Mantan Kopi adalah kafe lama yang baru saja berpindah lokasi. Kini, rumah dengan halaman luas yang terletak di Jalan Nyimas Melati No.10, Sukarasa, Kota Tangerang jadi tempat kafe ini menyajikan kehangatannya.

Bauran pelanggan lama dengan para pengunjung baru semakin menambah cerita di setiap meja. Suasana nyaman yang tak pernah berubah, bahkan semakin bertambah berkat deretan fasilitas terbaru membuat Kosan Mantan Kopi semakin bikin betah



Sebut saja ruangan VIP untuk pelanggan yang ingin menikmati suasana *private* bersama rekan kantor ataupun kerabat dekat. Bahkan kini dilengkapi fasilitas *baby chair* yang membuat kafe ini semakin ramah untuk keluarga.

Sambil menunggu pesanan datang, duduk di dalam ruangan terasa sejuk dan tenang. Bercengkrama di teras semi *indoor* juga memberikan kesan santai.

Tapi, area luar ruangan justru jadi favorit untuk yang datang ramai-ramai. Angin segar membuat suasana nyaman tetap terasa, bagaikan sedang bersantai di rumah sendiri, dengan nuansa yang lebih hangat dari secangkir kopi.



Area duduk Kosan Mantan Kopi yang mengutamakan kenyamanan baik di dalam maupun luar ruangan. (Foto: Ananda Adining Putra)



## Pergi Pagi, Pulang Ngopi

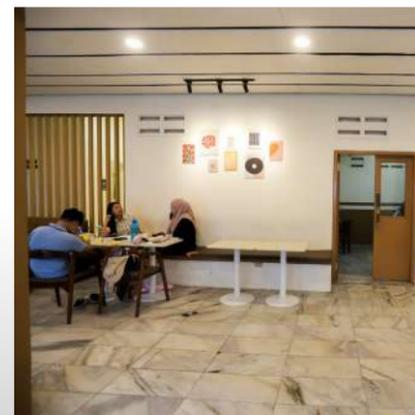


### Pilihan Tepat untuk Berbagai Kalangan

Baris tera ‘Pergi Pagi, Pulang Ngopi’ jadi satu di antara kalimat nyeleneh yang kerap digaungkan kafe ini. Bukan hanya sekadar kata, tagline itu juga menggambarkan suasana sehari-hari di Kosan Mantan Kopi.

Sebagaimana tampak sedari pukul 09.00 WIB. Semua aktivitas mulai dijalankan, begitu juga Kosan Mantan Kopi yang terlihat mulai membuka pintunya. Satu-persatu pelaku WFC datang, duduk dan membuka laptop, sambil ditemani segelas minuman segar di sampingnya.

Di buku menu, minuman itu disebut *Butterscotch Sea Salt*, salah satu favorit para pelanggan yang di-pesan setiap harinya.



Jam terus berputar, tak terasa waktu makan siang sudah tiba. Keluarga kecil juga mulai datang. Orang tua yang baru saja menjemput anaknya pulang sekolah, mampir sebelum menuju ke rumah.

Untuk mengisi kekosongan perut, mi *Garlic Cheese* jadi andalan yang paling tepat. Sensasi *creamy* dari keju turut menghadirkan rasa gurih yang pas. Tekstur mi yang lembut semakin membuat hidangan ini terasa sempurna.

Selain ragam camilan, menu lainnya juga tersedia. Dibanderol dengan harga mulai dari Rp10 ribu hingga Rp35 ribu, Kosan Mantan Kopi jadi pilihan yang tepat untuk berbagai kalangan.

“Kita sudah tangkap semua segmen. Dari kalangan pelajar, pekerja kantor, sampai keluarga bergantian datang ke Kosan Mantan Kopi,” tutur Guna.

Bahkan saat langit mulai gelap, para pelanggan masih enggan beranjak dari kursi. Sampai waktu tutup tiba di pukul 23.00 WIB, para pengunjung baru berangsur-angsur pulang. Tak jarang dari mereka masih membawa segelas kopi sambil beranjak pergi.

(William Anwar)

“‘Pergi Pagi, Pulang Ngopi’ bukan cuma slogan—itu ritme hidup di Kosan Mantan Kopi. Dari pelajar, pekerja, hingga keluarga, semua menemukan tempatnya di sini, dari pagi produktif hingga malam penuh cerita.”

– Guna,  
Pengelola Kosan Mantan  
Kopi



Scan for location  
**KOSAN MANTAN KOPI**  
Jl. Nyimas Melati, Sukarasa,  
Kec. Tangerang, Kota Tangerang

# D'Coloni Space

## Dirancang Sempurna untuk Semua Pelanggan

Begitu memasuki area D'Coloni Space di Cipondoh, suasana lapang dan nyaman langsung menyambut.

Terletak di Kecamatan Cipondoh, ruang kuliner yang modern ini mengutamakan pelayanan dan kenyamanan yang sempurna.

Dengan kapasitas yang luas dan tertata rapi, kafe ini menyediakan ruang *indoor* bergaya klasik, area *semi-outdoor* yang nyaman, hingga fasilitas terlengkap seperti *musala*, *vip room*, dan *play-ground* untuk anak.

Setiap elemen di dalamnya mencerminkan perancangan yang mende-tail, mulai dari pencahayaan, tata ruang dan tempat duduk, hingga visual menu yang disajikan dengan estetis.

"Dari awal kami memperhatikan

Para pelanggan D'Coloni Space tengah bersantai di ruang terbuka yang luas dan alami.  
(Foto: Ananda Adining Putra)

semua *brand guideline* agar lebih dekat dengan pelanggan. Mulai dari konsep, tempat, pengemasan, sampai turunan ke menunya," ujar *owner* sekaligus *executive chef* D'Coloni Space, Herryaldi Hamdzah Timories.

Menu yang ditawarkan juga tak kalah sempurna. Kelezatan dari dapur D'Coloni Space semakin unik berkat komitmennya yang tetap berpijak pada selera lokal.

Bahkan, beberapa sajian bergaya *western* tetap diberi sentuhan tradisional agar tetap relevan dengan karakter lidah para pelanggan.

"Untuk menu *western* seperti pasta juga kami berikan pendekatan lokal. Spaghetti aglio o'lio kami, misalnya, yang kita kasih teri nasi sebagai dasar rasa," lanjut Hamdzah.

Dengan penyajian yang bersih dan harga yang terjangkau, D'Coloni Space menempatkan dirinya sebagai tempat bersantap sekaligus bersosialisasi yang sempurna di tengah kota.

**"D'Coloni Space bukan sekadar tempat makan, ini adalah ruang rasa dan cerita, di mana kenyamanan modern berpadu dengan sentuhan lokal yang hangat."**

-Herryaldi Hamdzah Timories,  
Owner & Executive Chef



## Dibuat Langsung dari Tangan Masterchef



@d.colonispac



Banyak pelanggan D'Coloni Space yang bolak-balik datang berkat kelezatan hidangan yang disajikan. Tak heran, koki berpengalaman mengambil peran besar di balik dapur kafe menawan ini.

Sosok itu adalah sang *owner* sekaligus *executive chef* D'Coloni Space sendiri, Herryaldi Hamdzah Timories, atau yang lebih akrab dikenal dengan sapaan *Chef Hamdzah* dalam ajang Masterchef Indonesia.

Pria kelahiran 1991 itu semakin terkenal berkat langkah panjangnya di galeri Masterchef Indonesia Season 7. Tak jarang, keterampilan memasaknya yang luar biasa mendapat banyak pujian dari dewan juri.

Namun, tak hanya ikut berkompetisi di kontes bergengsi, Hamdzah kian meningkatkan keterampilannya sebagai koki melalui pendidikan khusus di Negeri Paman Sam.



Usai menuntaskan masa belajarnya, Hamdzah kembali ke Tanah Air dengan segudang pengalaman dan pengetahuan baru.

Salah satu tempat untuk menuangkan itu semua adalah D'Coloni Space. Di sini, Hamdzah menyadari bahwa

hidangan Nusantara tidak bisa digeser sebagai benang merahnya.

"Waktu pulang saya baru menyadari, di resto Indonesia ya makanan dan minumannya yang beli tetap orang Indonesia. Mereka datang karena kenal dan familiar dengan makanan

itu," ungkap Hamdzah.

Pada akhirnya, modifikasi dan tuangan inovasi pada makanan menjadi solusi yang digunakan Hamdzah dalam menjalankan bisnisnya



Scan for location

**D'COLONI SPACE CIPONDOH**

Jl. KH. Hasyim Ashari No.98, Kenanga, Kec. Cipondoh,  
Kota Tangerang

# Tangerang Gymnastic Club

Bawa Pulang Sembilan Medali Emas di Ajang Internasional



Lantai-lantai senam di Bangkok, Thailand, seolah menjadi saksi bisu kegemilangan atlet-atlet muda Kota Tangerang.

Para generasi penerus yang tergabung dalam Tangerang Gymnastic Club (TGC) ini mencatatkan sejarah fenomenal di kejuaraan internasional bertajuk Moose Games Gymnastics 2025 pada 5-6 April lalu.

Memulai debut di kancah internasional sebagai perwakilan dari Indonesia, mereka langsung menuai hasil gemilang dengan torehan sembilan medali emas, 10 perak, ditambah tiga perunggu.

Dari kategori *Women's* dan *Men's Artistic Gymnastics*, para atlet muda TGC tampil luar biasa di antara 1.500 pe-

serta dari 10 negara.

"Alhamdulillah, ini pengalaman internasional pertama kami dan langsung mencetak prestasi. Anak-anak menunjukkan kemampuan terbaiknya," ungkap Coach TGC, Alfin Hidayatama.

Joan, Zahra, Cecilla, Caroline dan Rizky merupakan kelima atlet yang membawa pulang seluruh medali ke Tanah Air.

Mereka menjadi representasi terbaik semangat pembinaan atletik Kota Tangerang. Ajang ini bukan hanya tentang kompetisi, tetapi bukti bahwa talenta dari kota ini mampu bersinar di skala tertinggi.

"Kami akan terus berkomitmen untuk melatih dan mendukung atlet muda, agar prestasi yang kami raih di Moose Games menjadi awal dari pencapaian-pencapaian lainnya yang bisa mengharumkan nama Kota Tangerang dan Indonesia."

- Coach Alfin  
Pelatih Tangerang Gymnastics Club (TGC)

## Bintang Muda Harumkan Nama Bangsa

@tangerang\_gymnastics

Sorak bangga mewarnai langit Kota Tangerang setelah lima atlet muda dari Tangerang Gymnastics Club (TGC) sukses membawa pulang total 22 medali dari Moose Games Gymnastics 2025 di Thailand.

Debut internasional ini sekaligus mempertegas bahwa prestasi bisa lahir dari mana saja, termasuk dari klub lokal yang berlatih tanpa sorotan media-media besar.

Atlet Rizky Haidar Saadi menjadi bintang lapangan dengan raihan empat medali emas dari kategori *Men's Artistic Gymnastics Level 3*.

"Kami akan terus memaksimalkan latihan agar bisa mengharumkan nama Kota Tangerang dan Indonesia di ajang-ajang berikutnya," ujar Coach Alfin.

Dinas Pemuda dan Olahraga (Dispora) Kota Tangerang juga tak lupa memberi apresiasi. Kepala Dispora Kaonang, mengutarakan rasa bangganya sambil terus berkomitmen untuk memaksimalkan pembinaan atlet di Kota Tangerang.

"Kami mengucapkan selamat dan terima kasih kepada pelatih dan seluruh atlet yang telah bertanding di *Moose Games Gymnastics 2025 Thailand* dan membawa nama Kota Tangerang serta Indonesia di kancah internasional," ujar Kaonang.

Dari lantai senam, gema nama Kota Tangerang dan Indonesia kian terdengar sampai ke podium tertinggi di mata dan telinga dunia. (William Anwar)

Atlet-atlet Tangerang Gymnastic Club yang sukses mengharumkan nama Bangsa di kancah internasional.  
(Foto: Istimewa)



Tangerang\_Gymnastics

Bale Kota Mall, Kota Tangerang

GYMNASIUM CLASS

FRIENDSHIP

EXCELLENCE

LIVE | EDISI 04 TAHUN 2025

RESPECT

Tangerang Gymnastics

MORE INFO :

Balekota Mall Lt. 1

088976994290 (Admin)

# ATANG QUIZ TIME



Ayo Temukan Kata Sebanyak-banyaknya!

C V N M I N A R A C O L L E C T I O N S Y U W  
 E R U R B A N F A R M I N G L B D A N U A N V  
 V R A A T Q T S H T P A N X A B A R E K U I K  
 R L A K S A E T G Z P X X A Y A M A S A P X X  
 Z C E L Y D E C S N E A K R S H U B T S L U B  
 R V E A T G M C U A T I T G H U L O C A D E F  
 G A N R A J A P E C A K N U S A N T A R A X R  
 G A B Y T U S E R A F G V B E L I A Q I R A Q  
 X C K W T G E M A S I M P L A N R E V A R A B  
 T I N V K O S A N M A N T A N X T T Y X H H J  
 A S W A S E M B A D A P A N G A N R T U Y R T  
 C F T A M A N E K S P R E S I T Y U L I G T Y  
 A E X M A S T E R C H E F U K L A  
 R G R E C E R G H L I V E M A G Z

Periode Quiz Hingga 30 Mei 2025

Dapatkan Hadiahnya!

- Follow dan kirim jawaban kamu dengan cara kirim 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



24 | UMKM

## SURGANYA SNEAKERS ORISINAL

Produk Orisinal dengan  
Koleksi Terlengkap

@sneakerhub.id

Berikut masuk ke dalam toko, ratu-  
 san pasang sepatu langsung men-  
 yambut dari segala penjuru tu-  
 an-  
 gan.  
 Mejung di rak besar, aneka jenis  
 sepatu branded untuk penggunaan  
 sehari-hari, hingga produk spesial  
 pencarian para kolektor berjejer rapi  
 tersedia di tempat bertajuk Sneak-  
 erhub ini.  
 Bagaikan surga bagi para sneak-  
 erhead, tempat ini menjamin seti-  
 ap pasang sneakers yang dijual  
 adalah produk orisinal dengan  
 koleksi terlengkap.  
 "Di Kota Tangerang kita salah satu  
 toko sneakers original yang per-  
 tama. Dari waktu hanya melayani

penjualan online sudah banyak  
 yang beli sneakers di sini. Setelah  
 ada toko fisik, pasti kalau di Kota  
 Tangerang langsung datang ke  
 Sneakerhub," ujar owner Sneaker-  
 hub, Gabriel Julivan.  
 Sneakerhub  
 melanjutkan,  
 menjual berbagai tipe sepatu mulai



dari produk fashion, performance,  
 hingga collectible items.  
 "Product fashion itu teknologinya  
 ya nggak terlalu banyak, tapi su-  
 pakainya bagus untuk fesyen. Kita  
 mau performance itu seperti sepatu  
 yang biasa dipakai untuk olahraga  
 tertentu seperti lari, basket dan lain-  
 nya dengan teknologi khusus," jelas  
 Ivan.  
 Sementara itu, tipe sepatu kole-  
 si yang dimaksud adalah barang-  
 rang-barang hasil kolaborasi  
 merupakan riasan klasik dan  
 si tertentu, hingga sepatu limited  
 edition.  
 Sang pemilik Sneakerhub  
 menyebut, para kolektor yang  
 mencari collectible items bisa  
 melakukan pemesanan se-  
 melakan di Sneakerhub, un-  
 cara pre-order di Sneakerhub, un-  
 tuk kemudian dicarikan produksinya  
 hingga ke berbagai belahan dunia.

## Bisnis Berawal dari Hobi Beli di Luar Negeri, Titip Teman atau Sekalian Jalan-

Ivan mengaku, kecintaannya pada sneakers menjadi  
 pelopor lahirnya bisnis bertajuk Sneakerhub ini.  
 Pada 2017 silam, gaya hidup yang mulai  
 merambah ke sektor sepatu tren di sudah  
 mulai tumbuh di Indonesia. Namun, pro-  
 duk yang dibutuhkan tergolong masih su-  
 lah ditemukan di Kota Tangerang, Jakarta,  
 maupun daerah lain di sekitarnya.  
 Kondisi ini mendorong Ivan untuk mem-  
 beli sepatu di luar negeri yang kemudian  
 menjadi hobi tersendiri baginya. Tak jarang,  
 dirinya membawa lebih banyak sneaker  
 untuk kembali dijual di Indonesia.  
 "Mulanya saya beli sneakers di  
 luar negeri, tiap teman ataupun  
 rekan malah saya jual lagi di  
 sini," kata Ivan.  
 Setelah serius mem-  
 ulai perjalanan bisnis lewat  
 Sneakerhub, Ivan masih  
 mengalami tantangan  
 berupa kurangnya minat  
 pembeli sneakers untuk  
 menggunakan sehari-hari.  
 Namun, budaya kolektibel  
 dari luar negeri yang terba-  
 wa lewat media sosial menjadi per-

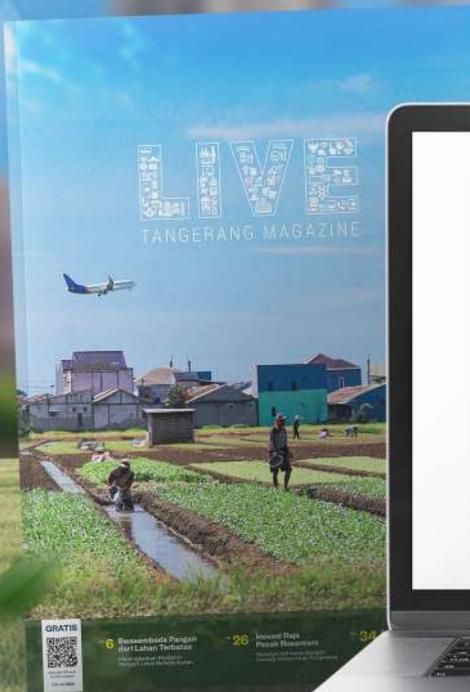


aruh utama perkembangan tren fesyen  
 sneakers di dalamnya.  
 Kini, ragam merek ternama seperti Nike,  
 Asics, New Balance, hingga On Cloud  
 rak koleksi Sneakerhub.  
 Nama toko yang sudah terpacu  
 erhead dan masyarakat umum. Ti-  
 bisnis yang berawal dari hobi ini  
 pasar yang jauh lebih tinggi.  
 Aktivitas penjualan yang mas-  
 kesertaannya dalam berbagai  
 terkumpul, hingga kehadiran h  
 jadi alasan utama bisnis ke  
 satu Authentic Sneakers 5  
 liam Anwar).

"Bisnis ini bukan soal  
 tapi bagaimana ras  
 bertahan. Karena  
 bisa bertahan le  
 - Kenny Tede,  
 Pemilik Ayam & Bet  
 QR code



# TANGERANG MAGAZINE



**Scan QR Code**

Untuk Membaca & Download PDF  
LIVE Tangerang Magazine

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