



TANGERANG MAGAZINE



GRATIS



Scan the QR code
to view e-paper

Edisi 6 / 2025

Hal. 6 **Melihat Sejarah
Masjid Raya Al-Azhom**

Mahakarya Spiritual di
Jantung Kota Tangerang

Hal. 32 **Festival Al-A'zhom Ke 12
Kembali Bergema**

Poros Kebahagiaan
Warga Kota Tangerang

Hal. 48 **Spot Work
From Cafe Baru**

Menawarkan Varian Lengkap
dan Rasa yang Bikin Balik Lagi

AYO BERKUNJUNG DAN INVESTASI DI KOTA TANGERANG

Lokasi Strategis



Akses Transportasi yang Baik



Pertumbuhan Ekonomi yang Pesat



Fasilitas Kesehatan yang Lengkap



Kehidupan Multikultural



H. SACHRUDIN
WALI KOTA TANGERANG

Pusat Pendidikan



Destinasi Wisata



Lingkungan yang Asri dan Hijau



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.



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 Rizqullah

SEKRETARIS
Kristiono Suntoro

ANGGOTA
Woro Suci
Asep Tahyudin
Fitri Yulia
Widi

EDITOR
Khanif Lutfi

DESAIN GRAFIS
Rizki Ramadani

FOTOGRAFER
Ananda Adining Putra
Irfan Taufiq

REPORTER
Awien Sinatrya
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



Melihat Sejarah Masjid Raya Al-A'zhom

Mahakarya Spiritual di Jantung Kota Tangerang



16

Lembaran Batik Ceritakan Kota Benteng

Ketika Tradisi dan Identitas Lokal Menyatu dalam Kain Batik

24

Laksa Puff Tangerang

Camilan unik yang memadukan puff pastry renyah dengan isian laksa khas Tangerang



32

Festival Al-A'zhom Kembali Bergema

Bukan Sekadar Perayaan, Tapi Poros Kebahagiaan Warga Kota Tangerang



34

Kota Tangerang Tuan Rumah Dialog Nasional TBC

Gerakan Kelurahan Siaga Resmi Diluncurkan, Kota Tangerang Sorotan Nasional lewat Program ASMARA TBC

48

Spot Work From Cafe Baru

Bukan Sekadar Kafe, Tapi Tempat Produktivitas dan Rehat





Kemegahan Masjid Al-A'zhom tampak dari atas memperlihatkan lima kubah bertumpuk dan 4 menara disekelilingnya.
(Foto: Irfan Taufiq)

Melihat Sejarah Masjid Raya Al-A'zhom

Kubah Terbesar Tanpa Tiang di Dunia

Di tengah hiruk-pikuk Kota Tangerang, berdiri megah sebuah mahakarya yang hampir menyentuh langit, Masjid Raya Al-A'zhom namanya.

Jutaan orang pasti tahu dan mengagumi kemegahannya, tapi tak banyak yang mengenal proses panjang pembangunannya.

Edisi kali ini, *LIVE Magz* mencoba merangkum kisah tentang proses berdirinya masjid raya yang kini jadi *landmark* kebanggaan Kota Benteng dan masyarakat di dalamnya.

Gagasan Masjid Raya Al-A'zhom berakar dari mimpi besar, yakni menyempurnakan lahirnya Kota Tangerang sebagai "New Downtown" lewat wajah religi sejak 1993 silam.

Ide ini mengemuka pada era Wali Kotamadya Djakaria Mahmud, yang kemudian diwujudkan dalam pembangunan sekitar enam tahun lamanya, sampai pemimpin

kota mulai silih berganti.

Lokasinya strategis, bersebelahan dengan Pusat Pemerintahan Kota (Puspem) Tangerang.

Pembangunan dilakukan bertahap. Anggaran diserap dari kolaborasi antara APBD dan partisipasi masyarakat. Masjid ini berdiri dirancang kokoh berdiri di atas lahan seluas 25 hektare, dengan bangunan utama sekitar 6.000 meter persegi.

Tak sekadar membangun tempat ibadah, proyek ini adalah fondasi spiritual kota. Menyatukan idealisme birokrat, kesalehan masyarakat dan keindahan arsitektur dalam satu bingkai yang kokoh.

Masjid ini bukan sekadar rumah ibadah. Masyarakat dan jemaah menjadikannya sebagai jantung spiritual, pusat dakwah, juga etalase kebudayaan Islam masa urban.

MAHAKARYA SPIRITAL DI JANTUNG KOTA TANGERANG

Kubahnya yang menjulang dengan diameter seluas 63 meter menjadi simbol paling menakjubkan hingga menjadi sorotan dunia.

Tanpa tiang penyangga, kemegahan itu menjadikannya salah satu masjid dengan kubah terbesar di muka bumi, predikat yang tak hanya jadi simbol kebanggaan, tapi juga lambang keberanian kota ini membangun identitasnya.

Dewan Penasihat DKM Al-A'zhom, K.H. Chaerudin menjelaskan, setiap sudut masjid dirancang untuk mencerminkan gagasan besar. Islam yang agung, kota yang bersih, serta umat yang bermartabat.

"Masjid Al-A'zhom enggak untuk salat aja. Di sini ada perpustakaan dan galeri Islam, ruangannya juga bisa dimanfaatkan jemaah untuk pernikahan dan sebagainya. Multifungsi dan banyak manfaat untuk umat," ungkap Dewan Penasihat DKM Al-A'zhom, K.H. Chaerudin.

Tak heran, Al-A'zhom kini menjadi *landmark* yang paling dikenal, mengundang kekaguman dari warga lokal hingga wisatawan mancanegara.

Masjid ini adalah titik temu antara akidah dan arsitektur, antara iman dan imajinasi. Dari sinilah kita memulai kisah tentang masjid yang tak hanya menjadi saksi zaman, tetapi juga penentu arah masa depan Kota Tangerang. (William Anwar)

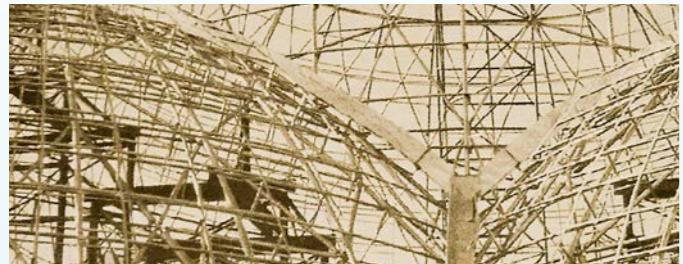
"Masjid ini bukan sekadar bangunan. Ia adalah wujud dari cita-cita, iman, dan keberanian Kota Tangerang membangun identitasnya sendiri."



Tampak dalam Masjid Al-A'zhom terasa sangat luas karena lima kubah berdiri tanpa tiang yang menghalangi pandangan
(Foto: Irfan Taufiq)

ARSITEKTUR INDAH DAN FILOSOFI DI BALIKNYA

Masjid Raya Al-A'zhom dibangun bukan hanya untuk keindahan, tapi sarat makna, setiap kubah dan menaranya menyimbolkan ajaran Islam, dirancang tanpa tiang penyanga oleh arsitek Prof. Slamet Wirasonjaya.



arsitek yang berhasil merancang kubah megah tanpa tiang.

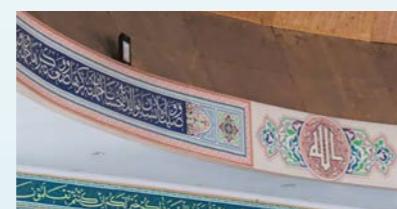
“Dulu sempat diragukan. Masa kubah besar bisa dibangun tanpa tiang? Tapi ternyata aman sampai sekarang. Karena perhitungan arsitek kita luar biasa,” kenang Asep yang merupakan pegawai Pemkot Tangerang pada masa pembangunan masjid. Karya arsitek asal ITB ini diterapkan setelah diumumkannya pemenang sayembara desain Masjid Raya Al-A'zhom singkat sebelum tahap pembangunan dimulai.

Perlu dipahami sejak dulu, pembangunan Masjid Raya Al-A'zhom bukan sekadar upaya melahirkan konstruksi megah di tengah-tengah kota. Sebab, setiap elemen fisiknya menyimpan makna mendalam.

Lima kubah yang bertumpuk menggambarkan kewajiban salat lima waktu sekaligus Rukun Islam. Empat menaranya juga mewakili empat pilar ilmu, yakni bahasa Arab, syariah, sejarah, dan filsafat.

Tinggi masing-masing menara pun dirancang filosofis. Tiga bagian menara mencerminkan Iman, Islam dan Ihsan. Puncak 30 meter mengacu pada jumlah juz Al-Qur'an, dan kuncup 6 meter mewakili enam Rukun Iman.

Salah satu saksi pembangunan Masjid Raya Al-A'zhom, Asep Talyudin mengutarakan kenangan yang melekat di kepalanya tentang Prof. Slamet Wirasonjaya, sosok



Gaya Timur Tengah berpadu dengan unsur tropis Indonesia. Pilar putih hijau yang tinggi, ornamen kaligrafi, hingga tata cahaya yang bebas menerangi sisi dalam masjid memberikan kesan agung namun bersahaja.

Inilah arsitektur yang bukan hanya indah dipandang, tapi juga mampu menenangkan jiwa. (William Anwar)

DIRESMIKAN SEBAGAI PUSAT PERADABAN

Masjid Raya Al-A'zhom diresmikan pada 2003 sebagai pusat spiritual dan sosial Kota Tangerang, menjadi simbol kota yang berakhlak dan inklusif, sekaligus penggerak arah pembangunan berbasis nilai keislaman.

Setelah berhasil merangkum jutaan makna di balik indah dan megahnya bentuk bangunan, Masjid Raya Al-A'zhom kemudian diresmikan pada 2003 silam dalam satu seremoni bersama peresmian Pusat Pemerintahan Kota Tangerang.

Hadir Menteri Dalam Negeri Hari Sabarno dan Menteri Agama Said Agil Husin Al Munawar. Wali Kota saat itu, H. M. Thamrin, menegaskan posisi Al-A'zhom sebagai pusat spiritual dan sosial kota.

Masjid ini segera menjadi pusat aktivitas umat dan simbol pemerintahan yang berpihak pada nilai-nilai ke-Islaman.

“Al-A'zhom sudah menjadi daya tarik sejak awal. Wujud komitmen menjadikan kota ini bersih, indah, dan berakhlak,” sambung Asep.

Di balik keagungan bentuknya, Al-A'zhom membawa pesan kuat yang meyakinkan Kota Tangerang bukan lagi wilayah pinggiran, melainkan sebuah pusat ekonomi baru.

Hingga kemudian, masjid ini menjadi salah satu elemen yang menyatukan umat dari berbagai kalangan, seperti pegawai pemkot sebagai unsur terdekat, para pedagang, pelajar, hingga musafir yang singgah.

Peran strategis ini menjadikan Al-A'zhom bukan hanya pelengkap lanskap kota, tetapi pelopor arah kebijakan urban spiritual yang inspiratif.

(William Anwar)

Tugu peresmian Masjid Al-A'zhom menandakan resminya berdirinya masjid sebagai landmark Kota Tangerang dan sebagai pusat aktivitas keagamaan dan sosial kota.
(Foto: Irfan Taufiq)



BEDUK TUA JADI GEMA SEJARAH ABADI

Salah satu sudut menarik di Masjid Raya Al-A'zhom menampilkan kokoh berdirinya sebuah beduk raksasa. Bukan sembarang beduk, melansir buku "Jejak Langkah Walikota H. M. Thamrin dalam Memimpin Kota Tangerang" alat ini lahir dari gagasan H.M. Thamrin yang ingin menghadirkan simbol ibadah dengan nilai sejarah tinggi

"Tolong cari sebuah beduk besar yang memiliki nilai sejarah tinggi, saya ingin mempersembahkan yang terbaik buat masyarakat Kota Tangerang," katanya saat mengunjungi pameran Wali Songo, November 2002.

Beduk ini berasal dari hutan Alas Roban, tepatnya Desa Bayu Ringin, Kecamatan Boja, Kendal, Jawa Tengah.

Terbuat dari kayu winong utuh berusia lebih dari dua abad, kayu ini dipahat mengikuti bentuk alami, menciptakan suara khas nan menggema.

Dengan panjang tiga meter dan diameter 185 cm, beduk ini dihiasi kaligrafi ayat-ayat Al-Qur'an hasil ukiran tangan para santri dari Jepara, di bawah bimbingan Ki Masyudi. Kulit lembu jumbo menutup sisi-sisinya, diikat kuat dengan rotan pilihan dan paku kayu.

Lafaz di sisi kanan bedug diambil dari Ali Imran 104 yang menyerukan umat Islam sebagai sosok terbaik yang senantiasa menganjurkan untuk kebaikan.

Sementara itu, sisi lainnya bertuliskan lahfaz surat Al-Mudatsir ayat satu sampai tujuh yang bermakna dakwah dan balasan dari amal kebaikan.

Kini, gema beduk Al-A'zhom bukan sekadar bunyi. Ia adalah denting sejarah yang masih terus mengetarkan hati setiap jemaah dan pengunjung yang datang.

(William Anwar)

Beduk Masjid Al-A'zhom tidak berbentuk tidak bulat sempurna dibuat dari satu batang pohon utuh.
(Foto: Istimewa)



Aktivitas pembelajaran mengaji untuk penyandang tunarungu di Masjid Al-A'zhom
(Foto: Dokumentasi Kota Tangerang)

DENYUT AKTIVITAS UMAT DI DALAMNYA



Silih waktu terus berganti, tapi sejak masa peresmiannya berlangsung, Masjid Raya Al-A'zhom tak pernah sepi.

Namun lebih dari itu, masjid ini memfasilitasi kegiatan yang inklusif dan beragam.

Setiap Selasa dan Kamis, ada program belajar mengaji untuk penyandang tunarungu.

"Kami pakai Al-Qur'an isyarat, bukan Braille. Ini khas Al-A'zhom untuk memudahkan penyandang tunarungu dalam proses belajar mengaji," kata K.H. Chaerudin dengan bangga.



Masjid Raya Al-A'zhom tak pernah sepi sejak diresmikan, menjadi ruang ibadah sekaligus pusat kegiatan inklusif seperti mengaji bagi tunarungu, kajian rutin, hingga Festival Al-A'zhom yang mendukung UMKM dan memperkuat peran masjid dalam pemberdayaan umat.

Festival Al-A'zhom juga menjadi sorotan tahunan. Selain perlombaan Islami dan tablig akbar, festival ini menjadi ruang bagi UMKM Tangerang untuk unjuk gigi.

"Ada stand kuliner sampai fashion. Ini cara masjid ikut mendukung ekonomi masyarakat," lanjutnya.

Tak ketinggalan, kajian subuh, kuliah dhuhra, hingga pelatihan keterampilan rutin digelar. Masjid ini adalah rumah besar yang mampu merangkul semua umat.
(William Anwar)

REVITALISASI MENGIKUTI ZAMAN



Tampak Galeri Islam yang memamerkan beragam kaligrafi dan buku-buku keislaman.
(Foto: Dokumentasi Kota Tangerang)

Semua perubahan ini dilakukan tanpa mengubah karakter awal bangunan. Marmer tetap mengilap, kaligrafi tetap utuh, dan semangat pelayanan tetap menyalah.

Revitalisasi ini bukan sekadar tampilan. Tetapi upaya menjaga relevansi fungsi masjid di tengah generasi baru yang tumbuh cepat dan melek teknologi.

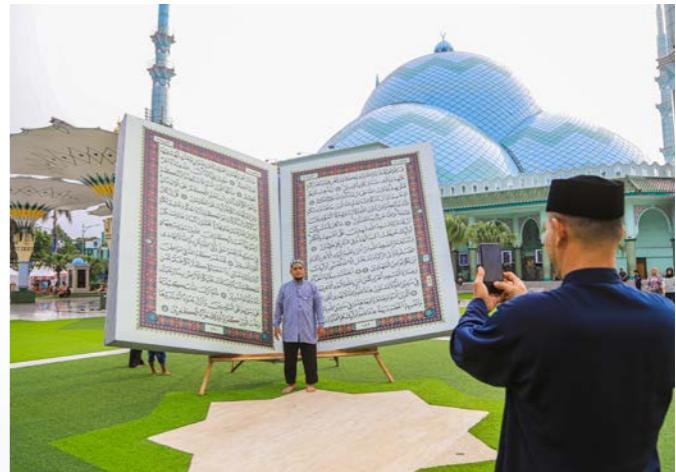
(William Anwar)

Masjid kebanggaan Kota Tangerang ini terus berbenah. Area depan semakin teduh berkat empat payung raksasa yang terbuka saat cahaya matahari memancarkan panasnya. Tak hanya cantik, suasananya khas Timur Tengah juga ikut terasa berkat bentangan payung ini.

Selain itu, di sampingnya juga ada *playground* untuk anak-anak dan galeri Islam yang inspiratif.

“Kalau dulu cuma salat dan kajian, sekarang makin banyak. Ada perpustakaan, taman edukasi, sampai pesantren di belakang masjid,” tambah Chaerudin.

Digitalisasi juga dilakukan. Kini tersedia QR Code infak di setiap sudut. Sistem informasi kegiatan terpampang di layar digital, dan dokumentasi masjid diarsipkan rapi dalam pusat informasi.



DESTINASI RELIGI MENDUNIA DARI LANDMARK JADI MAGNET WISATA

Masjid Raya Al-A'zhom kini menjadi destinasi wisata religi, menarik pengunjung dari dalam dan luar negeri dengan keindahan arsitekturnya, program edukatif, dan suasana spiritual yang menyatu dengan kehidupan masyarakat.

Kini, Masjid Raya Al-A'zhom tak hanya menjadi tempat ibadah, tapi juga destinasi wisata religi. Setiap pekan, rombongan dari luar kota hingga luar negeri berkunjung, menjadikan masjid ini titik awal spiritual dan visual.

“Saya dari Surabaya. Sudah lama ingin ke sini. Masya Allah, kubahnya memang luar biasa. Payung-payungnya juga bikin suasana terasa seperti di luar negeri,” ujar Dina Agustina, wisatawan muslim saat ditemui usai salat zuhur.

Al-A'zhom menjadi salah satu destinasi wisata di antara masjid-masjid besar lain di Indonesia. Tapi bangunan

berkubah biru cerah punya keunggulan sendiri, yakni kombinasi keagungan struktur dan kedekatan dengan rakyat.

Wisatawan tak hanya salat, tapi juga belajar sejarah, ikut tur edukasi, bahkan membeli produk lokal dari bazaar UMKM. Di malam hari, cahaya masjid memantul di langit, seakan menyihir siapa pun yang lewat untuk mampir sebentar.

Kota Tangerang berhasil menjadikan masjid ini bukan hanya pusat keimanan, tapi juga pintu gerbang tamasya rohani yang terbuka untuk siapa saja dan kapan saja. (William Anwar)

“Revitalisasi Al-A'zhom bukan sekadar mempercantik tampilan, tapi menjaga agar masjid tetap relevan bagi generasi yang tumbuh di era digital.”

MAKNA FILOSOFIS ARSITEKTUR MASJID RAYA AL-A'ZHOM

Tak sekadar megah secara visual, setiap elemen arsitektur Masjid Raya Al-A'zhom dirancang dengan nilai simbolis yang mendalam. Dari bentuk kubah hingga tinggi menara, semuanya mengandung pesan spiritual yang merefleksikan ajaran Islam dan memperkuat identitas masjid sebagai pusat keimanan dan pembelajaran umat.

LIMA KUBAH

memiliki arti *Lima waktu salat wajib dan Lima Rukun Islam*

EMPAT MENARA

memiliki arti *empat pilar ilmu Islam (Bahasa Arab, Syariah, Sejarah, Filsafat)*

TIGA BAGIAN MENARA

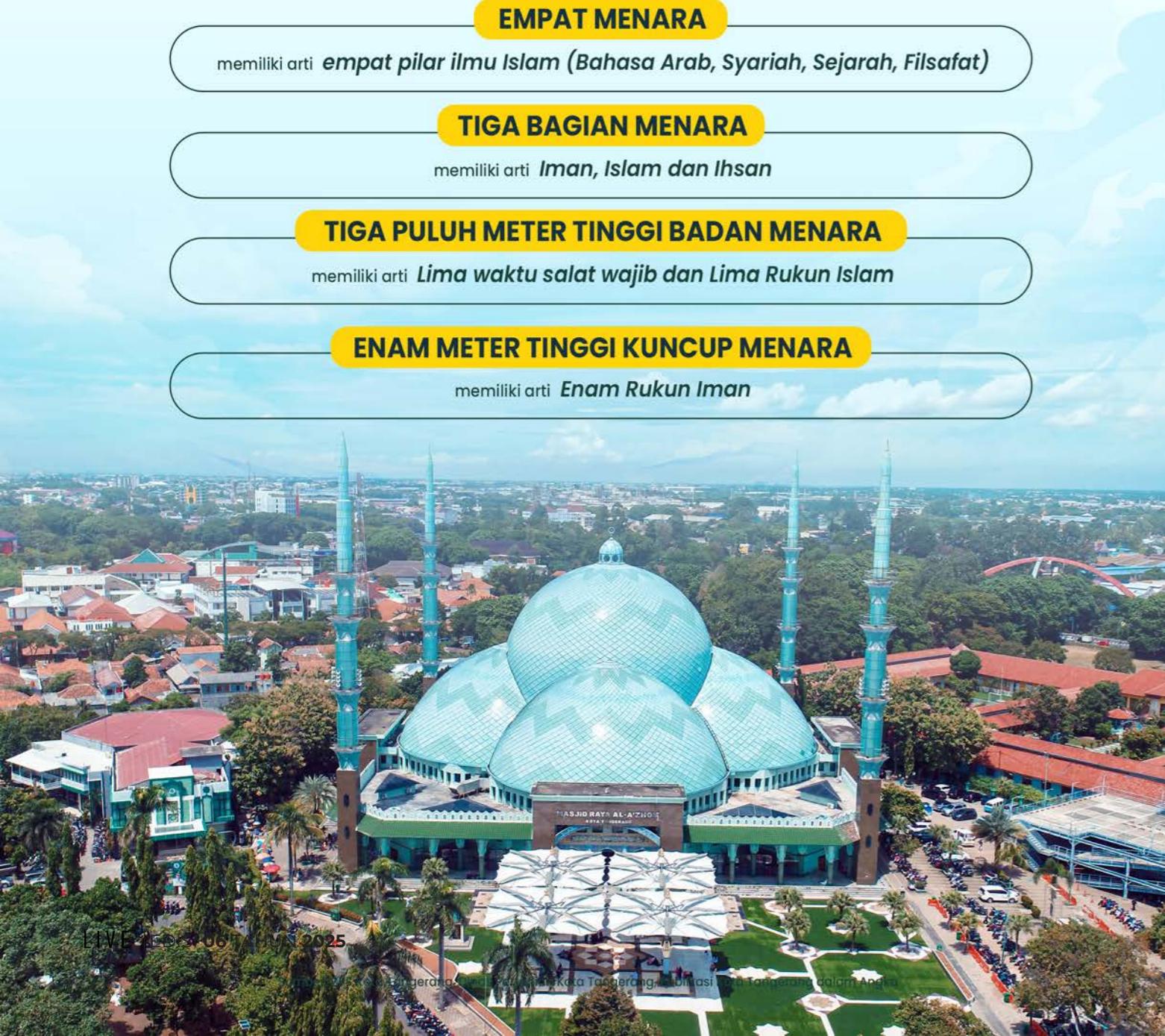
memiliki arti *Iman, Islam dan Ihsan*

TIGA PULUH METER TINGGI BADAN MENARA

memiliki arti *Lima waktu salat wajib dan Lima Rukun Islam*

ENAM METER TINGGI KUNCUP MENARA

memiliki arti *Enam Rukun Iman*



Pempek Asli Tanpa Bahan Pengawet

Setia pada Rasa, Jujur pada Bahan: Pempek Mang Dollah Hadirkan Cita Rasa Asli Palembang



@pempekmgdollah1



Scan for location
PEMPEK MANG DOLLAH
Jl. Permata Raya, RT.003/RW.016, Tanah Tinggi, Kec. Cipondoh, Kota Tangerang



Sepiring Pempek kapal selam dari Pempek Mang Dolah yang menggugah selera.
(Foto: Istimewa)

Dari dapur kecil di kawasan Taman Royal, aroma khas pempek terasa sangat menggoda.

Tampak gerai sederhana jadi asal datangnya aroma itu. Bertajuk Pempek Mang Dollah, sajian cita rasa autentik Palembang kini hadir lebih dekat, tepat di jantung Kota Tangerang.

Mengandalkan resep turun-temurun, pemilik usaha Pempek Mang Dollah, Eva Arista, memilih untuk tetap setia pada rasa asli.

Cuka yang kental, bumbu yang melimpah, serta sentuhan gula merah yang berani membuat kuah pempek ini tak mudah dilupakan.

"Kami konsisten tidak menggunakan BTB. Semua bahan yang kami pakai alami dan aman untuk pencernaan, itu yang membedakan Pempek Mang Dollah," jelas Eva.

Variannya lengkap, mulai dari kapal selam, pempek telur kecil, hingga tekwan yang hangat dan mengenyangkan.

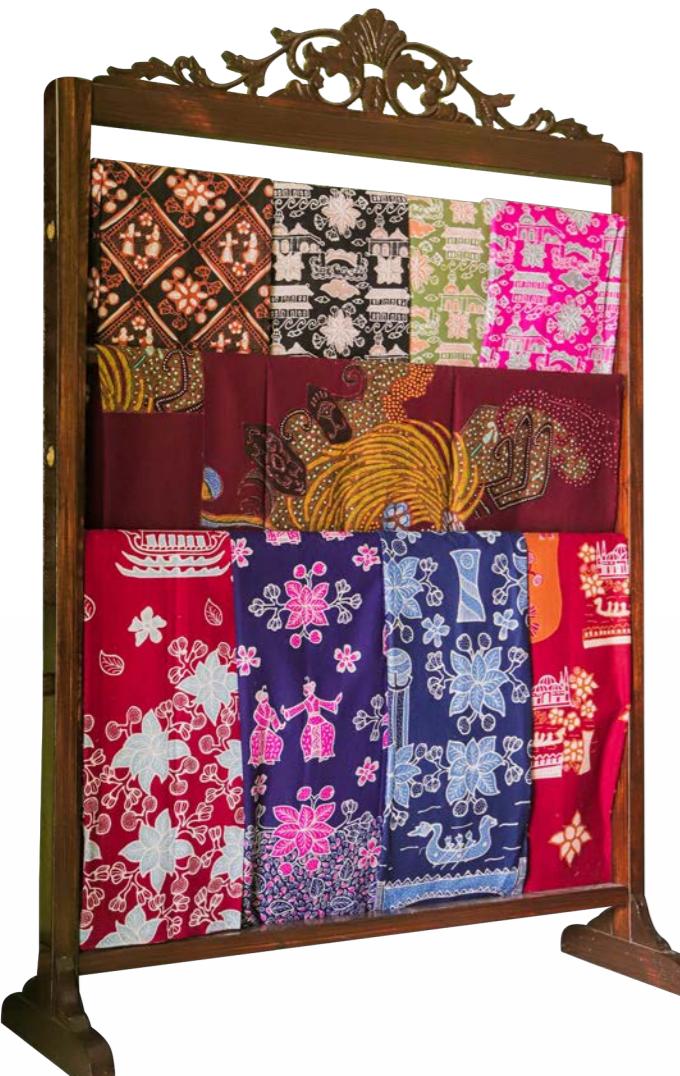
Harganya pun bersahabat, mulai dari Rp4 ribu hingga Rp17 ribu per porsi. Juga menu tekwan dibanderol hanya Rp13 ribu.

Berlokasi di Jalan Permata Raya, Tanah Tinggi, Cipondoh, Pempek Mang Dollah kini jadi pilihan warga yang rindu rasa rumah dari Sumatera Selatan.

Rasa khas, harga ramah, dan prinsip tanpa bahan pengawet tambahan menjadikan kuliner ini bukan sekadar jajanan, tapi warisan rasa yang senantiasa dijaga.(William Anwar)

Lembaran Batik Ceritakan Kota Benteng

Ketika Tradisi dan Identitas Lokal Menyatu dalam Kain Batik



Lembut, sejuk dan penuh cerita, menjadi kesan pertama saat menyentuh lembaran kain batik dari Umi Aiman.

Di balik coraknya, ada upaya penggalian sekaligus pengetahuan identitas Kota Tangerang, lewat rangkaian motif lokal yang tak sekadar indah, tapi juga bermakna.

Salah satu motif andalannya adalah 'Kembang Kecapi', yang lahir dari diskusi kreatif dengan pelaku budaya setempat.

Sang pemilik Batik Umi Aiman, Yati Monalisa menyebut, tiap motif adalah bentuk penghargaan pada sejarah dan kearifan lokal.

Mulai dari Penari Lenggang Cisadane, Perahu Naga, Masjid Kalipasir, hingga motif-motif Sundara Loka, semua digarap dalam bentuk batik cap dan tulis yang terjaga eksklusivitasnya.

"Saya ingin mengangkat budaya Kota Tangerang lewat motif-motif batik cap dan tulis. Meskipun saya asalnya dari Pekalongan, sekarang saya tinggal di Kota Tangerang dan mau ikut ambil peran untuk pelestarian budaya," tuturnya.

Yati sudah mengenal produksi batik sejak kecil. Di kampung halamannya, jari jemari Yati dilatih terus-menerus untuk terampil memegang canting berisikan lilin.

Tak heran, bermodalkan keterampilannya sebagai perajin batik, Yati berani aktif memproduksi karya seni tradisional ini lewat UMKM yang didirikannya sejak Desember 2023 silam.

Produknya kini sudah masuk ke sejumlah butik ternama di sekitar wilayah Larangan, Kota Tangerang, serta kerap tampil di bazar-bazar besar luar kota.

Dengan harga mulai dari Rp150 ribu, Batik Umi Aiman berhasil menyatukan kualitas, ciri khas dan semangat memperkenalkan budaya lokal lewat kain yang anggun. (William Anwar)



Scan for location

**BATIK
UMI AIMAN**

Jalan Muhasyim, Cg. Sate I Blk. N-O No.33c,
RT.4/RW.01, Kota Tangerang

@batik.umiaiman

Kelas Gratis Setiap Sabtu

Ketika Tradisi dan Identitas Lokal Menyatu dalam Kain Batik



Tak hanya menjual, Batik Umi Aiman juga punya misi sosial. Sejak awal 2024, Yati Monalisa rutin membuka kelas membatik gratis setiap hari Sabtu di rumahnya.

Kegiatan ini jadi cara mengenalkan batik pada warga sekitar, sekaligus melestarikan teknik cap dan tulis yang perlahan mulai terpinggirkan.

"Motif printing itu memang murah, tapi tidak tahan lama. Saya lebih memilih menjaga kualitas lewat batik tulis dan cap," tegas Yati.



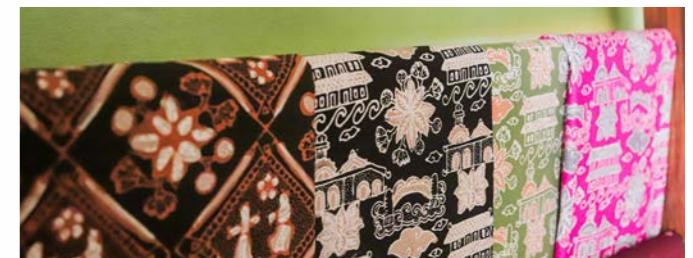
Bahkan, aktivitas mulia itu turut mengantarkannya ke sekolah-sekolah sebagai pengajar. Tak jarang, forum UMKM dan sejumlah kesempatan lain juga dimanfaatkannya untuk berbagai ilmu sekaligus melestarikan budaya.

Dalam menghadapi tren batik instan, ia tetap kukuh mempertahankan proses tradisional demi menjaga nilai seni dan kualitas produk.

Pemasaran yang dilakukan lewat sistem B2B (*business to business*), butik mitra, hingga partisipasi rutin di berbagai event lokal dan nasional, membuat pamor Batik Umi Aiman semakin melejit.

Bahkan, membuatnya berani merambah ke sektor pakaian jadi, yang saat ini tengah dalam tahap penyesuaian harga pasar.

Bagi yang ingin melihat batik eksklusif dengan model kekinian ini, silakan kunjungi laman Instagram @batik.umiaiman. (William Anwar)



"Batik bukan hanya kain yang indah dipandang, tapi juga cara bercerita tentang tanah tempat kita berpijak."

- Yati Monalisa, Owner Batik Umi Aiman

Yati Monalisa sedang melakukan proses membatik dengan teknik batik tulis menjaga nilai artistik dan kualitas produksinya.
(Foto: Irfan Taufiq)

Warung Kopi Naik Kelas

Social Space Berbagi Cerita atau Sekadar Melepas Penat

Di antara bangunan-bangunan padat tengah kota, tersempil sebuah warung kopi yang tidak biasa.

Meski wujudnya tampak sederhana, tapi tempat ini mampu menghadirkan suasana yang hangat dan akrab. Tak heran, banyak dari kalangan pelajar, pekerja kantoran, hingga pelanggan luar kota kerap datang ke warung ini.

Dari depan, sudah jelas tertulis tempat ini bertajuk Warkop Sumber Rejeki. Ruang makan dan minum yang kini bertransformasi menjadi *social space* untuk berbagi cerita atau sekadar melepas penat.

Terlebih, yang bikin warung kopi ini semakin istimewa juga karena ragam hiburan yang ditawarkan.

"Di sini kita ada program seperti *live music* yang dekat dan inklusif banget. Selain itu, ada juga *board game* yang bebas pakai seperti karambol, kartu dan lain-lain," ungkap salah satu pemilik Warkop Sumber Rejeki, Christoporus Hari.

Kasir sekaligus etalase Warkop Sumber Rejeki yang terbuka sehingga dapat melongok ke dalam melihat proses pembuatan sajinya

(Foto: Ananda Adining Putra)



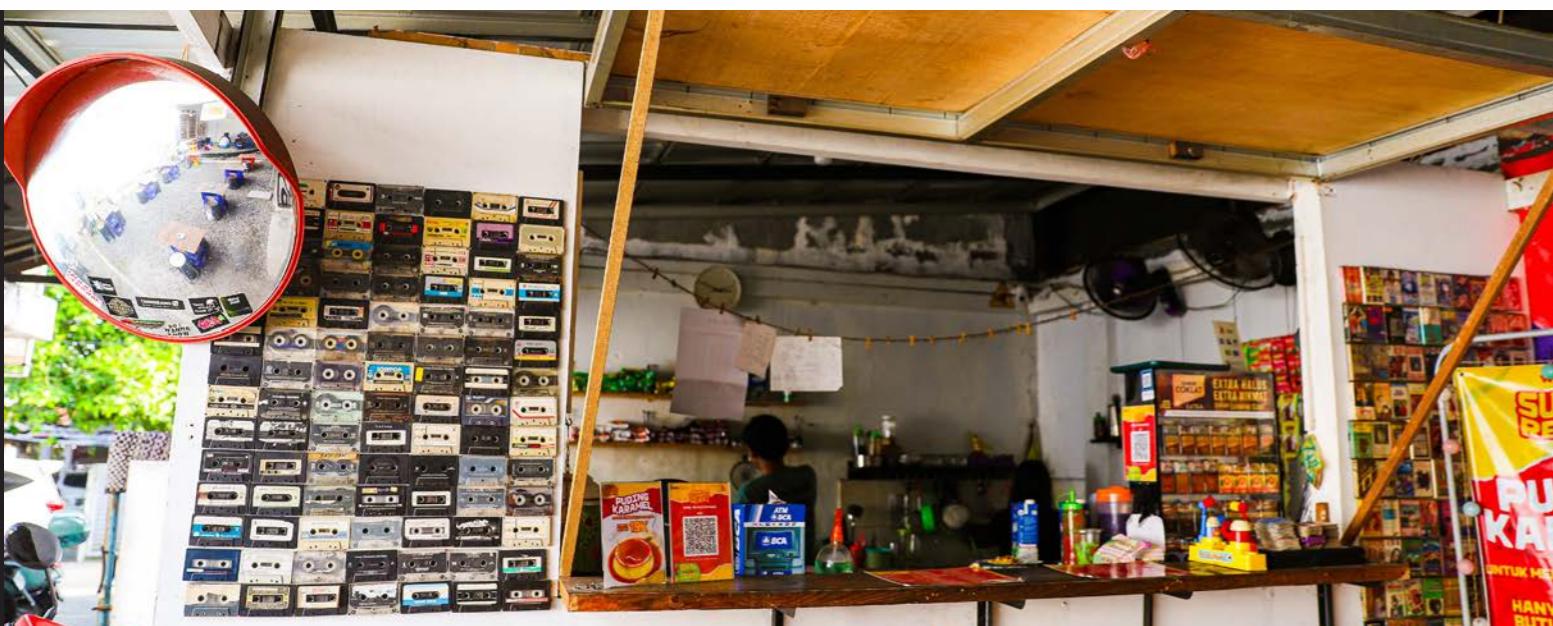
Bukan hanya itu, warkop ini juga siap menggoda lidah para pelanggan lewat ragam sajian andalan. Mulai dari nasi goreng, mi nyemek, hingga sate taichan jadi favorit. Bagi pecinta manis, ada pancong dan puding karamel juga yang cocok dinikmati sambil ngobrol.

Untuk minuman, *signature Kopi Sumber Rejeki* dan *vanila latte* bisa jadi pilihan utama. Tapi jangan khawatir, bagi yang kurang cocok minum kopi, masih banyak pilihan minuman segar lainnya.

Dengan harga bersahabat, suasana yang hangat, dan kebersamaan yang kuat, Warkop Sumber Rejeki sukses jadi tempat nongkrong baru di Kota Tangerang.

"Kami ingin Warkop Sumber Rejeki bukan cuma tempat ngopi, tapi jadi ruang hangat untuk berbagi cerita, main bareng, dan merasa pulang meski bukan di rumah."

- Christoporus Hari, Owner Warkop Sumber Rejeki



Beragam space untuk disediakan membuat nongkrong semakin menyenangkan.
(Foto: Ananda Adining Putra)

Sumber Rezeki Banyak Orang Tak Hanya Berorientasi pada Keuntungan Pemilik

Jika ditarik jauh ke belakang, ternyata saat Warkop Sumber Rejeki masih baru sebatas ide yang belum dijalankan, sepasang teman yang bertemu di komunitas motor menjadi pencetus dibentuknya usaha bersama ini.

Tak lama setelah 'obrolan tongkrongan' itu disebut, lahirlah Warkop Sumber Rejeki sebagai tempat yang tak hanya berorientasi pada keuntungan sang pemilik, melainkan juga menciptakan ruang untuk mengalirkan rezeki ke banyak orang.

"Kita ingin cari rezeki, makanya kita namakan sumber rezeki. Pada akhirnya, siapapun yang kerja di sini, rezeki mereka masuk dari sini. Jadi rezekinya bukan cuma untuk kami, tapi juga untuk teman-teman yang kerja, para pelanggan, bahkan warga sekitar," sambung pemilik yang lain, Iqbal.

Warkop ini dirancang khusus se-

bagai ruang untuk berkumpul dengan esensi nongkrong yang sebenarnya, yakni bercengkrama secara langsung tanpa fokus ke gadget masing-masing.

Iqbal juga menyebut, fasilitas internet yang tersedia tak begitu saja diberikan kepada para pelanggan.

Sebab, Warkop Sumber Rejeki ingin setiap orang yang datang benar-benar hadir secara fisik, ngobrol secara langsung, bermain *game* klasik, hingga bermain musik bersama, bahkan untuk para pelanggan membahas rencana bisnis masing-masing.

Konsep ini diambil dari kebiasaan kedua pemiliknya itu suka nongkrong. Tempatnya juga dirancang nyaman dan sederhana, mengingatkan suasana warung kopi tradisional, namun dengan sentuhan baru yang lebih dekat dengan anak muda. (William Anwar)



@warkopsumberejeki



Scan for location
WARKOP SUMBER REJEKI
Jl. Kenabuan No.04, RT.Sampai 46/RW.009,
Pabuaran, Kec. Karawaci, Kota Tangerang



Permata Kuliner di Tengah Kota

@mieayam.garuda

Banyak Pelanggan Balik Lagi karena Suka dengan Tekstur

"Dulu hanya jualan dari dapur rumah, sekarang bisa habis ratusan porsi sehari. Katanya, yang bikin pelanggan balik lagi ya tekstur mi kami yang kenyal dan beda dari yang lain."

- Ngadimin,
Owner Mie Ayam Garuda



Hiruk pikuk kawasan Babakan tak pernah berubah setiap harinya. Para pelajar, pegawai kantoran, juga pengunjung sejumlah tempat rekreasi menjadikan area ini sebagai pusat keramaian yang dinamis.

Namun, antara padat dan cepatnya aktivitas sekitar, ada satu aroma yang mampu menghentikan langkah, yakni wangi kaldu ayam yang terbawa oleh embusan angin. Semerbak menggoda kala melintas di sekitar warung-warung makanan.

Begini mengikuti arah aroma nikmat ini berasal, tampak warung bertuliskan Mie Ayam Garuda yang sudah dipenuhi banyak pelanggan.

Di sini, mi ayam sebagai menu utama punya dua pilihan menarik, yakni mi keriting dan mi lebar dengan tekstur yang super kenyal dan porsi yang besar. Ternyata, hidangan ini yang jadi magnet utama Mie Ayam Garuda.

"Banyak pelanggan pencinta mi ayam yang balik lagi ke sini, karena katanya mereka suka dengan tekstur mi seperti ini," terang pemilik Mie Ayam Garuda, Ngadimin.

Ngadimin melanjutkan, mulanya usaha ini ia jalankan hanya melalui pesanan *online* dari dapur rumahannya.

Namun, setahun yang lalu dirinya mencoba peruntungan membuka ruko di kawasan kios pujasera Jalan Perintis Kemerdekaan, Babakan, Kota Tangerang. Tak disangka, eksistensi Mie Ayam Garuda semakin melejit, lebih dari seratus porsi bisa habis setiap hari.

Kios Mie Ayam Garuda buka dari Senin sampai Sabtu, mulai pukul 09.00 hingga 22.00 WIB. Namun, tak jarang warung ini juga buka di hari Minggu untuk melayani pesanan.

Sajikan Ragam Varian Rasa

Bisa Dipilih Sesuai Keinginan Pelanggan

Mie Ayam Garuda lebih dari sekadar olahan bakmi biasa. Di buku menunya, tampak pilihan rasa dan jenis menu yang siap memanjakan lidah, termasuk untuk pelanggan yang bukan penggemar mi.

Varian yang jadi favorit saat ini adalah mie ayam *chili oil*. Mi dengan racikan minyak cabai yang harum dan pedas, jadi pilihan menggoda bagi pelanggan yang suka sensasi pedas.

"Awalnya cuma (menjual) mi ayam biasa, tapi ternyata banyak yang suka pedas. Maka dari itu, kita bikin varian *chili oil* dan ternyata semakin banyak peminatnya," ujar Ngadimin.

Tak ketinggalan, mi ayam klasik yang gurih, hingga mi yamin yang diracik manis dengan bumbu spesial juga tersedia di sini.

Selain itu, Mie Ayam Garuda juga punya pilihan bihun, pangsit kuah, hingga kwetiau. Hidangan tepat bagi pelanggan saat ingin sajian lebih ringan namun tetap mengenyangkan.

Terlebih kala ditambah pangsit goreng dengan isian padat, ataupun bakso bulat yang empuk dan bertekstur gurih luar biasa. Dijamin, sensasi makan di kios ini semakin terasa istimewa.

Untuk satu kali mengunjungi Mie Ayam Garuda, para pelanggan hanya perlu merogoh kocek mulai dari Rp16 ribu saja.

Selain itu, kehadirannya untuk bisa dipesan melalui aplikasi *online* juga semakin memudahkan pelanggan yang tinggal jauh dari kios Mie Ayam Garuda.

(William Anwar)



Semangkok mie chili oil bakso pangsit dan sepotong pangsit goreng dari Mie Ayam Garuda yang menghangatkan perut dan memanjakan lidah.
(Foto: Irfan Taufiq)

Dimsum Jadi Juara di Warung Dapoer Abika

Sensasi creamy dengan isian melimpah yang bikin ketagihan

Di bawah tenda merah sederhana, terpampang aneka jenis santapan lezat yang dihidangkan.

Para pelanggan bergantian memesan ragam camilan. Mulai dari pempek, tekwan, hingga es cemil yang dijual dengan harga terjangkau, membuat Warung Dapoer Abika tak pernah sepi pengunjung.



Dimsum mentai isi 16 Warung Dapoer Abika, isian dagingnya tebal dan sausnya legit cocok untuk dimakan bersama teman dan keluarga
(Foto: Istimewa)



Menu andalan mereka adalah dimsum mentai, dikenal dengan saus creamy, isian yang melimpah dan tekstur yang lembut. Hidangan ini membuat rasanya semakin sempurna di lidah.

"Untuk saus mentai kami pakai tobiko, jadi lebih creamy, dengan sedikit saus pedas jadi nggak akan terasa terlalu enek," beber Fenitha Angkuna, pemilik Warung Dapoer Abika.

Selain itu, tersedia juga variasi dimsum lainnya seperti dimsum original, dimsum bakar, hingga dimsum frozen yang cocok untuk stok di rumah ataupun dibawa bepergian. Semuanya disiapkan dengan porsi yang pas dan bikin kenyang.

Cukup merogoh kocek mulai dari Rp13 ribu, para pelanggan yang datang sudah bisa menikmati kelezatan yang berbeda dari dimsum Warung Dapoer Abika.



Ribuan Dimsum Habis Setiap Hari

Warung Dapoer Abika menjelma jadi usaha kuliner favorit warga Tangerang



Scan for location
WARUNG DAPOER ABIKA

Komplek Sekretariat Negara Blok E7 Nomor 7, Pinang, Kota Tangerang

@coba.sesuap

Fenitha sukses membangun Warung Dapoer Abika yang kini menjual ribuan dimsum per hari dan punya tiga cabang di Kota Tangerang.

Berawal dari kecintaannya terhadap memasak, Fenitha memberanikan diri untuk berjualan camilan sejak akhir 2024.

Tak disangka, dimsum buatannya mendapat respons baik dari para pelanggan. Kini, Warung Dapoer Abika miliknya bisa menghabiskan ribuan pieces dimsum per hari.

"Per harinya (penjualan) kita sudah mencapai 1.200 dimsum. Bahkan, saat bulan puasa kita bisa menghabiskan hingga 1.800 dimsum," ungkap Fenitha.

Banyaknya variasi porsi turut menjadi daya tarik bagi para pelanggan. Warung Dapoer Abika menyajikan porsi dimsum untuk personal hingga *family package*, cocok untuk berbagai aktivitas.

"Tersedia juga pemesanan untuk *family pack* mulai dari Rp77 ribu per 16 pieces. Jika ingin memesan dengan jumlah yang lebih besar, bisa juga hubungi Instagram @coba.sesuap dari jauh-jauh hari," tambah Fenitha.

Saking melihat banyaknya peminat, kini Warung Dapoer Abika juga su-

dah melebarkan tiga cabang yang tersebar di tiga lokasi di Kota Tangerang.

Para pelanggan yang ingin memesan aneka sajian Warung Dapoer Abika, bisa juga datang langsung Komplek Sekretariat Negara Blok E7 Nomor 7, Pinang, Kota Tangerang. (William Anwar)

"Kami racik saus mentai pakai tobiko biar lebih creamy, ditambah sentuhan pedas yang ringan—jadi enggak bikin enek, malah bikin nagih."

- Fenitha Angkuna, Owner Warung Dapoer Abika



Laksa puff dari Saharah Food memiliki tekstur yang *crunchy* dan *creamy* serta rasa yang gurih manis legit yang balance bisa menjadi alternatif oleh-oleh khas Kota Tangerang
(Foto: Irfan Taufiq)

LAKSA PUFF TANGERANG

Oleh-Oleh Baru, Praktis dan Khas

Sekilas terlihat seperti kue isi biasa. Tapi setiap gigitannya bikin siapa pun sadar ini bukan sekadar camilan.

Sensasi gurih, renyah, dan harum terasa yang terasa jelas dari luar, sempurna berpadu dengan padat, lembut, dan penuhnya bumbu laksa khas Tangerang di dalam.

Produk baru dari Saharah Food bertajuk Laksa Puff Tangerang ini langsung mencuri perhatian. Baru diluncurkan, tapi sudah jadi buah bibir di kalangan pemburu oleh-oleh.

Cita rasanya unik, karena menggabungkan teknik *puff pastry* yang viral dari Malaysia dan Singapura, dengan bumbu laksa racikan rumahan dan selera lokal kota.

"Kita ingin bikin sesuatu yang bisa dibawa pulang kampung ke luar kota, tapi tetap terasa karakter Tangerangnya," ujar sang owner, Meri Saharah.

Sebelumnya, Meri mengaku sempat kesulitan menemukan oleh-oleh khas Tangerang yang praktis, hingga muncullah ide produksi Laksa Puff Tangerang ini.

Laksa Puff Tangerang dari Saharah Food hadir sebagai camilan unik yang memadukan puff pastry renyah dengan isian laksa khas Tangerang. Rasanya gurih, harum, dan padat bumbu, cocok jadi oleh-oleh praktis dengan cita rasa lokal yang kuat.

@saharahfood

Empat Puluh Rasa dari Dapur Rumah

Sebelum Laksa Puff Tangerang jadi hits baru, Saharah Food sudah lebih dulu eksis sejak 2019 silam, bermula dari penjualan kentang mustofa untuk topping nasi uduk.

Saat pandemi datang, Meri dan timnya memutar haluan ke produksi kemasan. Dari dapur rumah, kini mereka mengelola lebih dari 40 produk makanan rumahan dan kue siap saji.

Ada sambal, kremesan, menu *ready to heat*, hingga kue-kue kering dengan total lebih dari 20 varian. Produksinya dilakukan harian, dengan bantuan ibu-ibu sekitar yang kini mendapat penghasilan tambahan.

"Dulu kami menyerut kentang pakai tangan. Sekarang sudah pakai mesin dan bisa sampai 40 kilogram per hari," ujar Meri.

Saharah Food juga hadir lewat berbagai sub-brand seperti Shanum Kukis dan Dear Bowl. Penjualannya tak hanya *online* lewat Shopee dan Tokopedia, melainkan juga menjangkau reseller di berbagai kota.

Ciri khas utamanya ada pada rasa dan kemasan. Semua produk dibuat tahan lama tanpa mengorbankan kualitas.

Penggunaan botol yang tertutup rapat dan *pouch* berlapiskan aluminium foil, menjamin cita rasa di dalamnya tetap terjaga dalam waktu yang lama.

Dari dapur kecil di Jatiuwung, Kota Tangerang, Saharah Food kini jadi rumah bagi cita rasa dan kesempatan. Tempat di mana camilan bukan hanya jualan, tapi juga jalan hidup yang bermanfaat bagi sesama.

(William Anwar)

"Kami ingin bikin camilan yang bukan cuma enak, tapi juga punya rasa dan cerita khas Tangerang. Bukan sekadar oleh-oleh, tapi pengalaman rasa yang bisa dibawa pulang."

- Meri Saharah, Owner Saharah Food



Scan for location

SAHARAH FOOD

Jl. Kerongcong Permai No.13, RW. NO.53,
Gebang Raya, Kec. Periuk, Kota Tangerang,





My.Caronee Jadi Camilan Incaran Warga

Berawal dari dapur rumah dan waktu luang pascaputus cinta, Daly Siti Hasanah, Novita Sri Rahayu, dan dua teman lainnya melahirkan ide camilan pedas gurih yang belakangan ini jadi viral.

Diberi nama My.Caronee sesuai dengan produk yang ditawarkan, camilan ini cukup mudah ditemukan jika melipir ke Jalan Sekneg Raya, Pinang, Kota Tangerang.

Nama My.Caronee sendiri mungkin pernah seliweran di Instagram atau GoFood. Dengan harga mulai Rp6.000, siapa sangka camilan rumahan ini jadi incaran banyak orang dari berbagai kalangan, mulai dari mahasiswa, pekerja, sampai anak-anak sekolah.

"Awalnya cuma karena kita suka makan makaroni pedas, dan di sekitar sini susah nyari yang cocok di lidah. Akhirnya kita bikin sendiri," ujar Daly.

Dari sana, My.Caronee dikenal karena rasa pedasnya yang bisa dikustomisasi sesuai permintaan. Bisa lebih gurih, lebih pedas, atau diberikan rasa lain, semua dibuat fleksibel sesuai selera.

Tekstur yang renyah dan bumbu yang nempel jadi kunci utama. Produknya juga tahan lama, cocok buat jadi stok ngemil di rumah atau kantor.

Bukan sekadar viral, My.Caronee adalah hasil dari ketekunan dan kesukaan. Dibuat dari rasa cinta para pemilik ke jenis makanan gurih, camilan ini semakin terasa sesuai dengan selera pelanggannya.

My.caronee dalam kemasan pouch praktis dibawa-bawa dan siap menemaninya hari anda.
(Foto: Irfan Taufiq)



Dari Basreng Sampai Makaroni Basah

Kalau soal pilihan rasa, My.Caronee enggak main-main. Totalnya ada lebih dari 16 varian rasa yang dibedakan dari camilan kering seperti basreng dan usus krispi, sampai yang bertekstur basah seperti makaroni dan otak-otak.

Setiap camilan punya keunikan-nya sendiri. Beberapa lebih disukai anak-anak karena tidak pedas, seperti varian keju, jamur bakar, atau BBQ. Yang dewasa biasanya cari tantangan rasa lewat pedasnya makaroni basah dengan bubuk cabai dan balado.

"Di tempat kita, coba rasa itu boleh. Bahkan disesuaikan kalau kurang pedas atau asin nanti kita tambahkan lagi," ujar Novita.

Layanan fleksibel dan interaktif itu-lah yang bikin pelanggan balik lagi. Ditambah banyaknya variasi ukuran yang disesuaikan dengan harga.

Dibanderol dengan harga mulai dari Rp6 ribu untuk ukuran *regular*, Rp10 ribu untuk ukuran *large*, hingga Rp23 ribu untuk kemasan toples, My.Caronee bisa tahan simpan hingga durasi satu bulan, asal tertutup rapat.

Para pelanggan biasanya datang untuk mencoba dan membeli langsung. Tapi, My.Caronee juga tersedia lewat GoFood, GrabFood, dan Shopee. Jadi meski dibuat untuk rumahan, jangkauannya sudah bisa mencakup kawasan luar kota.
(William Anwar)

MY
Caronee



Antrian tetap ramai meskipun dalam kondisi hujan.
(Foto: Irfan Taufiq)

"Di tempat kita, coba rasa itu boleh. Kalau kurang pedas atau asin, tinggal bilang, kita sesuaikan. Karena buat kami, rasa itu soal selera, bukan paksaan."

- Novita, My.Caronee

Scan for location
MY.CARONEE

JL. Raya Sekneg no A23 RT 005/002,
Kota Tangerang



Cipadu



Pasar Cipadu: Nadi Tekstil Nusantara dari Tangerang

Pasar Cipadu di Kota Tangerang dikenal sebagai surganya kain dan tekstil. Sejak pagi, para pedagang membuka gulungan-gulungan kain berwarna cerah, dari katun, linen, hingga brokat impor. Pembeli dari berbagai daerah berdatangan, memilih bahan untuk dijahit atau dijual kembali. Di antara deretan kios dan lapak kaki lima, suasana tawar-menawar jadi denyut utama pasar ini. Ada juga yang datang sekadar mencari inspirasi motif terbaru, karena Cipadu selalu punya sesuatu yang baru untuk para perajin dan pelaku mode lokal.

Seiring waktu, geliat pasar ini tak hanya terasa di lorong-lorongnya, tapi juga di ruang digital. Banyak pedagang Cipadu kini aktif berjualan lewat media sosial, marketplace, hingga sesi live shopping. Pelanggan dari luar kota hingga luar negeri bisa memesan kain lewat pesan singkat, bahkan memilih motif secara real-time lewat video call. Di Cipadu, jual beli berlangsung dua arah: fisik dan digital, tradisional dan modern, sebuah bukti bahwa pasar rakyat pun bisa bertransformasi tanpa kehilangan akarnya.

Dari Induk ke Cipondoh Makmur

Identitas, akar sejarah, dan dinamika kehidupan warga

Langit Cipondoh kala itu terasa lapang. Tahun 2000 baru saja bergulir ketika pemekaran wilayah memisahkan satu wilayah kecil dari Cipondoh Induk.

Warga menyebutnya Cipondoh Makmur. Tak sekadar nama, tapi harapan. Harapan tentang kemajuan, tentang hidup yang lebih baik.

Nama itu resmi tercatat dalam Perda Kota Tangerang Nomor 16 Tahun 2000. Dalam pasalnya disebutkan bahwa Cipondoh Makmur termasuk dalam jajaran kelurahan baru yang berada di bawah naungan Kecamatan Cipondoh.

Penambahan kata "makmur" mengandung harapan agar wilayah ini membawa kemakmuran bagi warganya.

Kelurahan ini berbatasan langsung dengan Cipondoh Indah di timur, Poris Plawad di barat, serta Batuceper di utara.

Namun, jati dirinya tak sekadar garis batas. Di dalamnya, terdapat

kampung-kampung dengan kisah sendiri.

Kampung Sambi Doyong, misalnya. Area dengan nama unik ini berasal dari pohon sambi yang tumbuh *doyong* (miring) ke selatan, di tengah sawah dekat permukiman.

"Nama kampung itu sudah sejak zaman Belanda. Sebab sejak saya kecil pun pohon itu masih ada,"

ujar H. Aslie dalam buku Melacak Asal-Muasal Kampung di Kota Tangerang, karya Burhanudin.

Satu lagi kampung yang tak kalah menarik adalah Kampung Sipon, yang dahulu hanya aliran irigasi dan sawah, kini berubah menjadi salah satu titik terpadat di Cipondoh Makmur. (William Anwar)

Area permukiman di sekitar Kali Sipon yang padat dengan aktivitas sosial dan niaga.
(Foto: Irfan Taufiq)



Jejak Irigasi Bernama **Kampung Sipon**

Sejarah, perubahan, dan kehidupan di tepi irigasi tua

"Makmur bukan sekadar nama. Itu harapan kami—agar tanah ini membawa kesejahteraan bagi semua yang tinggal di dalamnya."

-Warga Cipondoh Makmur

Di masa lalu, suara anak-anak bermain air terdengar riuh dari arah Kali Sipon. Mereka berenang, mencari ikan, atau sekadar membasuh kaki.

Sungainya jernih, mengalir dari bendungan yang memanjang dari Kober Buaran hingga Kali Angke. Kini, jejak indah itu tinggal kenangan.

Nama Sipon berasal dari bendungan irigasi yang dibangun saat masa Belanda. Namun, warga menyebutnya "sipon" pengucapan lokal dari "siphon", istilah teknis untuk sistem aliran air.

Lama-lama, rumah bermunculan di tepiannya, hingga lahirlah Kampung Sipon.

"Bendungan Sipon ini dahulu me-

manjang dari Kober Buaran hingga ke Gondrong Cipondoh, akhirnya ke Kali Angke. Dulu airnya masih jernih. Banyak anak-anak kecil berenang dan mencari ikan," kenang Halimi, warga setempat yang diwawancara dalam buku karya Burhanudin.

Dengan semakin padatnya penduduk, kawasan ini berkembang jadi pusat aktivitas. Bahkan, dalam beberapa tahun terakhir muncul Pasar Sipon sebagai simbol nyata transformasi kampung irigasi yang menjelma menjadi pusat ekonomi kecil.

Bahkan, kini Pasar Sipon telah mengalami revitalisasi secara berkala, hingga keberadaan Kali Sipon di sampingnya bisa terus lestari dan terjaga sebagai salah satu simbol wilayah kota. (William Anwar)



Aktivitas perdagangan di dalam Pasar Sipon.
(Foto: Irfan Taufiq)

Geografis



Scan for location
Kelurahan Cipondoh Makmur
Kecamatan Cipondoh,
Kota Tangerang

Luas **1,48** KM²

Jumlah Penduduk **31.905** Jiwa

Kepadatan **21.557** Jiwa/KM

Jumlah RT/RW **86/12**

Kode Pos **15148**



Wali Kota Tangerang Sachrudin bersama Wakil Wali Kota Tangerang Maryono memimpin acara Jalan Sarungan yang diadakan pada gelaran Festival Al-A'zhom ke-12
(Foto: Dimas Khoiro)

Festival Al-A'zhom Ke 12 Kembali Bergema

Halaman Masjid Raya Al-A'zhom dipenuhi doa dan zikir saat Festival Al-A'zhom ke-12 dibuka. Lebih dari sekadar perayaan Tahun Baru Islam, festival ini menghadirkan nuansa kebersamaan lewat rangkaian ibadah, budaya, hiburan, dan UMKM.

Sore itu, langit Kota Tangerang mulai berwarna jingga. Di halaman Masjid Raya Al-A'zhom, ratusan orang duduk beralaskan sajadah.

Mereka larut dalam zikir, doa akhir tahun, juga doa awal tahun di malam pergantian menuju 1 Muharram. Suasana hening, khidmat, sekaligus menyentuh. Ini menjadi tanda dimulainya Festival Al-A'zhom ke-12.



Acara tahunan yang digagas Pemkot Tangerang bersama BKPRMI Kota Tangerang ini menjadi penanda masa Tahun Baru Islam 1447 Hijriah.

Namun lebih dari itu, festival ini menjelma sebagai ruang besar yang menyatukan ibadah, hiburan, hingga geliat UMKM.

"Festival ini bukan hanya agenda dakwah dan syiar, tapi juga bentuk refleksi dan kebersamaan," ujar Ketua Panitia Festival Al-A'zhom, Ismail.

Rangkaian acara berlangsung dari 26 Juni hingga 6 Juli 2025. Tak hanya pengajian dan tausiah, ada pula konser religi, seminar, tablig akbar, lomba Islami, bazar UMKM, hingga panggung hiburan nasional. Tahun ini, Festival Al-A'zhom juga memperkenalkan motif "Batik Tetenger" sebagai simbol budaya lokal. Pakaian ini dipakai peserta dalam pawai sarungan di hari terakhir.

Keramaian yang terkurasi dengan rapi, menjadikan festival ini bukan sekadar tradisi, tapi juga destinasi spiritual dan wisata belanja yang menarik ribuan pengunjung setiap harinya. (William Anwar)



"Di balik doa dan lantunan zikir, Festival Al-A'zhom hadir sebagai wajah kota yang penuh semangat kebersamaan. Ia bukan hanya perayaan 1 Muharram, tapi cermin bagaimana dakwah bisa menjadi ruang yang menggembirakan dan membahagiakan"



Kilas Balik ke Panggung Hari Ini

Bukan Sekadar Perayaan, Tapi Poros Kebahagiaan Warga Kota Tangerang

Festival Al-A'zhom kini sudah berusia dua belas tahun. Tapi semangatnya tetap sama seperti ketika pertama kali digelar.

Dulu, festival ini dimulai secara sederhana. Di halaman Masjid Raya Al-A'zhom, dengan semangat menyambut Tahun Baru Islam bersama masyarakat.

Tak banyak panggung atau booth mewah. Tapi sejak awal tujuannya jelas, yakni memperkuat tali ukhuwah dan membuka ruang dakwah yang menggembirakan.

Kini, Festival Al-A'zhom telah menjelma jadi salah satu ikon kota. Penampilan musisi religi nasional, seperti Hijau Daun dan grup Falestra, membuktikan betapa festival ini

punya daya tarik luas. Ada juga performa OPD, pawai sarungan, hingga undian hadiah umrah yang jadi magnet tersendiri.

"Kita mulai dari zikir, kita tutup dengan kebersamaan. Itulah roh Festival Al-A'zhom," kata Ismail.

Tahun demi tahun, festival ini menyempurnakan diri. Kini tidak hanya warga sekitar yang datang, tapi juga wisatawan religi dari luar kota.

Al-A'zhom bukan sekadar pusat ibadah. Melalui festival ini, ia menjadi poros budaya dan kebahagiaan warga. Karena di sini, perayaan Hijriah menjadi milik semua kalangan.

(William Anwar)



Kota Tangerang

Tuan Rumah Dialog Nasional TBC, Gerakan Kelurahan Siaga Resmi Diluncurkan

Tangerang Sorotan Nasional lewat Program ASMARA TBC

Pembukaan Dialog Nasional Kelurahan Siaga TBC sekaligus peluncuran Gerakan Bersama Kelurahan Siaga TBC yang dihadiri langsung oleh Wakil Menteri Kesehatan RI Dante Saksono Harbuwono (Foto: Dimas Khoiro)



Kota Tangerang menjadi sorotan nasional setelah ditunjuk sebagai tuan rumah Dialog Nasional Kelurahan Siaga TBC sekaligus peluncuran Gerakan Bersama Kelurahan Siaga TBC, yang dipusatkan di GOR Kecamatan Benda, Selasa (16/6).

Kegiatan ini dihadiri langsung oleh Wakil Menteri Kesehatan RI Dante Saksono Harbuwono.

Wamenkes mengapresiasi inisiatif Kota Tangerang dalam mengembangkan pendekatan berbasis komunitas, salah satunya melalui program ASMARA TBC (Ayo Bersama Masyarakat Atasi TBC).

Menurutnya, pendekatan seperti ini mampu mempercepat penemuan kasus dan meningkatkan kesadaran masyarakat.

"Program seperti ASMARA TBC ini yang luar biasa. Gerakan berbasis masyarakat yang mampu mempercepat deteksi dini, mendampingi pasien hingga sembuh, dan meningkatkan kesadaran warga," ujar Dante saat konferensi pers.

Kota Tangerang Perkuat Peran Kelurahan dalam Perangi TBC

“Program seperti ASMARA TBC ini luar biasa karena digerakkan oleh masyarakat sendiri. Dari deteksi dini, pendampingan pasien, hingga peningkatan kesadaran, semuanya berjalan lebih cepat dan efektif.”

**-Dante Saksono Harbuwono,
Wakil Menteri Kesehatan RI**



Wamenkes RI Dante Saksono Harbuwono didampingi Wali Kota Tangerang Sachrudin melihat-lihat pemaparan inovasi perihal penanganan TBC di Kota Tangerang.
(Foto: Dimas Khoiro)



“Kami dorong Kelurahan Siaga TBC semakin kuat agar masyarakat paham, aktif dalam pencegahan dan pengobatan, serta stigma terhadap para penyintas TBC bisa dihilangkan,”

-H. Sachrudin, Wali Kota Tangerang



Di tempat sama, Kepala Dinas Kesehatan dr. Dini menegaskan, program kelurahan siaga akan fokus pada deteksi dini, pelacakan kontak erat, serta pengobatan tuntas.

“Adapun Kelurahan Jurumudi yang menjadi pilot project dapat menjadi percontohan untuk meningkatkan penanggulangan TBC di lingkungan masing-masing. Lebih dari itu, Kelurahan Siaga TBC juga akan melengkapi inovasi penanggulangan yang sudah berjalan efektif, seperti Ransel TBC dan sebagainya,” ujarnya.

Dialog interaktif ini juga diikuti perwakilan Kementerian Kesehatan, Kementerian PPA, Kementerian Desa dan PDTT, Kementerian Dalam Negeri, Kemenko PMK, Kantor Komunikasi Kepresidenan, serta kader kesehatan dan masyarakat.

Diskusi berfokus pada penguatan peran kelurahan sebagai ujung tombak dalam deteksi, pengobatan, dan pencegahan TBC di lingkungan masyarakat. (Muhammad Teguh Saputro)





Wakil Wali Kota Tangerang Maryono Hasan menyampaikan agar pelayanan semakin mudah diakses masyarakat.
(Foto: Dokumentasi)

Bayar PKB Bisa di Kantor Kecamatan, Maryono: Biar Makin Gampang Bayar Pajaknya



“Ke depan, gerai pelayanan PKB akan diperluas ke sejumlah kecamatan lainnya. Tujuannya untuk mendekatkan layanan dan memberi kemudahan kepada masyarakat.”

-H. Maryono Hasan, Wakil Wali Kota Tangerang

Pemerintah Kota Tangerang terus berkomitmen memberikan kemudahan layanan kepada masyarakat. Salah satunya melalui perluasan gerai pelayanan Pajak Kendaraan Bermotor (PKB) yang akan menjangkau lebih banyak kecamatan di wilayah Kota Tangerang.

Hal ini disampaikan langsung oleh Wakil Wali Kota Tangerang Maryono saat menutup kegiatan Sosialisasi Sinergi Pemungutan Pajak Kendaraan Bermotor (PKB) dan Bea Balik Nama Kendaraan Bermotor (BBNKB) yang telah digelar di 13 kecamatan se-Kota Tangerang, sejak 28 Mei hingga 17 Juni 2025, yang berlangsung di Aula Kecamatan Benda, Selasa (17/06/2025).

“Ke depan, gerai pelayanan PKB ini juga akan diperluas ke sejumlah kecamatan lainnya di Kota Tangerang. Tujuannya untuk mendekatkan layanan dan memberi kemudahan kepada masyarakat,” ujar Maryono. (Awien Sinatrya)



Perluasan ini ditargetkan menciptakan akses layanan

REKOMENDASI HOTEL DI KOTA TANGERANG



Grand Soll Marina
I. 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.2, RT.003/RW.003, Jatiuwung, Kec. Cibodas, Kota Tangerang, Banten 15134

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

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

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

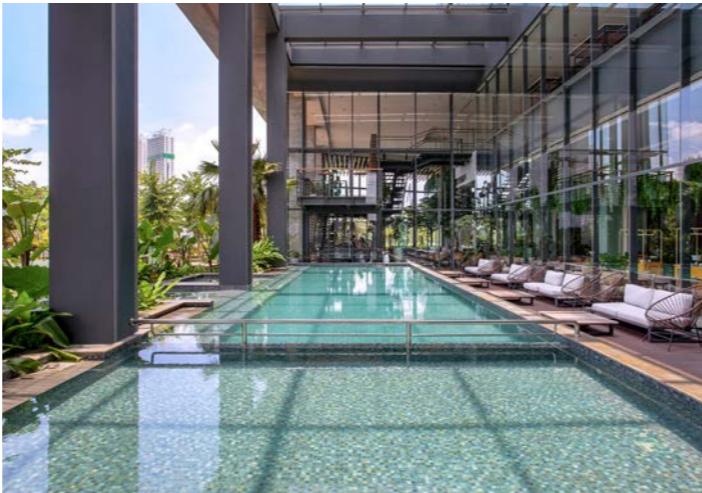
Nemuru Grand Serpong
Jl. MH. Thamrin Jl. Kb. Nanas No.KM 2,7, RT.007/RW.001, Panunggangan Utara, Kec. Pinang, Kota Tangerang, Banten 15143

favehotel Hasyim Ashari
Golden City Business Park, Jl. KH. Hasyim Ashari No.18, RT.001/RW.010, Cipondoh, Tangerang City, Banten 15148



Mercure Tangerang BSD City

Destinasi *Urban Staycation* untuk Gaya Hidup Modern



MERCURE
HOTEL

TANGERANG BSD CITY



Tak jauh dari gemerlap wilayah pusat BSD, berdiri sebuah hotel dengan karakter modern, artistik, dan inspiratif.

Mercure Tangerang BSD City tak hanya menawarkan tempat menginap, tapi juga pengalaman hidup yang seimbang antara estetika, relaksasi, dan aktivitas keluarga.

Sejak langkah pertama di lobi, kesan hangat terasa lewat pencahayaan memikat, seni instalasi lokal, dan tata ruang yang berpadu harmonis.

Hotel ini memiliki 157 kamar den-

gan lima tipe pilihan, termasuk *Jungle Room* unik yang dilengkapi mesin *arcade* pribadi, serta *penthouse* bernuansa rumahan.

Fasilitasnya mendukung beragam gaya hidup. *Lounge* dengan koneksi cepat dan kopi spesial mendukung konsep *work from hotel*. Semen- tara akhir pekan dipenuhi aktivitas ramah anak, persewaan sepeda dan *scooter* gratis, hingga kolam renang *semi-outdoor* yang tenang dan bersih.

"Hotel ini menjadi destinasi gaya hidup baru bagi para pelancong urban, *digital nomad*, hingga keluarga

muda yang mendambakan *staycation* penuh inspirasi," ujar Cluster Director Marcom, Tiara Zulfaras,

Lebih dari sekadar penginapan, Mercure Tangerang BSD City adalah tempat bertemu nyaman dan kreativitas. Karena di sini, gaya hidup dan hotel menyatu dalam satu cerita. (William Anwar)



Scan for location
**MERCURE TANGERANG
BSD CITY**

Jl. Edutown Kavling Lot II No.8,
Pagedangan, Kec. Pagedangan,
Kabupaten Tangerang

Promo Staycation Santika BSD City

Harga Spesial untuk KTP Tangerang!

Memasuki momentum liburan, Hotel Santika BSD City sambut setiap keluarga lokal dengan penawaran eksklusif bertajuk 'Promo KTP Tangerang'.

Cukup menunjukkan KTP atau keteterangan domisili area Kota Tangerang, Tangerang Selatan ataupun Kabupaten Tangerang, para tamu sudah bisa menginap di hotel menawan ini dengan harga Rp550 ribu.

Promo yang berlangsung hingga akhir Juli 2025 ini meliputi kamar bertipe Superior, termasuk sarapan untuk dua orang, juga sederet diskon spesial.

"Tentunya promo ini bisa menjadi pilihan tepat keluarga untuk menyambut momen liburan. Kami akan dengan senang memberikan pelayanan terbaik kami, dengan fasilitas menarik yang telah kami sediakan," ujar Executive Secretary & Public Relations Hotel Santika BSD City, Devie Shyntia.

Dengan harga spesial ini, tamu bebas memilih tipe kasur yang terse-

dia antara *twin bed* ataupun *queen bed*, disesuaikan dengan kenyamanan para pelanggan.

Tidak hanya itu, setiap tamu juga akan mendapatkan diskon 20% untuk makanan, 15% untuk minuman, 10% untuk beragam pilihan SPA, serta harga khusus untuk paket *laundry* dengan syarat dan ketentuan yang berlaku.

Hotel Santika BSD City sendiri hadir di tengah-tengah lokasi strategis, berdekatan dengan ragam fasilitas dan hiburan umum, serta memiliki akses langsung menuju Mall Teraskota. Semakin cocok untuk jadi destinasi *staycation* warga Tangerang di tengah kota!

Untuk reservasi dan informasi lebih lanjut, silakan hubungi melalui telepon ke 021-22235999 atau WhatsApp ke +62 811-1268-966. Para tamu juga bisa reservasi secara langsung di *Front Desk* Hotel Santika BSD City. (William Anwar)

HS

Hotel Santika

"Promo ini kami hadirkan sebagai bentuk apresiasi kepada warga Tangerang dan sekitarnya. Kami ingin menghadirkan pengalaman menginap yang nyaman, terjangkau, namun tetap berkesan untuk setiap keluarga yang ingin menikmati liburan di dalam kota,"

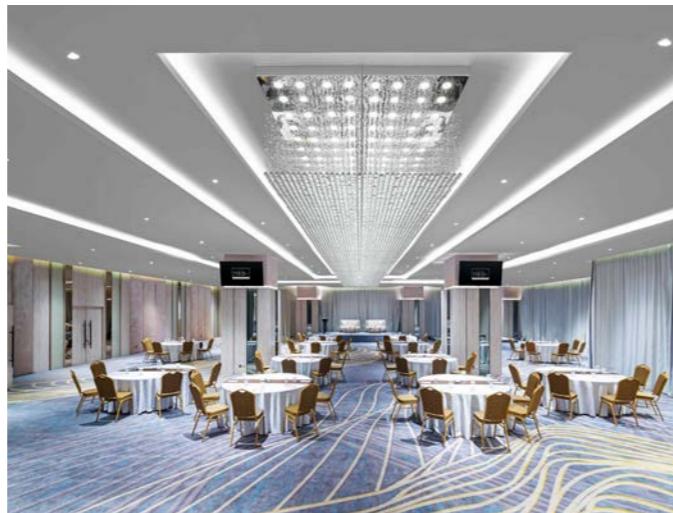
- Devie Shyntia
Executive Secretary & Public Relations
Hotel Santika BSD City

Scan for location

**HOTEL SANTIKA
BSD CITY**

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





Hotel NEO+ Airport Jakarta

Ballroom Elegan untuk Pernikahan Impian



Scan for location
NEO+ AIRPORT
JAKARTA

Jl. Atang Sanjaya No. 21 Lot 5,
Kota Tangerang



Menjadi salah satu hotel dengan *ballroom* terbesar di kawasan Bandara Internasional Soekarno-Hatta, Hotel NEO+ Airport Jakarta siap ciptakan banyak momen istimewa di ruang spesial bertajuk Ballroom Camellia miliknya.

Dengan kesan modern klasik yang mewah, ruang pertemuan ini sangat terlihat elegan di hadapan mata.

Area luas yang mampu menampung hingga lebih dari 1.000 tamu ini cocok digunakan untuk ragam perayaan. Mulai dari gelaran berkonsep tradisional, internasional, hingga gaya minimalis elegan.

Hotel Manager NEO+ Airport Jakarta, Fitria Rustam menjelaskan, selain menawarkan ruang dan pengalaman yang dikelola profesional, setiap sudut hotel bin-

tang ini juga dilengkapi fasilitas terbaik yang membuatnya semakin layak menjadi pilihan ideal untuk ragam konsep pernikahan.

"Kami hadir untuk mendampingi setiap pasangan dalam mewujudkan perayaan cinta mereka, baik dalam skala besar maupun kecil, dengan kualitas pelayanan terbaik," ujarnya.

Terletak kurang dari sepuluh menit dari Bandara Internasional Soekarno-Hatta, hotel ini menawarkan kemudahan akses bagi tamu dari Kota Tangerang maupun luar daerah.

Tak hanya perayaan megah di Ballroom Camellia, Hotel NEO+ Airport Jakarta juga menyediakan lima ruang serbaguna lain untuk kegiatan berskala kecil dan personal, seperti *sangjit ceremony*, *engagement party*, atau *intimate wedding & engagement*.

Untuk kebutuhan reservasi dan informasi lebih lanjut, silakan hubungi WhatsApp +62 819 0455 4152 atau e-mail airportjakartamarcom@neohotels.com. (William Anwar)

"Momen spesial layak dirayakan dengan istimewa. Di NEO+ Airport Jakarta, kami hadir bukan hanya sebagai tempat, tapi bagian dari kisah cinta Anda."

-Fitria Rustam,
Hotel Manager NEO+ Airport Jakarta



Wonderful Holiday di Kyriad Hotel Airport

Liburan Berkesan Enggak Perlu Jauh-Jauh

"Mercure Tangerang Centre berkomitmen menghadirkan layanan yang bukan hanya menunjang perjalanan bisnis, tapi juga menciptakan momen relaksasi yang menyenangkan."

- Aina Elsa Hellua
Cluster Marcomm & Event Executive

Transit, perjalanan bisnis atau sekadar liburan akhir pekan kini terasa lebih lengkap.

Sebab, Kyriad Hotel Airport Jakarta menghadirkan kenyamanan modern di lokasi strategis, hanya beberapa menit dari Bandara Internasional Soekarno-Hatta dan titik-titik wisata Kota Tangerang seperti Pasar Lama serta Masjid Al-A'zhom.

Lebih menarik lagi, sepanjang periode Juli 2025, hotel ini menghadirkan promo spesial bertajuk *Wonderful Holiday*.

Paket ini menawarkan harga kamar khusus, potongan menarik, dan berbagai keuntungan eksklusif yang dirancang untuk keluarga, pelancong, hingga tamu transit.

Dengan fasilitas lengkap seperti kolam renang, spa dan restoran, pengalaman menginap menjadi lebih dari sekadar istirahat.

Suasana hangat dan pelayanan yang sigap menjadi nilai tambah dan pembeda hotel ini dari penginapan serupa.

"Promo ini kami hadirkan agar para tamu dapat menikmati kenyamanan, kehangatan pelayanan, dan momen liburan yang tak terlupakan," ujar General Manager Kyriad Hotel Airport Jakarta, Guntur Trisno Utomo.

Cukup merogoh kocek mulai dari Rp590 ribu per malam, setiap tamu yang datang akan mendapatkan fasilitas terbaik dan kamar tipe *deluxe* hingga *grand deluxe* yang nyaman.

Paduan nuansa modern dan sentuhan lokal menjadikan Kyriad sebagai pilihan ideal untuk menyambut liburan singkat yang tetap berkesan tanpa harus pergi jauh dari Kota Tangerang. (William Anwar)

Kyriad
AIRPORT JAKARTA



Scan for location
KYRIAD HOTEL
AIRPORT JAKARTA

Jl. Marsekal Suryadarma No.1, Karang Sari, Kec. Neglasari, Kota Tangerang



MERCURE
HOTELS

Pengalaman Menginap Lebih Nyaman Di Mercure Tangerang Centre

Ruang-ruang modern, suasana teduh dan fasilitas lengkap menjadi kombinasi yang ditawarkan Mercure Tangerang Centre melalui program bertajuk *Wellness Offer Package*.

Paket ini kembali diperpanjang hingga 30 September 2025, menjawab antusiasme tamu sejak peluncurannya pada Februari lalu.

Dengan tarif mulai dari Rp671 ribu per malam, paket ini mencakup menginap di tipe Kamar Superior, sarapan untuk dua orang, layanan laundry empat potong per malam per orang, serta diskon 5% untuk seluruh perawatan spa.

Penawaran ini dirancang untuk mendukung efisiensi tamu bisnis, sekaligus memberi ruang relaksasi bagi para pelancong yang ingin menginap lebih lama.

Berada di kawasan Cikokol, hotel ini hanya berjarak 30 menit dari Bandara Internasional Soekarno-Hatta, dan dikelilingi pusat perbelanjaan, perkantoran, serta destinasi wisata lokal.

Arumbae Restaurant di lantai 15 dan Pawela Lounge di area lobi turut menambah kenyamanan selama menginap.

"Mercure Tangerang Centre dengan segala fasilitas yang ada, siap memenuhi kebutuhan para tamu akan kenyamanan," ujar Cluster Marcomm & Event Executive Mercure Tangerang Centre Aina Elsa Hellua.

Dengan fasilitas rooftop, kolam renang tanpa batas dan pusat kebugaran, kenyamanan urban hadir dalam satu destinasi yang fungsional sekaligus menyenangkan. (William Anwar)

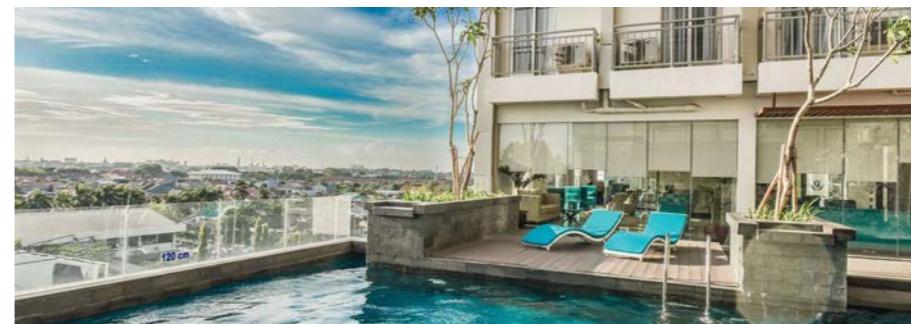
Dengan segala fasilitas yang kami tawarkan, Mercure Tangerang Centre hadir untuk memenuhi kebutuhan tamu akan kenyamanan—baik untuk bekerja maupun bersantai."

- Aina Elsa Hellua,
Cluster Marcomm & Event Executive Mercure Tangerang Centre

Scan for location
**MERCURE TANGERANG
CENTRE**
Jl. MH. Thamrin No.5, Cikokol,
Kec. Tangerang, Kota Tangerang



Aroma Street Food di Hotel Berbintang Panggung Kuliner Nusantara di Jantung Kota Tangerang



Bukan sekadar lobi hotel, area depan Golden Tulip Essential Tangerang kini disulap jadi panggung kuliner penuh warna.

Setiap Jumat dan Sabtu malam, aroma batagor, martabak mini, hingga cendol dingin berpadu sempurna dengan irama musik yang mengalun santai.

Aneka jenis street food siap menyambut para pelancong di tempat yang jauh lebih nyaman untuk duduk dan bercengkrama.

Tanpa tiket masuk, siapa pun dapat menikmati ragam sajian khas Nusantara. Mulai dari cilok, cireng hingga ayam sambal dan mi ayam.

Festival ini diadakan rutin setiap akhir pekan mulai pukul 18.00 hingga 22.00 WIB. Suasana santai dan terbuka mengundang keber-

samaan, menjadikannya destinasi malam yang ideal di jantung Kota Tangerang.

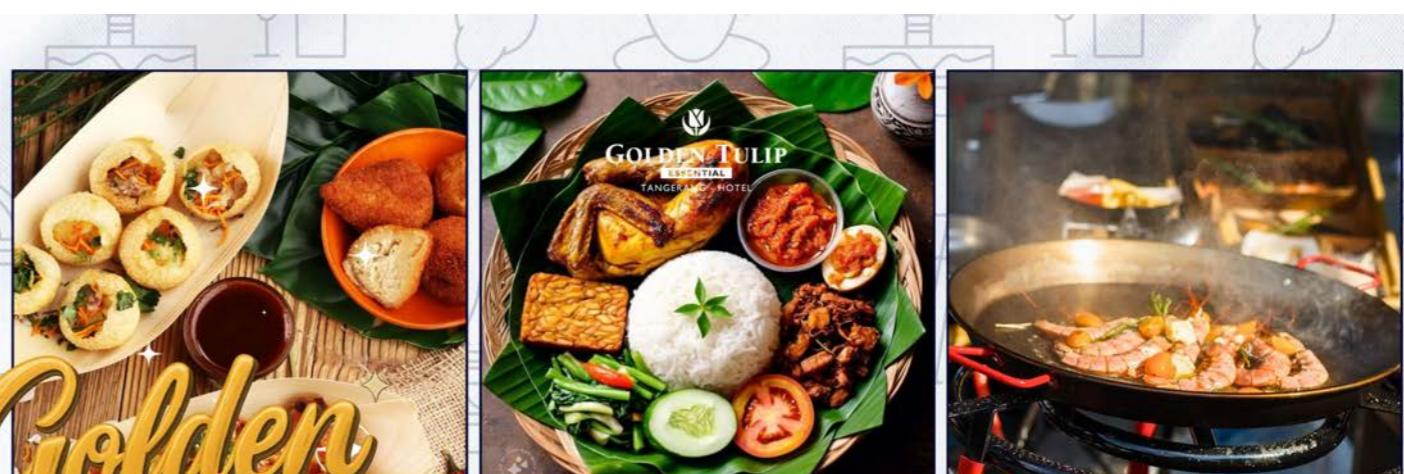
"Festival ini tidak hanya soal makanan, tapi juga tentang kebersamaan, musik dan budaya lokal yang kaya," ujar General Manager Golden Tulip Essential Tangerang, Angel Sugandhi.

Dengan konsep terbuka dan inklusif, acara ini juga menjadi jembatan antara tamu hotel dan komunitas lokal. Semua dirangkul dalam cita rasa yang autentik dan suasana yang akrab, mewakili esensi kuliner Indonesia yang sebenarnya.

(William Anwar)



Scan for location
**GOLDEN TULIP
ESSENTIAL TANGERANG**
Jalan Jendral Sudirman Kav. 9 Cikokol,
RT.006/RW.013, Sukasari, Kota Tangerang



FREE ENTRY
*Get your appetite ready!
The Street Eats Festival Indonesia's rich street food culture – from savory to sweet, all your local favorites in one vibrant.*

GOLDEN TULIP ESSENTIAL TANGERANG
Jl. Jendral Sudirman Kav. 9, Kota Tangerang - Indonesia
Telephone +62 21 55 700 899 | WA +62 821 1485 0788
gtetangerang

STARTING ON JUNE 20, 2025

**WHERE FLAVORS
MEET THE STREETS
FOOD & DRINK
MUSIC PERFORMANCE
EVERY FRIDAY & SATURDAY**

AT LOBBY AREA GOLDEN TULIP ESSENTIAL TANGERANG
OPEN AT 18.00 - 22.00 PM

LUMER RASA KALOKA BAKEHOUSE

Dari Oven Langsung ke Hati

@kaloka.bakehouse

Aneka menu roti, cheesecake, dan brownies Kaloka Bakehouse siap menemani di waktu santai.



Di tengah tren kafe yang menyajikan kopi dan camilan cepat saji, Kaloka Bakehouse muncul sebagai pembeda sekaligus pelopor baru di Kota Tangerang.

(Foto: Irfan Taufiq)



Berdiri sejak awal 2025, tempat ini mantap membawa konsep *bakehouse* dengan kualitas rasa yang tak main-main. Tak butuh waktu lama, Kaloka Bakehouse langsung mencuri perhatian lewat sajian Brownies Cheesecake.

Menu andalan dengan tekstur lembut di atas, padat di bawah, serta disempurnakan dengan cita rasa manis dan *creamy* yang pas.

“Kita spesialis di cheesecake dan brownies cheesecake itu yang paling dicari banget sama pelanggan,” ujar Hanfi Saputra, sosok yang membangun Kaloka Bakehouse bersama rekanannya, Valdo Henschel.

Setiap harinya, dapur Kaloka bisa memanggang hingga 80 loyang cake. Semuanya *fresh from the oven*, baik di waktu pagi, siang, sore, hingga malam.

Sebagai menu andalan, cheesecake buatan Kaloka juga tersedia dalam empat varian lainnya. Mulai dari original, blueberry, earl grey, serta varian *matcha* yang baru saja diluncurkan.

Turut tersedianya ragam pilihan kopi, teh, latte, hingga refreshments di *display menu*, membuat kelezatan aneka cake semakin sempurna kala dinikmati bersamaan.

Deretan menu di Kaloka Bakehouse

dibanderol mulai dari Rp12 ribu, membuat setiap sajinya tetap terasa ramah di dompet namun menghadirkan sensasi mewah lewat cita rasanya. (William Anwar)

“Kami percaya, rasa yang jujur tak butuh waktu lama untuk dicintai. Brownies Cheesecake Kaloka jadi buktinya – lembut, padat, dan selalu fresh dari oven.”

- Hanfi Saputra,
Co-Founder Kaloka Bakehouse



Suasanya Sehangat Kue Baru Matang

“Begitu masuk ke Kaloka Bakehouse, bukan hanya mata yang disambut estetikanya tata letak ruang. Aroma kue hangat memenuhi udara, memancing selera bahkan sebelum membaca menu.

Suasanya sejuk, pencahaayaan alami memancar lewat jendela besar, dan deretan meja kursi tertata rapi. Ada yang datang untuk menikmati camilan, ada pula yang bekerja berjam-jam dengan laptop di depan seangkir teh dan sepiring cake.

“Tempat ini *family friendly*. Anak-

anak bisa, ibu-ibu arisan bisa, pegawai kantor sekitar juga nyaman kerja di sini,” kata Hanfi.

Kaloka juga menyediakan *meeting room* yang bisa digunakan untuk rapat, presentasi bisnis, atau acara komunitas. Ruangan ini jadi favorit di kalangan kantor sekitar, terlebih fasilitas di dalamnya juga cukup lengkap untuk kebutuhan pertemuan.

Hanfi juga menjelaskan, jika menggelar acara pertemuan di kantor ataupun tempat lainnya, Kaloka Bakehouse juga tersedia untuk pe-

sanan snack box dalam jumlah besar.

Meskipun harganya terjangkau, penggunaan bahan-bahan premium membuat cita rasa sajian Kaloka Bakehouse tetap berada di level tertinggi.

Segara nikmati cita rasa dan suasana Kaloka Bakehouse yang terletak pada sisi kiri Jalan MT. Haryono No.15, Sukasari, Kota Tangerang. Deretan hidangan terbaiknya siap dicicipi mulai pukul 08.00 – 22.00 WIB setiap harinya. (William Anwar)





Spot Work From Cafe Baru

@nightless.cafe

"BUKAN SEKADAR KAFE, TAPI TEMPAT PRODUKTIVITAS DAN REHAT"

Dari luar, bangunannya tampak minimalis dengan warna monokrom yang bersih dan segar.

Tapi begitu masuk ke dalam, atmosfer hangat langsung menyambut, kombinasi meja minimalis, sofa lembut dan terang lampu yang tak berlebihan, membuat tempat ini cocok untuk fokus bekerja maupun santai berlama-lama.

Kafe nyaman ini bernama Nightless Cafe Sips and Bites, baru saja dibuka akhir Mei 2025 lalu di kawasan Green Lake City, Cipondoh, Kota Tangerang.

Meskipun belum lama beroperasi, tempat ini sudah ramai dikunjungi pekerja, pelajar, hingga keluarga muda yang mencari tempat alternatif untuk bersantai ataupun Work From Cafe (WFC).

"Konsep kafe ini kami buat modern dan hangat, biar nyaman untuk WFC atau sekadar nongkrong bareng keluarga," ujar Sahrul Ardiansyah, Leader Nightless.

Buka dari pukul 09.00 hingga 21.00 WIB, Nightless menyajikan menu berbeda di setiap waktu. Pagi hari cocok untuk menyeruput kopi sambil menggigit donat, di waktu siang tersedia menu berat seperti *chicken curry* dan *carbonara*, sementara malam hari lebih rileks dengan minuman segar dan *snack ring*.

Suasananya bikin betah, apalagi colokan listrik tersedia di hampir setiap sudut. Nightless bukan sekadar tempat ngopi, tapi juga ruang produktivitas yang terasa personal. (William Anwar)

Interior Nightless cafe tampak minimalis dan futuristik sekaligus
(Foto: Irfan Taufiq)

Donat Jadi Primadona Utama

Menawarkan varian lengkap dan rasa yang bikin balik lagi

Selain suasana yang nyaman, donat menjadi daya tarik utama Nightless Cafe. Menu andalan ini berhasil mencuri perhatian lewat varian rasa yang unik dan cocok dinikmati bersama kopi.



Donat menjadi menu andalan dengan beragam pilihan rasa yang unik
(Foto: Irfan Taufiq)

Kalau suasana Nightless bikin nyaman, maka donatnya jadi alasan buat balik lagi. Kafe ini dengan bangga menjadikan donat sebagai menu andalan.

Donat bisa dibeli satuan, atau dalam paket isi 3, 6, hingga 12 pcs, cocok untuk dibawa pulang atau dijadikan *hampers*.

Bukan sekadar menjadi pembeda dari tempat-tempat lainnya, donat buatan Nightless jadi pelengkap kopi yang menggoda sejak gigitan pertama.

"Donat jadi andalan kami, karena variannya lengkap dan belum banyak kafe lain yang menonjolkan itu," jelas Sahrul.

Tersedia dalam varian manis dan asin, mulai dari *almond*, coklat kacang, *green tea*, hingga *tuna melt* dan *beef floss*.

Harganya pun ramah di kantong. Daftar menu Nightless Cafe menampilkan harga sajian mulai dari Rp8 ribu. Tak hanya untuk pengunjung yang ingin makan di tempat, kafe ini juga tersedia untuk layanan *takeaway* hingga *online delivery*.

Kabar baiknya, Nightless Cafe juga berencana melakukan ekspansi pada tahun 2026. Jadi, jangan kaget kalau dalam waktu dekat, donat khas Nightless bisa ditemukan di kota lain. (William Anwar)

"Konsep Nightless kami buat modern tapi tetap terasa hangat. Kami ingin pengunjung merasa nyaman, entah itu untuk kerja, belajar, atau santai bareng keluarga. Suasana yang bikin betah, tapi tetap produktif."

– Sahrul Ardiansyah,
Leader Nightless Cafe



Scan for location
**NIGHTLESS CAFE
SIPS AND BITES**

Rukan Cordoba, Jalan Green Lake City Boulevard
No.11 Block F, Petir, Cipondoh, Kota Tangerang

Lantai Merah 29

matcha, coffee & studio

Ruang Penuh Ketenangan untuk Para Pencari Rasa

Sudut tenang perumahan di Kota Tangerang, jadi saksi hadirnya kafe sederhana yang tak hanya menyajikan minuman, tetapi juga kisah personal yang menakjubkan. Lantai Merah 29 namanya.

Dirintis oleh Galang Rahmat Aganto bersama sang kekasih yang kini menjadi pendamping hidup, Dilla, kafe ini bermula dari sebuah garasi mungil dan cinta pada hal-hal sederhana.

Tak seperti kedai lain yang mengejar branding berlebihan, Lantai Merah hadir dengan kejujuran dan kehangatan.

Nama 'Lantai Merah' sendiri diambil dari warisan lantai marun milik almarhum ayah sang istri. Sebuah kehangatan yang abadi, sekaligus bentuk izin yang tak sempat diminta secara langsung.

"Apa (lantai) yang mertua bikin, gua

bawa terus. Ini jadi tanda izin dan panjatan doa yang tak pernah terhenti," ucap Galang dengan yakin.

Lantai Merah 29 buka dari pukul 18.00 WIB hingga 22.00 WIB, tak jarang waktu tutupnya telat sedikit gara-gara obrolan bareng pelanggan belum selesai.

Nggak heran, tempat ini memang menjadi ruang penuh ketenangan untuk para pencari rasa dan suasana.

Bangku dan meja sederhana, lampu kuning maram, dan aroma minuman hangat jadi teman cerita siapa pun yang datang. Hanya ada satu *slow bar*, dan pasangan kekasih menjadi sosok peracik utama di balik meja.

Sebuah kehangatan yang abadi, sekaligus bentuk izin yang tak sempat diminta secara langsung.

dan menyapa pengunjung.

Mungkin karena itu, Lantai Merah bukan hanya sekadar tempat minum, melainkan rumah kecil untuk setiap kisah yang ingin didengar. (William Anwar)

"Lantai Merah bukan tempat yang ramai, tapi selalu hangat. Kadang kami tutup telat, bukan karena jualan, tapi karena cerita-cerita yang belum selesai didengar."

-Galang Rahmat Aganto,
Owner Lantai Merah 29



Para pelanggan di Lantai Merah 29 dilayani di meja counter yang terbuka sekaligus menjadi tempat Galang dan Dilla mengeksekusi pesanan
(Foto: Irfan Taufiq)

Matcha dan Kopi, Paduan Rasa dan Cinta

Di balik bar sempit itu, tangan Galang dan Dilla tak pernah terburu-buru. Entah itu menyeduh kopi atau menggulung busa matcha, semuanya dikerjakan perlahan dengan sepenuh hati.

Di sinilah kekuatan Lantai Merah 29, di rasa yang tak hanya nikmat, tapi juga menyimpan cerita.

Sang istri adalah pencinta matcha, sementara Galang sendiri lebih suka kopi. Maka, menu-menu Lantai Merah 29 menjadi kompromi cinta yang manis.

Mulai dari *ceremonial matcha* yang lembut, olahan matcha stroberi dengan *foam* selembut *cake*, hingga kopi *manual brew* yang penuh karakter rasa dan aroma, semuanya ditakar pas oleh pasangan ini.

"Kualitas rasa *ceremonial matcha* kita boleh boleh diadu, tapi dari segi harga kami bikin lebih wajar ke kantong," ujar Galang.

Matchanya didatangkan dari Jepang, melalui jaringan lokal yang *repack* khusus untuk menjaga kualitas dan efisiensi. Tak heran, minuman di sini punya *mouthfeel* yang kaya, tanpa harus mahal.

赤い床 29



Scan for location

LANTAI MERAH 29

Jl. Griya Indah No.29, Ketapang, Kec. Cipondoh, Kota Tangerang

@lantaimerah29



Saat malam makin larut dan jalanan mulai sepi, Lantai Merah justru semakin hangat. Pelanggan datang tak sekadar pesan minum, tapi berbagi cerita.

Ada rak buku favorit Dilla, karya lukisan tangan Galang, dan aroma minuman yang membuat siapa pun merasa pulang.

Di tempat sekecil ini, keajaiban rasanya justru terasa lebih dekat. Inilah Lantai Merah 29, tak luas, tapi dalam kesan dan ceritanya.

(William Anwar)



UFIT Club House

Tempat Sehat untuk Semua Orang

Dari luar, bangunannya terlihat biasa. Tapi begitu masuk ke dalam, energi sehat langsung terasa. Inilah UFIT Club House, salah satu fasilitas olahraga terbesar dan terlengkap di Kota Tangerang.

Terletak di kawasan Palem Semi, UFIT bukan sekadar tempat gym dan renang. Tempat ini dirancang sebagai ruang inklusif untuk bersama-sama bergerak, tumbuh dan bersosialisasi.

Tempat dengan fasilitas utama berupa waterpark dan fitness area terus mengalami penyegaran fasilitas. Luasnya hampir satu hektare dan terus dioptimalkan agar nyaman untuk semua kalangan.

Ada kolam renang anak, kolam olimpiade, studio yoga, area gym, serta kelas-kelas lainnya. Setiap sudutnya menyambut siapa saja. Anak-anak, remaja, hingga orang tua, semua bisa bergerak tanpa rasa canggung.

"UFIT Waterpark menyediakan berbagai macam wahana dan kolam yang diperuntukkan bagi berbagai usia, seperti kolam anak (child pool), kolam balita (toddler pool), kolam olimpik (olympic pool), serta tersedia juga

"UFIT hadir bukan hanya dengan fasilitas, tapi juga program-program yang bisa diikuti segala usia, dari lansia hingga ibu hamil, agar hidup sehat jadi lebih mudah dimulai."

- Alita, UFIT Club House



Scan for location
UFIT CLUB HOUSE
Jalan Palem Raja Raya No.86, Panunggangan Barat, Cibodas, Kota Tangerang



UFIT Club House memiliki fasilitas yang lengkap menunjang kebutuhan dan kebugaran anggotanya. (Foto: Zidan Febriyansyah)

Program Sehat dan Promo Menarik

Selain suasana yang nyaman, donat menjadi daya tarik utama Nightless Cafe. Menu andalan ini berhasil mencuri perhatian lewat varian rasa yang unik dan cocok dinikmati bersama kopi.

UFIT Club House tidak hanya soal fasilitas, tapi juga program-program unggulan yang bisa diikuti semua usia. Di antara yang paling diminati adalah aquatic therapy, yaitu latihan ringan di dalam air untuk lansia, ibu hamil, atau penyintas cedera.

Program ini digemari karena gerakannya aman, namun tetap memberikan manfaat kebugaran yang nyata. Kelas ini berlangsung rutin dan bisa diikuti dengan sistem keanggotaan atau sesi per kunjungan.

Sementara itu, di area gym, kelas yoga tengah berjalan dengan antusiasme tinggi. Program ini direncanakan berlangsung hingga satu bulan ke depan dan terbuka bagi siapa saja yang ingin mencoba gaya hidup seimbang.

"Terletak di lokasi yang mudah diakses, UFIT menyediakan program beragam dan fasilitas ramah agar masyarakat sekitar mudah memulai hidup sehat," tambah Alita.

Harga tiket masuk waterpark dan setiap kelas yang ter-



sedia juga cukup terjangkau. Untuk informasi lengkap soal promo dan kelas bisa dilihat langsung di Instagram @ufitclubhousegk atau datang langsung ke alamatnya di Jalan Palem Raja Raya No.86, Panunggangan Barat, Cibodas, Kota Tangerang. (William Anwar)

@ufitclubhousegk

ATANG QUIZ TIME



Periode Quiz Hingga 30 Juli 2025

Mendarat

- 2. Spot Work From Cafe Baru
- 6. Aktifitas Setiap Sabtu Batik Umi Aiman
- 8. Permata Kuliner di Tengah Kota
- 10. Nadi Tekstil Nusantara dari Tangerang

Menurun

- 1. Masjid Kubah Terbesar Tanpa Tiang
- 3. Acara Tahunan Islam Kota Tangerang
- 4. Oleh-oleh baru, praktis, dan khas
- 5. Tuan Rumah Dialog Nasional TBC
- 7. Salah satu pilihan Utama Warkop Sumber Rejeki
- 9. Tempat Sehat untuk semua orang



Dapatkan Hadiah
Merchandise
Kota Tangerang

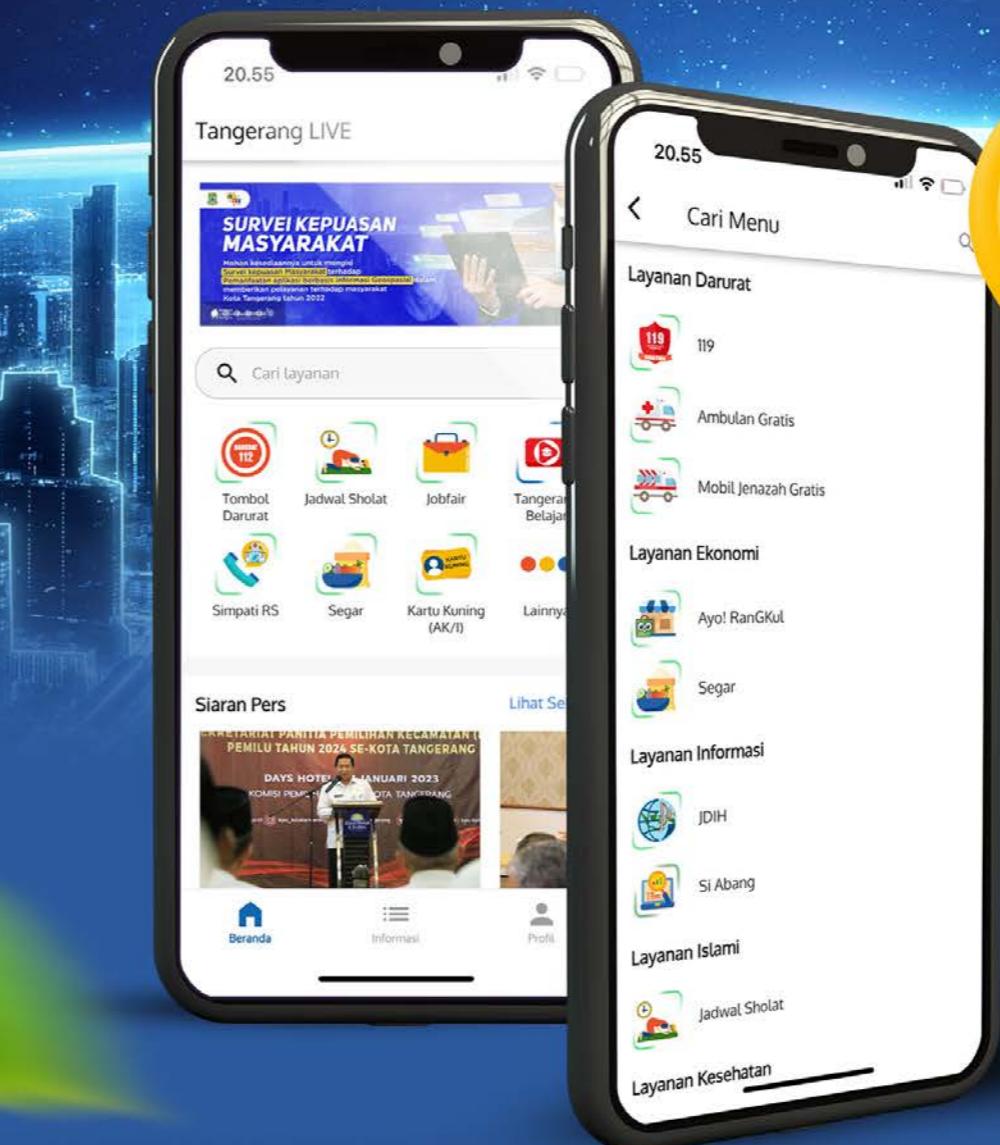
Dapatkan Hadiahnya!

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

SUPER APPS TANGERANG LIVE

Memudahkan masyarakat Kota Tangerang untuk mengakses berbagai layanan publik, Pemerintah Kota Tangerang memiliki Super Apps Tangerang LIVE.

Berbagai fitur tersedia mulai dari Laporan Aspirasi Kotak Saran Anda (LAKSA), Pasar Online, Sabakota, Tangerang Cakap Kerja dan lain sebagainya.



Temukan Segala
Kemudahan
dalam Satu
Aplikasi



Tangerang
LIVE

GET IT ON
Google Play

Download on the
App Store



TANGERANG MAGAZINE



Scan QR Code

Untuk Membaca & Download PDF
LIVE Tangerang Magazine

e-paper.tangerangkota.go.id