



## TANGERANG MAGAZINE

**Fokus**

### KHAZANAH KULINER KOTA TANGERANG

SEJARAH TIDAK HANYA DITULIS, TAPI JUGA DIHIDANGKAN

**GRATIS**



Scan the QR code  
to view e-paper

Edisi 9 / 2025

Hal. **9** **Jejak Rasa  
Tionghoa Benteng**

Cita Rasa dari Akulturasi  
yang Tak Pernah Pudar

Hal. **11** **Nasi Jagal Lahir  
dari Rahim Kota**

Ketika Daging, Asap, dan Budaya  
Berpada di Bayur

Hal. **16** **Ratusan Porsi Kambing  
Balibul Ludes Setiap Hari**

500 Tusuk Sate Ludes  
Setiap Hari

# 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**  
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  
Fitri Yulia  
Widi

**EDITOR**

Khanif Lutfi

**DESAIN GRAFIS**

Rizki Ramadani

**FOTOGRAFER**

Irfan Taufiq

**REPORTER**

William Anwar

**EMAIL**

majalahlive@gmail.com

**TELEPON**

021 5576 4955

**ALAMAT**

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

# Table of Content



6

## Khazanah Kuliner Kota Tangerang

Sejarah Tidak Hanya Ditulis, Tapi Juga Dihidangkan



16

## Ratusan Porsi Kambing Balibul Ludes Setiap Hari

500 Tusuk Sate Ludes Setiap Hari



34

## Car Free Day Special World Clean Up Day

Sedekah Sampah untuk Palestina

24

## Cita Rasa Kampung, Suasana Kekinian

Bukan Sekadar Tempat  
Makan, Tapi Ruang  
Pertemuan dan Cerita



32

## Sulap Sampah Jadi Tiket Wisata

Membangun Kesadaran  
Merawat Sungai

52

## Menapaki Jejak Kota Lewat Peta Kuno

Lokakarya Kartografi dan Litografi Sejarah  
Hadirkan Cara Baru Melihat Warisan Budaya



# Khazanah Kuliner Kota Tangerang

SEJARAH TIDAK HANYA DITULIS,  
TAPI JUGA DIHIDANGKAN

**M**akanan bukan sekadar pengisi perut. Kehadirannya mewakili bahasa, simbol, bahkan ingatan kolektif.

Menurut penelitian UNESCO tentang Intangible Cultural Heritage of Food (2021), kuliner memegang peran penting dalam melestarikan identitas budaya sekaligus membangun kohesi sosial. Itulah mengapa warisan kuliner selalu dipandang lebih dari sekadar resep.

Kota Tangerang adalah contoh nyata dari itu semua. Letaknya yang strategis dibelah Sungai Cisadane, berdekatan dengan Batavia di masa kolonial, menjadikannya simpul pertemuan budaya.

Di sini, jejak Betawi, Tionghoa, Sunda, hingga budaya dan etnis lainnya berpadu untuk kemudian mengalir dalam satu wadah, yakni kuliner.

"Kalau kita telusuri, kuliner Tangerang itu sebenarnya cermin percampuran tradisi agraris dengan budaya migran. Ada yang mengakar dari sawah, ada pasar, tapi juga ada ritual dan perayaan," ujar Tim Ahli Warisan Budaya Takbenda (WBTb) Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Tangerang Mushab Abdu Asy Syahid.

Baginya, rasa tidak pernah lahir di ruang kosong. Tapi, justru setiap hidangan menjadi kamera yang merekam jejak penting perjalanan peradaban manusia.

Itu sebabnya, sajian khas Tangerang tidak bisa dilepaskan dari kisah percampuran ini. Dari beras yang menggantikan bihun untuk diolah jadi laksa, juga bakcang dengan aroma petis yang melekat kuat pada ritual budaya.

Sementara pengaruh Betawi menghadirkan ragam masakan ikan, perantau dari sisi timur Pulau Jawa juga turut memberi warna lewat hidangan berbasis daging dan bumbu hitam legendarisnya.

Lebih jauh, kuliner Tangerang telah bertransformasi menjadi identitas sekaligus daya tarik wisata.

Sebagaimana dicatat dalam Journal of Culinary Heritage Studies (2022), "Makanan tradisional yang bertahan di ruang urban menandai keberhasilan komunitas menjaga jati dirinya".

Kota Tangerang dengan laksa, bakcang (bacang) dan nasi jagalnya, memberi contoh nyata bagaimana tradisi tidak hanya lestari, tetapi juga relevan di tengah modernitas.

Maka, setiap sendok kuah atau sepotong jajanan pasar yang kita nikmati hari ini, sesungguhnya adalah potongan kecil dari sejarah panjang peradaban Tangerang. Sejarah tidak hanya ditulis, tapi juga dihidangkan. (William Anwar)

## LAKSA

Mi beras tepung dengan kuah santan gurih dan aneka toping

## BAKCANG

Balutan beras ketan dengan isian kacang dan berbagai jenis daging

## NASI JAGAL

Nasi putih panas dengan daging sapi berbuah kental kecap manis

# Pengakuan Penting Untuk Setiap Warisan

*Laksa dan bakcang bukan hanya soal rasa. Dua hidangan khas Tangerang ini menyimpan cerita panjang tentang sejarah, budaya, dan identitas masyarakatnya. Dari dapur tradisional di bantaran Cisadane hingga meja perayaan budaya Tionghoa Benteng, laksa dan bakcang tumbuh sebagai simbol kebersamaan yang kini diakui sebagai Warisan Budaya Takbenda (WBTb) Kota Tangerang.*

Tidak semua makanan bisa disebut warisan. Butuh sejarah panjang, peran budaya dan kesinambungan sosial yang membuatnya layak diakui.

Laksa dan bakcang contohnya. Dua hidangan ini kini tercatat sebagai Warisan Budaya Takbenda (WBTb) Kota Tangerang. Bukan sekadar kuliner, tetapi representasi akulturasi yang unik.

Laksa lahir dari tradisi agraris. Bahan dasarnya beras, kelapa dan rempah. Mencerminkan hasil bumi masyarakat bantaran Sungai Cisadane yang dulunya didominasi komoditas padi.

Kuah santan gurihnya menyimpan ingatan tentang sawah, ladang dan dapur tradisional.

Sementara bakcang, lebih dari sekadar penganan. Hidangan ini melekat erat dalam ritual budaya Tionghoa Benteng.

“Setiap bakcang yang dibuat, ada makna doa dan

“Setiap bakcang yang dibuat, ada makna doa dan kebersamaan. Itu sebabnya tradisi ini tak pernah absen dari perayaan budaya Cina Benteng.”

- Hendra Achonk Lim,  
Pegiat Budaya Cina Benteng



kebersamaan. Itu sebabnya tradisi ini tak pernah absen dari perayaan budaya Cina Benteng,” tutur Pegiat Budaya Cina Benteng Hendra Achonk Lim.

Upaya pelestarian keduanya tidak mudah. Dibutuhkan tim perumus WBTb yang berisi sejarawan, budayawan, akademisi dan pemerintah.

“Kami berharap generasi berikutnya tidak hanya mengenal rasanya, tetapi juga makna di baliknya,” ungkapnya.

Dengan pengakuan, laksa dan bakcang kini bukan sekadar sajian di meja makan. Keduanya adalah identitas, pengikat sejarah, dan kebanggaan Kota Tangerang.

Di setiap sendok kuah laksa dan setiap lipatan bakcang, ada rasa yang bisa dinikmati, sekaligus warisan dan perlu dirawat bersama. (William Anwar)



Sertifikat pengakuan Laksa Tangerang dan Bacang Tangerang sebagai Warisan Budaya Takbenda (WBTb) Indonesia yang dikeluarkan oleh Kemendikbudristek (Foto: Dokumentasi)

## Jejak Rasa Tionghoa Benteng

### Laksa Tangerang, Semangkuk Kehangatan yang Melekat di Ingatan

Kuah santan kental mengepul, berpadu aroma kari yang gurih dan segar. Mi beras terendam bersama taburan kacang hijau dan potongan ayam empuk.

Itulah Laksa Tangerang, semangkuk kehangatan yang selalu jadi incaran pagi hingga malam hari.

Berbeda dengan laksa di daerah lain, versi Tangerang lahir dari dapur Cina Benteng. Resep leluhur mereka berpadu dengan bumbu lokal, menciptakan gaya baru yang hingga kini jadi identitas kuliner.

### Bakcang, Simbol Kebersamaan dalam Balutan Sederhana

Tak kalah memikat, bakcang hadir dengan aroma daun dan bambu yang khas. Saat dibuka, uap hangat langsung menyeruak.

Beras ketan berisi daging ayam, sapi ataupun udang untuk bisa dinikmati masyarakat di Kota Tangerang.

Semuanya berpadu sempurna di dalam balutan sederhana. Makanan ritual ini awalnya dibawa imigran Tionghoa, namun kini dinikmati lintas budaya, jadi simbol kebersamaan dan toleransi.

### Kecap Benteng, Rasa yang Lahir dari Pertemuan Budaya

Kecap Benteng juga punya kisah panjang. Diracik dengan fermentasi kedelai ala Tionghoa, lalu disesuaikan selera Nusantara.

Mulanya rasa kecap didominasi sensasi asin. Namun, rasa manis-gurihnya justru setia hadir di meja makan warga Tangerang sejak era kolonial. Menyesuaikan dengan selera lidah lokal yang tertanam sejak lama.

“Rasa inilah yang membuat kami berbeda, karena makanan selalu lahir dari pertemuan budaya,” tutur Achonk menegaskan.

Dari laksa, bakcang, hingga Kecap Benteng, setiap suapan sejatinya adalah cerita. Bahwa kuliner bukan hanya penanda identitas, tetapi juga jembatan akulturasi budaya yang hidup hingga kini. (William Anwar)

“Bagi kami, setiap racikan bumbu bukan sekadar resep, tapi kisah pertemuan budaya yang menumbuhkan identitas Tangerang.”

- Hendra Achonk Lim,  
Pegiat Budaya Cina Benteng



Laksa Tangerang, Bacang, dan Kecap Benteng adalah bagian dari akulturasi kebudayaan Tionghoa dan Nusantara dan menjadi bagian keseharian warga Kota Tangerang (Foto: Dokumentasi)



### Pindang Bandeng, Hangatnya Kebersamaan di Setiap Suapan

Pindang bandeng jadi contoh lain. Kuahnya bening kecokelatan dengan rasa manis, gurih dan sedikit asam. Cita rasanya sempurna berkat tambahan Kecap Benteng yang khas.

Bagi banyak keluarga Betawi di Tangerang, sajian ini bukan sekadar menu harian, melainkan bagian dari identitas dan simbol kebersamaan.

### Kuliner yang Menjaga Akar Identitas

Pecak dan pindang bandeng itu bukan hanya makanan, tapi bagian dari cara hidup masyarakat pesisir yang dibawa hingga Kota Tangerang.

Di tengah hiruk pikuk kota modern, menu sederhana ini masih bertahan. Warung-warung tenda, rumah makan Betawi, hingga hajatan warga tetap menyajikannya.

Pecak dan pindang bandeng jadi bukti bahwa cita rasa tradisi mampu menembus zaman, menjaga akar identitas Tangerang tetap hidup di lidah generasi baru. (William Anwar)

## Pesisir Betawi di Meja Makan

### Pecak Bandeng, Cita Rasa Tradisi yang Membuka Selera

Di meja kayu sederhana, seporsi pecak bandeng tersaji. Kuah kuning beraroma rempah tercium lebih dulu, pedas dan segar, membangkitkan selera bahkan sebelum sendok pertama disuap.

Daging bandeng yang lembut berpadu dengan kuah asam pedas, menghadirkan rasa yang khas sekaligus mengingatkan pada tradisi pesisir.

### Jejak Rasa dari Pesisir ke Dapur Tangerang

Kota Tangerang memang tak bersentuhan langsung dengan laut. Namun, pengaruh Betawi pesisir tetap mengakar kuat di dapur kebanyakan warga.

Dari muara Cisadane hingga perkampungan tua, hidangan berbahan ikan air payau kerap hadir dalam perjamuan.



Pindang bandeng khas Kota Tangerang yang berkuah agak kecokelatan karena kecap benteng menjadi pembeda dari pecak di daerah lain (Foto: Dokumentasi)

## Nasi Jagal Lahir dari Rahim Kota

*Dari kepulan asap dan aroma daging panggang di sudut Kota Tangerang, lahir satu kuliner khas yang mencerminkan pertemuan budaya dan cita rasa: nasi jagal. Bukan sekadar hidangan, tetapi simbol identitas baru yang tumbuh dari dapur para perantau Madura di tanah Betawi.*

Di salah satu sudut Kota Tangerang, aroma daging sapi yang baru dipanggang bercampur dengan kepulan asap keluar dari wajan besar.

Suara pisau yang beradu dengan talenan terdengar ritmis, seakan mengiringi lahirnya sebuah hidangan autentik bertajuk "Nasi Jagal".

Berbeda dengan kuliner lain yang datang dari tradisi Betawi atau Tionghoa, penganan tumbuh langsung dari perantau Madura yang sejak lama bermukim di Tangerang.

Dari dapur sederhana, lahirlah racikan khas berupa potongan daging yang empuk, berpadu dengan nasi hangat, sambal dan taburan bawang goreng yang renyah.

Sejarawan Mushab Abdu Asy Syahid menegaskan, nasi jagal adalah bukti bahwa Kota Tangerang bukan hanya titik temu budaya, tetapi juga ruang lahirnya identitas baru.

"Hidangan ini mungkin secara orisinal lahir di sini. Terutama berpusat di kawasan Rumah Potong Hewan (RPH) Bayur dan menjadikannya bagian penting dari khazanah kuliner lokal," ujarnya.

Kini, kawasan Bayur dikenal sebagai sentra nasi jagal yang ramai diserbu pecinta kuliner.

Setiap porsi bukan sekadar mengenyangkan perut, tapi juga menceritakan perjalanan panjang asimilasi dan adaptasi masyarakat Tangerang.

(William Anwar)

Sepiring Nasi Jagal ayng berisikan nasi putih hangat dan disiram dengan potongan daging berbumbu kental kecoklatan. Ditabur bawang goreng diatasnya semakin menggugah selera pemburu kuliner unik. (Foto: Irfan Taufiq)



# Kuliner Lokal Tak Boleh Rapuh

*Dua kuliner khas Betawi Tangerang, sayur besan dan kue bacot perlahan menghilang dari perayaan. Padahal, keduanya menyimpan makna kasih, penghormatan, dan warisan budaya yang berharga.*

## Sayur Besan dan Kue Bacot yang Mulai Terlupakan

Di setiap perayaan pernikahan masyarakat Betawi Tangerang, sayur besan dulu selalu hadir. Hidangan ini menjadi simbol penghormatan bagi mertua dan tanda kasih sayang kepada keluarga baru. Namun, kini hidangan itu makin jarang ditemui.

Hal serupa juga dialami kue bacot. Konsep hantaran kue manis yang dahulu jadi seserahan pengantin kini nyaris terlupakan. Padahal bentuknya cantik, dengan cita rasa legit yang mencerminkan suka cita pesta perkawinan.

## Warisan yang Harus Diajarkan

“Pelan-pelan warisan ini terancam hilang dari ingatan. Budaya itu tidak serta-merta abadi, mereka harus diwariskan dan diajarkan,” ungkap Sejarahwan Mushab Abdu Asy Syahid.

Menurut Mushab, cara melestarikan tradisi kuliner sederhana. Yakni, mengenalkan kembali apa yang



Kumpulan kue warna-warni yang biasa disebut Kue Bacot, tradisi hantaran manis di acara pernikahan budaya Betawi di area Kota Tangerang yang kini semakin jarang ditemui (Foto: Istimewa)

enak, mewariskan resep dan mengajarkan cara pembuatannya.

“Kalau anak-anak muda sudah tahu rasanya, dan bisa membuatnya, warisan kuliner bisa terjaga,” lanjutnya.

## Tantangan Modernisasi

Namun, arus modernisasi memang deras. Hidangan cepat saji lebih sering dipilih ketimbang jajanan rumit dengan proses panjang.

Padahal, di balik setiap panci sayur besan dan susunan kue bacot, ada sejarah dan identitas yang tak ternilai.

## Upaya Pelestarian dan Harapan

Di Kota Tangerang, upaya kecil mulai bermunculan. Beberapa komunitas budaya rutin mengadakan demo masak sayur besan dalam festival kuliner.

Ada juga keluarga yang tetap menjadikan kue bacot sebagai syarat seserahan perkawinan. Upaya-upaya ini, meski sederhana, adalah perlawanan terhadap lupa.

Sayur besan dan kue bacot mungkin tidak lagi sepopuler hidangan modern. Namun, benih-benih pelestarian yang terus tumbuh memberi harapan.

Selama ada orang yang mau meracik, menyajikan dan menikmati, kuliner khas ini akan selalu punya tempat di meja makan dan di hati masyarakat.

(William Anwar)

# Jejak Manis Oleh-Oleh

*Dua rasa legendaris jadi kebanggaan Kota Tangerang: manisnya Dodol Ny. Lauw dan gurihnya Kecap Benteng SH. Keduanya bukan sekadar oleh-oleh, tapi jejak sejarah dan warisan rasa yang terus hidup lintas generasi.*



Tiap daerah punya oleh-oleh khas yang melekat di ingatan. Kota Tangerang menjawabnya lewat dua ikon kuliner. Dodol Ny. Lauw dan Kecap Benteng SH.

Dodol Ny. Lauw sudah tiga generasi menjaga tradisi. Setiap Imlek, pabrik sederhana di Kecamatan Neglasari ini bekerja nyaris tanpa henti.

Kelapa dikupas, santan diaduk dalam kuali besar, dan kue keranjang dipanggang dengan kayu bakar.

“Sehari bisa habis satu ton kue keranjang,” ujar Winawati, penerus usaha yang akrab disapa Ci lin.

Resep legendaris tetap sama, memberi rasa manis sekaligus membuka lapangan kerja musiman. Dodol ini bukan sekadar camilan, melainkan simbol warisan budaya yang terus hidup.

Sementara itu, Kecap Benteng SH

menjadi bukti akulturasi kuliner Cina Benteng dan kebiasaan lidah masyarakat Jawa.

Herdany Hendra, generasi penerus usaha Kecap Benteng SH menuturkan, kecap manis lahir dari perpaduan kecap asin bawaan imigran Tionghoa dengan gula kelapa favorit masyarakat lokal.

“Kecap Benteng SH sudah ada sejak 1920. Bahan dan rempah alami serta proses pembuatan tradisionalnya masih kita pertahankan. Tapi proses menggunakan mesin modern juga sudah kita gunakan untuk memenuhi jumlah permintaan pasar,” jelasnya.

Hingga kini, Kecap Benteng SH masih mempertahankan fermentasi kedelai hitam tradisional dan bahan alami tanpa pengawet.

Uniknya, setiap botol Kecap Benteng SH tak hanya menawarkan rasa manis gurih khas, tetapi juga sejarah panjang sejak 1920 silam.

Dari dijual curah dalam gentong hingga kini didistribusikan dalam botol plastik kekinian, brand ini terus beradaptasi tanpa kehilangan identitas.

Maka tak heran, kecap asal Kota Tangerang ini tetap jadi pilihan rumah tangga hingga restoran ternama. (William Anwar)

Botol kaca kecap SH dan kedelai hitam sebagai bahan baku pembuatan kecap di rumah produksi SH yang berada di Jl Saham, Kota Tangerang (Foto: Irfan Taufiq)



# Itinerary

## RUTE SEHAT KOTA TANGERANG

Menikmati sejuknya hamparan Hutan Kota Tangerang dan semilir angin di bantaran Sungai Cisadane



### 06.00 WIB - Pemanasan di Hutan Kota Tangerang

Pagi dimulai di Hutan Kota Tangerang, dengan pepohonan rindang, udara segar, dan jalur setapak untuk stretching. Jadi titik kumpul favorit komunitas dan pelari.



### 06.30 WIB - Jogging di Pesisir Cisadane

Rute lari berlanjut ke Jembatan Berendeng, melewati jalur belakang Pakons Prime Hotel. Di kanan Sungai Cisadane, di kiri mural kota. Akhir pekan makin hidup dengan pesepeda, pejalan santai, dan daun gugur yang berjatuhan.



### 07.30 WIB - Long Run Menuju Stadion Benteng Reborn

Dari Cisadane, rute terbaik adalah menuju Stadion Benteng Reborn. Melewati kawasan Kiasnawi ke arah Lapangan Ahmad Yani yang sepi kendaraan. Jaraknya pas, sekitar 5 kilometer, cocok untuk menutup sesi lari.



### 08.00 WIB - Pendinginan & Bodyweight Training

Di Stadion Benteng Reborn, lari pelan di lintasan sintetis jadi pendinginan nyaman. Matahari hangat menemani, sementara pelari lain melakukan push-up, plank, atau peregangan. Suasana energik penuh semangat sehat.



### 09.00 WIB - Sarapan Sehat

Usai olahraga, banyak pilihan kuliner dekat stadion: bubur ayam, laksa, bakso tetelan, hingga jus segar dan kopi kekinian. Pas untuk recharge sambil ngobrol santai.



### 10.00 WIB - Bonus! Menonton Pertandingan Olahraga

Kalau sedang ada jadwal, tak ada salahnya duduk sebentar menyaksikan latihan atlet atau pertandingan sepak bola. Dari atas tribun, rasanya seperti menyatu dengan denyut olahraga Kota Tangerang.

## Legenda Kuliner Tahu Campur Sitanala

Porsi Besar, Harga Bersahabat untuk Semua Kalangan

**T**epat di sisi Jalan DR. Sitanala, Neglasari, Kota Tangerang, berdiri warung tenda sederhana yang justru jadi salah satu legenda kuliner Kota Tangerang. Warung Surabaya Cak Hazy namanya.

### Aroma Petis yang Bikin Rindu

Setiap sore, aroma petis dan kuah gurih menyeruak dari dapurnya. Tak heran, ratusan porsi habis dalam semalam.

Meja kayu di dalam tenda selalu penuh, hingga area lesehan di belakang pun ikut ramai jadi tempat makan pelanggan.

### Rahasia di Balik Kuah Kaldu

Rahasia utamanya ada di petis asli yang didatangkan langsung dari Surabaya.

"Petisnya autentik, rasanya beda. Itu yang bikin orang kangen balik lagi," ujar sang pemilik warung yang akrab disapa Cak Hazy.

### Tahu Campur Sitanala, Tombo Kangen Perantau

Perpaduan tahu lembut, mie kuning, sayuran, dan kuah kaldu beraroma khas membuat siapapun tergo-da.

Banyak pelanggan rela datang dari luar kota untuk mencicipi kembali rasa konsisten dari warung yang juga akrab dikenal dengan sebutan Tahu Campur Sitanala ini.

### Porsi Besar, Harga Bersahabat

Satu mangkuk Tahu Campur dibanderol mulai Rp25 ribu, begitu pun menu favorit lainnya yakni Tahu Tek Telor.

Porsinya besar, rasanya konsisten, dan jadi "tombo kangen" bagi warga Surabaya yang merantau.

Tak hanya disantap di tempat, Tahu Campur Sitanala juga bisa dipesan melalui **GoFood, GrabFood**, atau **081310151048**. Pesanan dalam jumlah besar kerap jadi andalan untuk acara keluarga atau komunitas.

### Rumah Kuliner Jawa Timur di Tangerang

Buka setiap hari pukul 17.30–24.00 WIB, warung sederhana ini menjelma rumah bagi kuliner khas Jawa Timur di Kota Tangerang. (William Anwar)

Tahu campur dan tahu tek khas surabaya dengan porsi yang besar disajikan secara fresh dengan rasa petis yang mengobati kangen pada Jawa Timur (Foto: Irfan Taufiq)



Scan for location  
**WARUNG SURABAYA CAK HAZY**  
Jl. DR. Sitanala No.16, Karang Sari, Kec. Neglasari, Kota Tangerang

# Ratusan Porsi Kambing Balibul Ludes Setiap Hari

## 500 Tusuk Sate Ludes Setiap Hari

### Aroma yang Menggoda di Jalan Sudirman

Di Jalan Jenderal Sudirman No.105, Tanah Tinggi, aroma bakaran sate selalu menyapa siapa pun yang melintas.

Asap tipis dari bakaran arang khusus menandai aktivitas tiada henti di gerai Sate Kambing Muda Haji Parto.

### Primadona: Sate Kambing Balibul

Setiap hari, tak kurang dari 500 tusuk sate ludes disantap pelanggan. Bersamaan dengan 100 kepala kambing balibul yang jadi primadona.

Balibul sendiri sebutan untuk kambing muda di bawah lima bulan. Punya daging empuk, gurih, dan tak berbau prengus bak kambing pada umumnya.

"Kambing balibul ini khas Tegal. Arangnya dan bahan lainnya juga kita bawa langsung dari sana dan memang jadi kunci rasa yang kami jaga," ujar sang pemilik usaha, Musriyani Masrika.

### Suasana Ramai Sepanjang Hari

Suasana di resto ini selalu riuh. Ada keluarga besar yang datang untuk makan bersama, sebagian lainnya duduk para pekerja yang singgah seussai pulang tuga.

### Menu Lengkap, Harga Bersahabat

Menunya pun ramah untuk semua. Selain olahan kambing, tersedia juga sate ayam dan sapi dengan harga terjangkau, mulai dari Rp30 ribuan per porsi sate, sampai Rp259 ribu untuk kepala kambing utuh.

Tak heran, dari pagi hingga malam, meja selalu terisi. Baik pelanggan lokal, pengunjung dari Jakarta, hingga mereka yang khusus datang hanya untuk merasakan sensasi autentik sate kambing muda khas Tegal di Kota Tangerang. (William Anwar)



Informasi Pemesanan

**0853 2500 6888**



**"Kambing balibul ini khas Tegal. Arangnya dan bahan lainnya juga kita bawa langsung dari sana, memang jadi kunci rasa yang kami jaga."**

- Musriyani Masrika,  
Pemilik Sate Kambing Muda Haji Parto

## Garansi Kepuasan Semua Pelanggan Layanan Lengkap dari Reservasi hingga Akikah



Sate kambing muda disajikan di atas hotplate dengan kecap terpisah dan sayur cah kangkung siap disantap (Foto: Irfan Taufiq)



Uniknya, Sate Kambing Muda Haji Parto tak hanya menjual rasa, melainkan juga menjual jaminan kepuasan.

Di salah satu dinding, terpampang jelas poster garansi. Meskipun jarang terjadi, namun jika pesanan tidak sesuai, pelanggan berhak menukarnya dengan porsi yang lebih baik.

Gelas kotor pun akan langsung diganti. Jarang ada rumah makan sate dengan komitmen seterang ini.

"Kalau ada yang kurang, silakan ditukar. Kami ingin semua orang pulang dengan puas," tutur Yani.

Layanan ini makin lengkap dengan fasilitas reservasi dan pemesanan online. Tinggal hubungi kontak 0853-2500-6888, pelanggan bisa memesan sate untuk keluarga, acara kantor, hingga pesta pernikahan.

Bahkan tersedia juga paket aqiqah,

dengan menu lengkap khas Haji Parto yang harganya cukup terjangkau.

Tak hanya sate dan kepala kambing, gerai Sate Kambing Muda Haji Parto juga menyajikan nasi goreng kambing, tongseng, gulai, hingga menu pelengkap yang menegaskan identitas dapur Tegal.

Semua tersaji setiap hari mulai dari pukul 10.00 WIB sampai 21.00 WIB setiap hari.

Bagi pelanggan, kepuasan bukan sekadar slogan. Di gerai ini, kepuasan adalah bagian dari menu utama.

Tak heran jika Sate Kambing Muda Haji Parto menjadi rujukan banyak acara besar. Dari hajatan keluarga, arisan, hingga acara kantor, nama restoran ini selalu muncul di daftar rekomendasi. (William Anwar)



Scan for location

**SATE KAMBING MUDA HAJI PARTO**

Jl. Jend. Sudirman No.105, Tanah Tinggi, Kec. Tangerang, Kota Tangerang

Tampak depan Celcius Coffee yang sederhana berada di tengah gang Tugu Karya I, Cipondoh, Kota Tangerang (Foto: Irfan Taufiq)



## Celcius Coffee Indonesia

Gerei Sederhana Sajikan Kopi Berkualitas



Dari luar, kedai Celcius Coffee Indonesia tampak sangat sederhana. Tapi begitu masuk, aroma biji arabika yang baru digiling langsung menegaskan bahwa tempat ini berbeda.

Sejak 2017, tempat ini hadir di Jalan Tugu Karya I, No. 12, Cipondoh, Kota Tangerang berwujud ruang *compact* dengan cita rasa besar.

*Manual brew coffee* jadi bintang utamanya, menghadirkan ragam biji kopi dari Sumatra, Jawa, Sulawesi, Kalimantan, Bali, hingga Flores dan Papua. Setiap teguk seakan membawa cerita tanah asalnya.

Kopi berbasis *espresso* juga tetap tersedia. *Americano*, *mochaccino*, hingga kopi susu, semuanya disajikan dengan presisi.

“Kopi di sini harus konsisten, dari segi rasa maupun aroma. Itu

pegangan saya sejak awal,” ujar Rabika Fakabir, pemilik Celcius Coffee Indonesia.

Meskipun kopi melekat dalam namanya, sajian di Celcius juga tak melulu soal kopi.

Ada minuman segar berbahan *rosella* yang unik dan kaya rasa, *matcha* kekinian dengan sensasi spesial, juga minuman cokelat yang nyaman dikonsumsi kapanpun.

Semua semakin sempurna kala dinikmati bersama *snack* yang cocok jadi teman ngobrol.

Harganya yang ramah di kantong, mulai dari belasan ribu rupiah. Tapi, suasana di Celcius Coffee terasa hangat baik untuk para pencinta kopi, maupun pelanggan yang ingin rehat dari sibuknya hiruk-pikuk kota. (William Anwar)

## Rencana Jangka Panjang Bika

*Celcius Coffee* hadir bukan hanya untuk melepas dahaga para pencinta kafein. Di tangan Bika, barista bersertifikat ASEAN, setiap seduhan kopi menjadi pengalaman baru yang menghubungkan rasa, cerita, dan kedekatan antar manusia.

### Kedai yang Jadi Panggung

Bagi Bika, Celcius Coffee bukan sekadar kedai. Ini adalah panggung di mana barista adalah aktornya, dan proses pembuatan secangkir kopi menjadi pertunjukan yang juga layak dinikmati.

“Konsep ke depan kami adalah membuat *open bar*. Barista harus terlihat jelas, harus jadi sorotan, karena dari situlah kedekatan dengan pelanggan terbangun,” kata Bika yang juga merupakan barista tersertifikasi di skala ASEAN.

Tapi kesibukan itu tak membuatnya jauh dari Celcius. Setiap hari, Bika tetap turun langsung untuk menyeduh kopi di bar sederhananya.



Suasana santai di ruang tengah Celcius Coffee yang cukup luas dan nyaman (Foto: Irfan Taufiq)

### Profesional dengan Sertifikasi ASEAN

Sertifikasi yang Bika miliki hakikatnya adalah terbitan **Badan Nasional Sertifikasi Profesi (BNSP)**, khusus untuk profesi barista yang bernaung di bawah sektor pariwisata.

Namun, predikat tersebut ternyata diakui sebagai acuan sertifikasi barista oleh negara-negara ASEAN dan Bika rutin memperbarui sertifikasinya sebagai legitimasi keahlian. Berkat pengalaman profesionalnya yang panjang, Bika juga kerap dipercaya sebagai asesor barista di Indonesia.

**“Saya ingin orang datang ke sini bukan hanya minum kopi. Tapi juga bisa belajar, ngobrol, bahkan kenal satu sama lain.”**

- Bika, Barista & Owner Celcius Coffee

### Idealisme yang Menjaga Kopi

Rencana jangka panjangnya simple, tapi penuh ambisi. Bika mau memperluas ruang fisik gerainya tanpa meninggalkan *intimate vibes* yang sudah melekat.

“Saya ingin orang datang ke sini bukan hanya minum kopi. Tapi juga bisa belajar, ngobrol, bahkan kenal satu sama lain,” tambahnya.

Di balik semua itu, ada idealisme yang tak pernah luntur. Bahwa kopi harus dijaga keasliannya, konsistensinya, dan disajikan dengan penuh profesionalitas.

Itulah yang membuat Celcius Coffee Indonesia tetap hidup, bahkan semakin melejit pascapandemi. (William Anwar)



## Tebarkan Senyum Sehat Bersama Nath Dental Care

@nath.dentalcare

*Nath Dental Care hadir sejak 2021 di Kota Tangerang, membawa misi sederhana: bikin masyarakat berani ke dokter gigi tanpa takut mahal atau sakit.*

### Misi Sederhana: Berani ke Dokter Gigi

Berdiri sejak 2021, Nath Dental Care punya misi sederhana, yakni membuat masyarakat lebih berani datang ke dokter gigi.

Klinik ini ingin mematahkan stigma yang marak terdengar, tentang perawatan gigi yang mahal dan menakutkan.

Berlokasi di Jalan KH. Hasyim Ashari, Pedurenan, Karang Tengah, Kota Tangerang, klinik ini buka setiap hari dari pukul 09.00–21.00 WIB.

### Layanan Lengkap, Harga Terjangkau

Enam dokter bersertifikasi siap bergantian menangani pasien. Mulai dari sekadar proses *scaling*, *bleaching* hingga *implant* gigi

tiruan.

Semua tindakan dilakukan langsung oleh dokter yang dibantu tiga asisten, sehingga pasien merasa lebih aman, proses medis pun berjalan lebih efektif.

Nath Dental Care juga menawarkan harga yang relatif terjangkau. Perawatan sederhana mulai dari Rp150 ribu.

Untuk penanganan yang lebih besar seperti behel, terdapat sejumlah pilihan dari model standar hingga premium di angka jutaan rupiah.

“Ada harga, ada kualitas. Semua sesuai kebutuhan pasien, tapi kita kasih yang terbaik,” jelas manajemen Nath Dental Care, Christophorus Hari.

### Pasien dari Dalam dan Luar Kota

Menariknya, pasien tak hanya datang dari wilayah Kota Tan-

gerang.

Beberapa yang rela menempuh perjalanan dari luar kota, demi mendapat layanan detail dan hasil rapi.

Bukan sekadar estetika, Nath Dental Care juga fokus pada fungsi dan kesehatan, seperti gigi palsu, *veneer*, hingga perawatan saluran akar.

### Nyaman dan Ramah untuk Semua

Dengan konsep ruang yang santai dan pelayanan super ramah, pasien bisa merasa lebih nyaman dan tenang. Hasilnya, setiap hari rata-rata puluhan pasien datang, baik pelanggan lama maupun pengunjung baru yang memerlukan perawatan. (William Anwar)



Penanganan tindakan di Klinik Nath Dental Ciledug, Kota Tangerang, dikerjakan secara profesional oleh dokter gigi yang ahli dan asistennya (Foto: Irfan Taufiq)

## Merawat Gigi Menjaga Percaya Diri

Banyak orang datang ke dokter gigi hanya ketika sakit. Padahal, konsultasi rutin jauh lebih penting.

“Kami merekomendasikan konsultasi gigi setiap enam bulan sekali. Biasanya itu waktu yang pas juga untuk *scaling*,” kata drg. Stefani Christa, dokter sekaligus penanggung jawab Nath Dental Care.

### Merawat Gigi adalah Menjaga Kesehatan Tubuh

Menurutnya, merawat gigi bukan sekadar soal penampilan. Gigi yang sehat mendukung kesehatan tubuh secara menyeluruh.

Namun, estetika tetap jadi alasan utama banyak pasien datang. Dari pelajar hingga karyawan muda, perawatan behel dan *veneer* selalu menjadi favorit.

### Pendekatan Detail dan Edukatif

Perbedaan mencolok Nath Dental

Care adalah pendekatan detail. Setiap tindakan disertai dokumentasi foto kondisi gigi, agar pasien teredukasi sekaligus jadi catatan medis yang rapi.

“Kami ingin pasien paham dan ikut terlibat dalam perawatannya,” ujarnya.

### Investasi Sehat dan Percaya Diri

Dengan fasilitas lengkap, tenaga ahli bersertifikat, dan harga bersahabat, Nath Dental Care tumbuh jadi rujukan.

Bukan hanya untuk mengobati, tapi juga membangun kesadaran baru. Yakni, gigi sehat adalah investasi jangka panjang, baik untuk kesehatan maupun rasa percaya diri.

Untuk pengalaman terbaik, perawatan di Nath Dental Care direkomendasikan dilakukan dengan reservasi lebih dulu melalui nomor 087770116004. (William Anwar)



Scan for location

**NATH DENTAL CARE**

Jl. KH. Hasyim Ashari No.100P, RT.001/RW.002, Pedurenan, Kec. Karang Tengah, Kota Tangerang



Informasi Reservasi Nath Dental Care

**0877 7011 6004**



# Revival PPF

## Ahlinya Menjaga Kilau Kendaraan

Di sebuah studio garasi di kawasan Modernland, sejumlah pekerja tengah memasang lapisan ajaib pada mobil listrik Chery abu-abu gelap yang tampak berkilau.

Bagian bodinya sedang dilapisi film pelindung dengan model warna *matte*. Kilaunya terjaga, teksturnya terasa lebih mewah, dan rasa aman bagi sang pemilik ikut muncul untuk waktu yang lama.

### Studio Spesialis Paint Protection Film

Itulah yang dikerjakan Revival PPF, studio spesialis *Paint Protection Film (PPF)* di Kota Tangerang, yang sudah dipercaya oleh puluhan pengendara se-Jabodetabek.

“PPF itu penting karena menjaga kendaraan dari baret halus, goresan, bahkan bisa *self-healing* saat kena panas matahari,” ujar Zikry Habibie, salah satu pemilik usaha Revival PPF.

Revival PPF lahir berkat ketertarikannya pada dunia otomotif. Mulanya, Revival hanya fokus pada layanan *coating*, namun PPF malah menjadi primadona setelah diluncurkan kemudian.

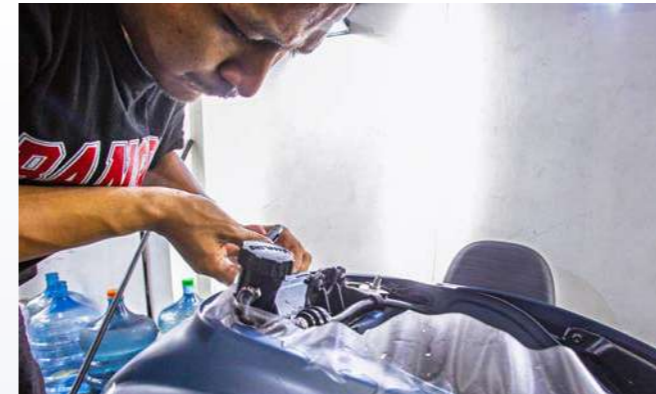
Lapisan yang tersedia dibagi menjadi empat jenis berbeda yang bisa dipilih sesuai kebutuhan pengendara.

### Detail Rapi dengan Harga Kompetitif

Dengan harga mulai dari Rp15 juta hingga Rp22,5 juta untuk mobil, dan motor mulai dari Rp3 juta, Semua bagian berkilau dikerjakan dengan detail. Bahkan, setiap panel kendaraan dibongkar agar hasil lebih rapi hingga ke sudut tersembunyi.

Tak hanya mobil atau motor. Revival PPF juga menjangkau pelapisan untuk helm, raket padel, meja, hingga barang personal lainnya.

Inovasi ini membuat studio di Jalan Taman Golf Boulevard, Modernland, ini selalu sibuk. Setiap bulan, rata-rata 30 kendaraan keluar masuk garasi untuk dilakukan perawatan.



Proses pengerjaan oleh tenaga berpengalaman secara detail dan rapi serta bergaransi panjang (Foto: Irfan Taufiq)

**“PPF itu penting karena menjaga kendaraan dari baret halus, goresan, bahkan bisa *self-healing* saat kena panas matahari.”** - Zikry Habibie, Co-Founder Revival PPF



Scan for location  
**REVIVAL AUTO STUDIO**  
Jl. Taman Golf Boulevard, Peris Plawad Indah, Kec. Cipondoh, Kota Tangerang

## Peluang Bisnis Masa Kini

@revivalppf



Zikry tak sendirian membangun Revival PPF. Bersama sang adik, Haikal Adam, keduanya melihat peluang besar yang kini menjadi sumber pendapatan strategis, baik untuknya maupun para pegawai.

Hampir semua orang kini menjadikan kendaraan sebagai teman hidup. Dari rumah ke kantor, dari jalanan kota hingga lintasan hobi. Semuanya butuh perawatan.

Revival PPF menawarkan lebih dari sekadar lapisan pelindung. Harga terjangkau, garansi hingga 10 tahun, serta layanan ekstra seperti towing, antar jemput, hingga *home service* yang sudah menjangkau pelanggan se-Jabodetabek membuat pelanggan merasa dimanjakan.

Bahkan setiap tahunnya, pelanggan mendapat gratis *detailing* sebagai bagian dari *after-sales service*.

“Yang membedakan kami, setiap kendaraan benar-benar diperiksa sebelum dilapisi. Kalau ada cacat, langsung kami QC. Bahkan pernah sampai unit mobil harus diganti ke *showroom* baru karena ditemukan

### Kepercayaan Hingga Serah Terima Kendaraan

“Enggak jarang baru keluar dari *showroom* langsung dibawa ke sini. Bahkan yang serah terima kendaraan di studio juga ada. Itu biar langsung terjaga semua sisi mobilnya sebelum digunakan,” ungkap Zikry.

Revival PPF percaya, kendaraan bukan sekadar alat transportasi. Melainkan sebuah cerminan gaya hidup. Melapisinya berarti menjaga raga agar tetap awet, berkelas, dan memancarkan kebanggaan. (William Anwar)

masalah serius sebelum kami kerjakan,” jelas Zikry.

Pasar PPF memang masih baru di Indonesia. Namun Revival PPF menunjukkan keseriusan lewat detail pengerjaan.

Motor rata-rata selesai dalam delapan sampai sepuluh jam, sementara mobil memerlukan waktu tiga hingga empat hari. Hasilnya lebih alami, melindungi cat bawaan, dan membuat pemilik kendaraan merasa tenang.

Menariknya, Revival PPF juga sedang bersiap pindah lokasi ke pusat Kota Tangerang pada akhir 2025 mendatang.

Dengan slogan “Revive Your Ride”, Revival PPF menjelma sebagai lini bisnis yang melekat erat di era modern melalui garasi sederhana yang kini tumbuh jadi studio profesional. (William Anwar)





Aksi masak-masak Mak Neng dan antrian pelanggan yang ingin memesan di Warung Mak Neng, Jl Veteran, Sukasari, KotaTangerang (Foto: Irfan Taufiq)

# Cita Rasa Kampung Suasana Kekinian

@warungmaneng

Bukan sekadar tempat makan, tapi ruang pertemuan rasa dan cerita

## Warung Tradisional Rasa Kekinian

Di Jalan Veteran, tak jauh dari Tugu Adipura yang ikonik, baru saja berdiri sebuah tempat makan yang memadukan dua dunia, yakni nuansa tradisional dan kekinian.

Namanya Warung Ma Neng, yang tampak seperti kafe lucu berwarna cerah dari luar dan dalam.

Namun saat masuk, aroma masakan Nusantara langsung menyapa. Deretan camilan lokal juga tak kalah menggiurkan. Mata langsung dimanjakan, selera makan langsung melonjak bersamanya.

## Hidangan Khas dengan Racikan Sendiri

Aneka hidangan tradisioal seperti sate maranggi goreng dan bakar, cireng ikan, hingga cibay racikan tangan sendiri jadi bintang utamanya.

Semua bumbu, krimer, sampai sambalnya dibuat dari nol. Tidak ada yang instan, tidak ada yang dibeli jadi.

“Racikan itu racikan sendiri. Bukan beli di luar. Jadi rasanya pasti beda, tidak ditemui di tempat lain,” ujar pemilik Warung Ma Neng, Neneng Ely.

## Jajanan Pasar dan Suasana Nyaman

Uniknya, sembari menunggu hidangan utama, pengunjung dipersilakan mengambil jajanan pasar dan *snack* ringan yang tersedia gratis.

Bisa juga memilih jajanan di dalam etalase yang berisikan klepon, kue cucur, roti mini, dan camilan lainnya. Camilan ini yang membuat waktu tunggu jadi lebih menyenangkan.

Konsep “warung lucu” ini memang sengaja dipilih. Warung Ma Neng bukan sekadar tempat makan, tapi ruang pertemuan rasa dan cerita.

## Fasilitas Lengkap Tiga Lantai

Lantai satu bernuansa merah muda yang manis, lengkap dengan area bar dan kasir. Lantai dua didesain berwarna hijau segar yang lapang, dan lantai tiga dibagi menjadi ruang *meeting* sekaligus *rooftop* dengan musala.

Semua ini dirancang agar sensasi nyaman bisa terasa sempurna bagi siapa pun yang singgah.

## Tempat Hangat untuk Semua Kalangan

### Harga Bersahabat, Suasana Hangat

Warung Ma Neng bukan sekadar tempat makan, tapi ruang kumpul untuk banyak kalangan. Dari ibu-ibu arisan, kumpulan muda-mudi, hingga keluarga yang ingin bersantai sore.

### Fasilitas Meeting Tanpa Syarat

Kapasitas ruang meeting di lantai atas bisa menampung 10–15 orang. Semua bisa menggunakan fasilitas tanpa syarat *minimum order* yang memberatkan.

### Harga yang Terjangkau

“Harganya pun kami buat terjangkau. Minuman mulai dari Rp8 ribu, makanan favorit seperti sate maranggi ayam Rp25 ribu dan sate maranggi sapi Rp35 ribu,” jelas perempuan yang akrab disapa Ma Neng itu.



Scan for location  
**WARUNG MA NENG**  
Blok D12 No. 17, Jl. Veteran, Sukasari, Kec. Tangerang, Kota Tangerang

Konsepnya sederhana, makanan kampung disajikan di tempat yang kekinian, dan itu berhasil menjadi daya tarik utamanya.

Meja-meja tak pernah kosong. Bahkan pelanggan dari lingkungan sekitar sudah jadi langganan tetap sejak hari pertama buka.

### Menu Tradisional dan Modern

Selain sate maranggi, Warung Ma Neng juga siap menghadirkan *chicken teriyaki*, aneka sup, salad, hingga kopi hitam dan aneka minuman modern seperti *thai tea* dan *green tea*.

Buka setiap hari pukul 10.00–21.00 WIB, Warung Ma Neng jadi bukti bahwa kuliner lokal bisa naik kelas tanpa kehilangan akarnya.

(William Anwar)

Bagian rooftop di Warung Mak Neng untuk bersantai bersama (Foto: Irfan Taufiq)



“Kami ingin Warung Ma Neng jadi ruang kumpul banyak kalangan, dari ibu-ibu arisan sampai keluarga yang ingin santai sore.” - Ma Neng

# Coffee Truck D'Lapah Sulap Campervan Jadi Panggung Kopi

Dari Inspirasi Jalanan Thailand ke Tongkrongan Lokal

## Campervan yang Mencuri Perhatian

Hijau-putihnya mencuri pandangan. Campervan klasik itu berdiri di tepi jalan, dengan atap belakang terbuka sebagian.

Bagian dalamnya disulap jadi bar kecil. Menampilkan barista yang tampak sibuk meracik kopi, seolah berada di atas panggung dengan sorotan lampu di atasnya.



Suasana di Coffee Truck D'Lapah yang berlokasi di Kawasan Rukan Ginza, Neroktog, Kota Tangerang. (Foto: Irfan Taufiq)

## D'Lapah Coffee, Filosofi Perjalanan

D'Lapah Coffee, begitu namanya. Dari luar, wujudnya hanya sekadar restorasi mobil tua. Tapi begitu atapnya terbuka, meja bar estetik menyambut siapa pun yang singgah.

Suasananya menenangkan, rasa penasaran pun tumbuh. Lebih mengejutkan lagi, mesin mobil ini masih aktif. Artinya, kapan saja bisa meluncur, berpindah tempat dan siap hadir di acara apa pun.

Owner D'Lapah Coffee Doni Setiawan mengaku tertarik dengan konsep ini. Penamaannya pun relevan, 'lapah' yang berarti 'perjalanan' menjadi nilai mencolok yang merepresentasikan niat Doni.

"Buat saya, mobil ini bukan sekadar kedai, tapi bagian dari perjalanan hidup," ujarnya.

## Dari Ide ke Ikon Baru

Dirinya mulai merancang konsep ini setelah Hari Raya Idulfitri lalu. Butuh tiga bulan merakitnya, memastikan hasil sesuai rencana, sekaligus menambah ragam keinginan yang terlintas di tengah prosesnya.

Campervan ini bukan sekadar tempat berjualan, tapi jadi ikon baru tongkrongan di Kota Tangerang.

## Terinspirasi Kedai Jalanan

"Inspirasi datang dari kedai kopi jalanan di Thailand. Dari sana, saya belajar cara membuat barista lebih leluasa," sambung Doni.

Alih-alih duduk sempit, barista di D'Lapah Coffee bisa berdiri bebas. Gerak-geriknya jadi pusat perhatian, sementara aroma kopi mengisi udara dan menenangkan.

Campervan ini menjelma ruang pertemuan yang sederhana, fleksibel, tapi penuh energi. (William Anwar)

## Rasa Lengkap, Harga Bersahabat

"Buat saya, mobil ini bukan sekadar kedai, tapi bagian dari perjalanan hidup." - Doni Setiawan, Owner D'Lapah Coffee



Semua pengerjaan pesanan dilakukan dari dalam mobil van yang dimodifikasi oleh pemiliknya agar nyaman untuk keperluan berjualan kopi (Foto: Irfan Taufiq)

D'Lapah Coffee tak sekadar mau tampil beda. Tapi, gerai ini juga menjanjikan sajian yang menggoda.

Kopi robusta pilihan jadi andalan, disusul deretan *mocktail* unik hasil eksplorasi.

Salah satunya 'Magic Pottery Berry' yang bisa berubah warna dari merah biru menjadi ungu, berkat racikan soda dan sirup buah. Sensasinya segar, tak biasa, sekaligus atraktif.

Selain minuman, tersedia juga paket *rice bowl* telur ataupun ayam *crispy* dengan pilihan sambal ijo dan saus BBQ buatan sendiri. Indomie dan *snack* ringan juga hadir untuk disantap bersama.

"Kebetulan abang saya dulu *chef*, jadi kita serius juga menggarap menu makanannya," kata Doni.

Semua itu dijual dengan harga ramah. Tertulis di atap campervan yang terbuka, harganya mulai dari Rp18 ribu, bahkan makanan tak lebih dari Rp30 ribu.

Tak heran, sejak malam pertama buka, campervan ini langsung banyak diserbu. Teman, komunitas kopi, hingga pelanggan baru datang bergantian.

Obrolan hangat tercipta, ditemani secangkir kopi dingin atau *rice bowl* pedas yang menggugah rasa.

(William Anwar)



@lapahcoffee



# Pasar Anyar



## Pasar Anyar: Transformasi Pasar Tradisional menjadi Pasar Modern

Pasar Anyar merupakan salah satu sentra perniagaan terbesar di Kota Tangerang. Sayuran segar, busana, emas dan perhiasan, sampai daging ternak, unggas, dan ikan serta bahan pangan lainnya, hingga perabotan dapat ditemukan di sini. Pasar Anyar dulunya pasar tradisional yang terkenal becek dan berbau kurang sedap kini berubah menjadi pasar modern yang nyaman dan berstandar. Bangunan Gedung Hijau (BGH). Di tengah proses perubahan tersebut Pasar Anyar mencoba mempertahankan ruhnya sebagai pusat perdagangan di Kota Tangerang.

## Di Balik Manis Nama Kampung Neglasari

Nama Neglasari terdengar sederhana. Namun, di baliknya ada kisah panjang tentang sebuah kampung yang berdiri di tepian Sungai Cisadane dan sejumlah anak sungainya.



Landmark Kota Tangerang, Bendungan Pintu Air 10 yang terletak berada di antara Kecamatan Neglasari dan Kecamatan Karawaci (Foto: Irfan Taufiq)

**M**enurut kisah lama, kawasan ini dulunya masih berupa bulakan, lahan terbuka di pinggir sungai.

Dari seberang Cisadane, orang bisa melihat jelas hamparan tanah yang kemudian disulap jadi kampung.

Itulah sebabnya nama Negla dipilih. Sementara penambahan kata sari diharapkan membawa kebaikan dan kesejahteraan.

“Neglasari, artinya kampung yang jelas kelihatan dan membawa keberkahan manis bagi penduduknya,” ungkap Ishak dalam buku ‘Melacak Asal Usul Kampung di Kota Tangerang’ karya Burhanudin.

Seiring waktu, Neglasari juga pernah disebut dengan

nama Sewan Parung Kuda. Sebutan ini merujuk pada kawasan kolonial yang kala itu menjadi tempat persinggahan dan penyewaan kuda.

Namun, nama Neglasari tetap lebih melekat di hati masyarakat. Tidak sedikit warga lama yang masih menuturkan cerita tentang masa-masa Neglasari sebelum ramai pembangunan.

Tentang bagaimana anak-anak dulu bermain di pinggir sungai, atau tentang pasar kaget yang muncul tiap pekan di jalan yang hanya berlapis tanah.

Semua kisah itu ikut memperkaya makna “sari” dalam nama kampung ini yang manis, sederhana, dan penuh kehidupan. (William Anwar)

## Diadopsi Jadi Nama Kecamatan

*Neglasari bukan sekadar nama kampung yang melekat dalam ingatan warga. Sejak tahun 2000, nama ini resmi menjelma menjadi identitas sebuah kecamatan di Kota Tangerang—sebuah keputusan yang lahir dari musyawarah masyarakat, lalu berkembang seiring pertumbuhan infrastruktur, ekonomi, dan kehidupan warganya.*

Neglasari tidak berhenti sebagai nama kampung. Di masa modern, nama ini tumbuh, diadopsi, dan kini menjadi nama sebuah kecamatan di Kota Tangerang.

Keputusan itu lahir tahun 2000, ketika pemerintah menetapkan pemekaran wilayah demi memudahkan pelayanan publik.

Dari rapat bersama tokoh masyarakat, nama Neglasari akhirnya dipilih sebagai payung besar yang menaungi sejumlah kelurahan.

Ada alasan sederhana di baliknya. Neglasari dianggap lebih mudah diingat, lebih “kelihatan” dan sudah lama dikenal luas.

Maka, sejak saat itu, Neglasari resmi menjadi kecamatan yang terdiri dari tujuh kelurahan, yakni Neglasari, Karang Sari, Selapajang

Jaya, Karang Anyar, Karang Wetan, Mekar Sari, dan Kedaung Baru.

“Pemilihan nama Neglasari sebagai nama kecamatan berdasarkan kesepakatan tokoh masyarakat. Sebagian besar sepakat menggunakan nama Neglasari karena lebih terlihat dan sudah lama dikenal,” sambung Ishak dalam wawancara yang dicatat dalam buku.

Perubahan status ini juga memicu pertumbuhan kawasan. Infrastruktur dibangun, akses jalan ditingkatkan, dan geliat ekonomi rakyat ikut bertumbuh.

Di baliknya, nama Neglasari ikut menggaung lebih luas, tak hanya di telinga warga lokal tapi juga para pendatang yang sekadar mencari hunian, penghidupan, bahkan peluang bisnis di Kota Tangerang. (William Anwar)



Salah satu sungai anak-anak yang melintasi wilayah Kec. Neglasari, Kota Tangerang (Foto: Irfan Taufiq)

### Asal-usul nama Neglasari

berasal dari kata Negla (jelas terlihat) dan sari (kebaikan/manis), melambangkan kampung yang membawa berkah bagi warganya

### Perjalanan sejarah

dulunya berupa bulakan di tepi Cisadane, dikenal juga sebagai Sewan Parung Kuda, dengan kenangan masa sederhana warga sebelum berkembang.

### Perkembangan modern

sejak 2000, Neglasari ditetapkan sebagai kecamatan di Kota Tangerang dengan tujuh kelurahan, yang kemudian mendorong pembangunan dan pertumbuhan ekonomi kawasan.

## Geografis



Scan for location

**Kelurahan Neglasari**

Kecamatan Neglasari, Kota Tangerang

Luas

**1,82 KM<sup>2</sup>**

Jumlah Penduduk

**19.759 Jiwa**

Kepadatan

**10.857 Jiwa/KM<sup>2</sup>**

Jumlah RT/RW

**47/8**

Kode Pos

**15129**

# Sulap Sampah Jadi Tiket Wisata



Pengunjung menyerahkan sampah (foto kiri) untuk ditukarkan menjadi tiket wisata menaiki Kapal Katamaran (Foto Kanan) mengarungi Sungai Cisadane, Kota Tangerang (Foto: Irfan Taufiq)

## Tukar Sampah Jadi Tiket Wisata

Sungai Cisadane pagi itu diramaikan oleh langkah warga yang membawa botol plastik bekas, kardus, hingga minyak jelantah.

Bukan untuk dibuang, melainkan ditukar dengan tiket Kapal Katamaran Bumi Pertiwi, wisata air terbaru di Kota Tangerang.

## Inovasi di World Clean Up Day

Program inovatif ini digagas Yayasan Jaringan Aktivis Lingkungan Hidup Indonesia (JALHI) Lestari, bertepatan dengan *World Clean Up Day 2025*.

“Program ini merupakan bentuk komunikasi perubahan perilaku. Bahwa sampah yang dianggap tidak ber-



nilai, ternyata bisa menjadi tiket wisata,” ujar Ketua JALHI Lestari, Herman Felani.

## Rute Wisata Sungai

Rutenya dimulai dari Dermaga KBP Pasar Baru hingga Saung Manfaat Cisadane. Perjalanan memakan waktu satu jam sekali jalan, dua kali dalam sebulan dan masyarakat bisa ikut serta di akhir pekan.

## Menikmati Cisadane yang Lebih Asri

Sambil duduk di atas Katamaran Bumi Pertiwi, peserta menikmati pemandangan sungai yang lebih asri.

Anak-anak berteriak senang saat melihat burung bangau melintas, sementara orang tua sibuk mengabadikan momen dengan ponsel mereka. (William Anwar)

# Membangun Kesadaran Merawat Sungai

*Sungai bukan sekadar aliran air, tetapi sumber kehidupan. Pesan itu ditegaskan Herman Felani di hadapan peserta wisata edukasi Katamaran di Sungai Cisadane. Ia mengingatkan pentingnya menjaga sungai melalui keterlibatan bersama pemerintah, perusahaan, hingga warga agar Cisadane tetap menjadi berkah, bukan masalah.*

## Sungai sebagai Sumber Kehidupan

Di hadapan peserta, Herman Felani mengingatkan makna sungai bagi kehidupan.

“Tanpa emas dan permata manusia masih bisa hidup, tetapi tanpa air semua makhluk mati. Itu sebabnya sungai harus dijaga bersama,” ucapnya.

Dirinya menekankan pentingnya keterlibatan semua pihak, baik pemerintah, perusahaan dan terutama warga.

“Sense of belonging dan sense of responsibility terhadap sampah yang diproduksi harus ditingkatkan. Dengan begitu, Sungai Cisadane akan tetap jadi sumber kehidupan, bukan sumber masalah,” kata Herman menegaskan.

## Edukasi Melalui Katamaran

Pesan itu sejalan dengan perjalanan Katamaran yang rutin digelar. Wisata edukasi ini tidak hanya menghibur, tetapi juga membentuk kebiasaan baru, yakni memilah sampah, mengurangi limbah plastik dan menumbuhkan rasa memiliki terhadap lingkungan.

Tak jarang, peserta datang kembali membawa teman atau keluarganya. Ada yang penasaran dengan pengalaman naik katamaran, ada pula yang ingin ikut ambil bagian menyumbang sampah bernilai tukar.

## Menukar Kesadaran dengan Masa Depan

Semakin banyak orang terlibat, semakin besar pula peluang perubahan kolektif yang lahir dari program kecil ini.

Lebih dari sekadar menukar sampah dengan tiket, program ini menukar kesadaran dengan masa depan. Sebuah langkah kecil, namun berdampak panjang untuk Kota Tangerang yang lebih hijau. (William Anwar)

Kapal Katamaran membawa wisatawan melintasi Sungai Cisadane (Foto: Irfan Taufiq)



# Car Free Day Special World Clean Up Day

## Sedekah Sampah untuk Palestina

Dalam rangka memperingati *World Clean Up Day*, Pemerintah Kota (Pemkot) Tangerang melalui Dinas Lingkungan Hidup (DLH) menggelar *Car Free Day* (CFD) di Tugu Adipura dan serentak di 13 kecamatan se-Kota Tangerang, Sabtu (20/9/25).

### Semangat Kolaborasi dan Peduli Lingkungan

Kegiatan ini mengusung semangat kolaborasi dan kepedulian lingkungan dengan mengajak masyarakat untuk memilah sampah dari rumah, lalu membawanya ke lokasi acara sebagai bentuk sedekah untuk rakyat Palestina.

### Antusiasme Warga Kota Tangerang

Wali Kota Tangerang Sachrudin menyampaikan, pada kegiatan ini bukan hanya sekedar CFD biasa tetapi ini bersamaan dengan *World Clean Up Day* yang dimana mengajak seluruh lapisan masyarakat untuk membangun kesadaran bersama dalam menjaga kebersihan kota.



"Alhamdulillah antusias dari masyarakat sangat luar biasa, terlihat mereka mengantre untuk menyumbangkan sampah mereka. Ini merupakan aksi nyata yang membawa manfaat bagi lingkungan dan sesama, termasuk untuk saudara-saudara kita di Palestina," ujar Sachrudin.

*"Alhamdulillah antusias masyarakat sangat luar biasa. Mereka mengantre untuk menyumbangkan sampah, sebuah aksi nyata yang bermanfaat bagi lingkungan dan juga saudara-saudara kita di Palestina."*

-H. Sachrudin, Wali Kota Tangerang



### Rangkaian Kegiatan di 13 Kecamatan

Di tempat sama, Kepala DLH Kota Tangerang Wawan Fauzi menambahkan, kegiatan ini dimeriahkan dengan senam bersama, pelayanan publik, aksi clean up atau kerja bakti bersama, *talk show* dengan tema "Kolaborasi Untuk Bumi" hingga peluncuran inovasi sampah jadi tiket perahu di Dermaga Pasar Baru pada CFD Kecamatan Karawaci.

"Melalui kegiatan ini kami berharap kesadaran masyarakat untuk menjaga kebersihan dan memilah sampah dari rumah. Karena tidak semua sampah juga harus masuk ke Tempat Pembuangan Akhir (TPA) Rawa Kucing. Kita harap sampah anorganik ini bisa dikumpulkan dan nanti transit di bank sampah yang ada di lingkungan masing-masing," jelasnya.

### Sampah Jadi Manfaat

Jenis sampah yang dapat disumbangkan antara lain kardus, kertas, botol plastik, botol kaca, koran, galon, perabot plastik, dan lain-lain. Sampah-sampah tersebut akan dikumpulkan dan didaur ulang, serta hasilnya disalurkan untuk bantuan kemanusiaan.

### Edukasi Kebersihan Sejak Dini

Sementara itu, salah seorang guru, Trio Hasanudin dari SDN Periuk 4 juga turut menyumbangkan sampah anorganik dan minyak jelantah yang terkumpul dari para siswa dan guru.

"Setiap hari anak murid membawa sampah anorganik dan minyak jelantah jika memang ada di rumah mereka. Hal ini bertujuan untuk mengajarkan mereka akan kebersihan dan memilah sampah," tutup Trio Hasanudin. (Delia Ariana)

Wali Kota Tangerang Sachrudin (3 dari kiri), Sekretaris Daerah Kota Tangerang Herman Suwarman (2 dari kiri) tengah Senam Bersama Masyarakat dalam acara Car Free Day Spesial World Clean Up Day di Tugu Adipura, Kota Tangerang, Banten. (Foto : Abdul Hakim)



# Targetkan Zero Stunting

## Harapan Melahirkan Generasi Sehat dan Berdaya Saing



Wakil Wali Kota Tangerang Maryono Hasan (kiri) memberikan sembako kepada warga (kanan) yang membutuhkan dalam acara Rapat Koordinasi Tim Percepatan Penurunan Stunting (TPPS) di aula Al Amanah, Pusat Pemerintahan Kota Tangerang, Banten. (Foto: Prokopim Kota Tangerang)

### Pemkot Tangerang Gelar Rapat Koordinasi TPPS

Pemerintah Kota (Pemkot) Tangerang menggelar Rapat Koordinasi Tim Percepatan Penurunan Stunting (TPPS) Kota Tangerang Triwulan III Tahun 2025 yang dibuka langsung oleh Wakil Wali Kota Tangerang Maryono.

Dalam sambutannya, Maryono menekankan, penanganan stunting bukan hanya tugas satu atau dua instansi, melainkan tanggung jawab bersama yang harus dijalankan secara kolektif dan berkelanjutan.

“Stunting itu penanganannya ada di beberapa perangkat daerah, tidak hanya Dinkes, DP3AP2KB, dan Dinsos, tapi semua harus berperan serta. Kita harus bergandengan tangan untuk memastikan generasi kita tumbuh sehat dan kuat,” tegasnya, Kamis (25/9/2025).

### Perkuat Program Genting

Maryono, juga menyoroti pentingnya memperkuat Program Gerakan Orang Tua Asuh Cegah Stunting (Genting) sebagai salah satu langkah strategis.

Program ini diharapkan mampu menjangkau lebih banyak Keluarga Risiko Stunting (KRS) di 13 kecamatan se-Kota Tangerang.

“Saat ini jumlah orang tua asuh stunting di Kota Tangerang sudah mencapai 3.217 orang dari target 4.778 pada tahun 2025. Capaian ini patut kita syukuri, namun kita belum boleh berhenti. Kolaborasi harus terus diperluas agar semakin banyak pihak yang terlibat menjadi orang tua asuh stunting,” jelasnya.

### Angka Stunting Turun Menuju Zero

Lebih lanjut Maryono, mengungkapkan, angka prevalensi stunting di Kota Tangerang berdasarkan Elektronik Pencatatan dan Pelaporan Gizi Berbasis Masyarakat (e-PPGBM) telah menurun menjadi 5,6 persen.

Angka ini relatif rendah, namun Maryono, menegaskan bahwa target akhir tetap harus menuju zero stunting.

“Kita sudah berada di jalur yang baik, tapi perjuangan belum selesai. Kita ingin memastikan bahwa tidak ada lagi anak-anak di Kota Tangerang yang tumbuh dengan hambatan perkembangan akibat stunting,” tuturnya.

### Bantuan Permakanan untuk Keluarga Risiko Stunting

Sebagai bentuk nyata kepedulian, pada kesempatan tersebut Pemkot Tangerang juga menyalurkan bantuan permakanan dan sembako kepada perwakilan keluarga berisiko stunting.

Maryono, menutup dengan harapan besar agar semua pemangku kepentingan, stakeholder, dan elemen masyarakat semakin menguatkan peran serta mereka.

“Mari kita bersama-sama melahirkan generasi Kota Tangerang yang sehat, cerdas, dan berdaya saing. Masa depan mereka ada di tangan kita hari ini,” pungkasnya. (Prokopim Kota Tangerang)



# Tren Investasi di Kota Tangerang Meningkat



Sekretaris Daerah Kota Tangerang tengah menyampaikan sambutan dalam acara Bimbingan Teknis (Bimtek) Laporan Kegiatan Penanaman Modal (LKPM) di ruang Akhlakul Karimah, Pusat Pemerintahan Kota Tangerang, Banten. (Foto : Prokopim Kota Tangerang)

## Investasi Kota Tangerang Capai Rp8,21 Triliun pada Triwulan II 2025

Investasi di Kota Tangerang terus menunjukkan tren kenaikan. Pada Triwulan II 2025, nilai investasi yang masuk mencapai Rp8,21 triliun, menjadikan Kota Tangerang sebagai daerah dengan kontribusi investasi terbesar di Provinsi Banten.

Untuk menjaga tren positif tersebut, Pemerintah Kota Tangerang melalui Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu (DPMPTSP) menggelar Bimbingan Teknis (Bimtek) Laporan Kegiatan Penanaman Modal (LKPM) di Ruang Akhlakul Karimah, Pusat Pemerintahan Kota Tangerang, Kamis (25/09/2025).

## Investasi sebagai Motor Pertumbuhan Ekonomi

Sekretaris Daerah Kota Tangerang Herman Suwarman dalam sambutannya menegaskan, investasi adalah motor penting penggerak pertumbuhan ekonomi daerah.

"Alhamdulillah, dalam dua triwulan pertama 2025 kita telah merealisasikan Rp12,58 triliun atau 83,21 persen dari target tahun ini. Angka ini membuktikan kepercayaan investor terhadap Kota Tangerang sangat tinggi. Tugas kita adalah memastikan iklim investasi semakin nyaman, aman, dan kondusif," ujarnya.

Herman menambahkan, keunggulan Kota Tangerang tidak hanya ditopang oleh letaknya yang strategis dekat Bandara Internasional Soekarno-Hatta, tetapi juga oleh dukungan infrastruktur yang memadai, kualitas sumber daya manusia, serta kemudahan layanan perizinan yang terus ditingkatkan.

"Visi kita jelas, yakni menjadikan Kota Tangerang sebagai kota yang kolaboratif, maju, berkelanjutan, dan berakhlakul karimah. Investasi menjadi salah satu pintu utama untuk mewujudkan visi tersebut," lanjutnya.

## LKPM sebagai Instrumen Penting Dunia Usaha

Sementara itu, Kepala DPMPTSP Kota Tangerang Sugi-harto Achmad Bagdja menjelaskan, kegiatan Bimtek ini diikuti oleh 95 pelaku usaha dari berbagai sektor, mulai dari industri, perdagangan, jasa, kesehatan, hingga perhotelan.

Ia menekankan bahwa LKPM bukan sekadar kewajiban administratif, melainkan instrumen penting dalam membaca denyut nadi investasi di daerah.

"Melalui LKPM, kita bisa melihat berapa tenaga kerja terserap, apa saja yang diproduksi, hingga kendala yang dihadapi pelaku usaha. Data ini menjadi bahan berharga bagi pemerintah untuk melahirkan kebijakan yang benar-benar berpihak pada dunia usaha," jelasnya. (Prokopim Kota Tangerang)



# REKOMENDASI HOTEL DI KOTA TANGERANG

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

**Citadines Connect Airport Jakarta**  
Jl. Husein Sastranegara No.9, Prepedan, Kec. Benda,  
Kota Tangerang, Banten 15120

**Ibis Styles Airport Jakarta**  
Jl. Raya Bandara Soekarno-Hatta, Kp. Rawa,  
Bakur, Kec. Benda, Kota Tangerang, Banten  
15126

**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

**Hotel Neo + Airport Jakarta**  
Cengkareng Business City Tower POR Lot 5,  
Jl. Along Sanjaya No.21 RT.2 RW.2 Kota Tangerang,  
Banten 15125

**Swiss-Belhotel Airport Jakarta**  
Jl. Husein Sastranegara No.kav. 1, Benda, Kec. Benda,  
Kota Tangerang, Banten 15125

**Mercure Tangerang Centre**  
Jl. MH. Thamrin No.5, Cikokol, Kec. Tangerang,  
Kota Tangerang, Banten 15117

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

**Howard 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

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

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

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

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

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

**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

**SITU CIPONDOH**  
**Taman Potret**



## Bigger Room, Bigger Moments

Kota Tangerang terus tumbuh menjadi destinasi singgah favorit. Di tengah geliatnya, Fika Rooms menghadirkan pengalaman berbeda lewat konsep aparthotel, gabungan kenyamanan hunian modern dan layanan hotel berbintang.

Filosofi “*Bigger Room, Bigger Moments*” menjadi komitmen nyata Fika Rooms di setiap unitnya.

Mulai dari kamar luas, tipe *suite* dengan dua kamar tidur, ruang tamu, dapur, hingga dua kamar mandi yang elegan.

Semuanya semakin nyaman sebab fasilitasnya dilengkapi dengan LED Smart TV, Wi-Fi gratis, *mini bar*, serta *amenities* premium.

## Fika Rooms Lebih Luas dan nyaman

Tak hanya sekadar menginap, Fika Rooms juga hadir sebagai destinasi keluarga dengan fasilitas eksklusif. Di antaranya tampak *infinity swimming pool* yang merupakan kolam berukuran olimpiade yang menghadap langsung ke danau tengah kota, lengkap dengan kolam anak, taman bermain dan *BBQ corner*.

*Operational Manager* Fika Rooms Lisa Indra menegaskan, konsep aparthotel ini memberi nilai lebih bagi tamu.

“Kami ingin menghadirkan ruang yang lebih lega, tapi tetap praktis dan terjangkau. Sehingga setiap momen bersama keluarga atau rekan bisnis jadi lebih berkesan,” jelasnya.

Kini, tersedia *Suite Room Special Promo* dengan diskon hingga 40% bila reservasi dilakukan langsung melalui *hotline*. Paket ini sudah termasuk sarapan untuk dua orang.

Pilihan tepat untuk *staycation* singkat, dengan pelayanan maksimal dan harga yang ramah kantong. Untuk reservasi, hubungi +62 811-1185-557 atau kunjungi [@fikarooms.id](https://www.fikarooms.id). (William Anwar)



Scan for location  
**FIKA ROOMS  
TANGERANG**  
Jl. Jenderal Sudirman, RT.001/RW.005,  
Babakan, Kec. Tangerang, Kota Tangerang

## Transformasi Istana Nelayan Jadi Aston Cimone



Scan for location  
**ASTON CIMONE HOTEL  
& CONVENTION**  
Jl. Gatot Subroto Km 5 No.21, RT.003/PW.003,  
Jatiuwung, Kec. Cibodas, Kota Tangerang

“Rebranding ini bukan sekadar perubahan nama, tapi langkah kami menghadirkan Aston Cimone Hotel & Convention sebagai ikon baru *hospitality* di Kota Tangerang, dengan standar modern dan layanan khas Aston.”

- Anton Hartanto, General Manager



Satu lagi kabar menarik hadir dari dunia *hospitality* Kota Tangerang. Hotel Istana Nelayan resmi bersiap diri untuk melangkah ke babak baru dengan nama Aston Cimone Hotel & Convention.

*Rebranding* ini ditandai dengan hadirnya *General Manager* baru, Anton Hartanto, sosok berpengalaman yang telah lebih dari 25 tahun berkecimpung di industri perhotelan.

Di bawah kepemimpinannya, Aston Cimone menargetkan hadir pada awal 2026 dengan wajah modern dan fasilitas lengkap dengan taraf

bintang empat.

*Grand ballroom* berkapasitas lebih dari 2.000 tamu, delapan ruang pertemuan multifungsi, area parkir luas hingga 500 kendaraan, 145 kamar nyaman, kolam renang, *gym*, hingga ikon kuliner legendaris Istana Nelayan Resto, siap menjadikan hotel ini destinasi utama di jantung Kota Tangerang.

“Dengan konsep modern, fasilitas unggulan, dan layanan khas Aston, hotel ini siap menjadi destinasi utama untuk pernikahan, pertemuan bisnis, maupun pengalaman menginap tak terlupakan di Tan-

gerang,” ujar Anton Hartanto.

Dengan konsep modern dan fasilitas unggulan, Aston Cimone Hotel & Convention siap menjadi pilihan terbaik untuk segala kebutuhan.

Mulai dari pernikahan, pertemuan bisnis, hingga pengalaman *staycation* yang tak terlupakan.

Transformasi ini bukan hanya sekadar perubahan nama, melainkan juga komitmen baru untuk menghadirkan pelayanan terbaik di Kota Tangerang. (William Anwar)





## Zumba Glow Up di Neo+ Airport

### Kolaborasi Sehat dan Penuh Energi



Suasana di *ballroom* Hotel Neo+ Airport Jakarta mendadak semarak. Musik *upbeat* bergema, tubuh-tubuh bergerak mengikuti irama, dan wajah-wajah ceria menyalakan dalam gelaran Zumba Glow Up.

Sebuah acara kolaborasi yang bukan sekadar olahraga, tetapi juga perayaan gaya hidup sehat.

"Antusiasmenya luar biasa. Awalnya kami perkirakan hanya sekitar 30 peserta, ternyata mencapai 60 orang lebih," ungkap Hotel Manager Neo+ Airport Jakarta, Fitria Rustam.

Menurutnya, kegiatan ini sekaligus menjadi bagian dari peringatan Hari Olahraga Nasional, dengan menambahkan deretan layanan spesial seperti cek kesehatan dan perawatan kulit yang disediakan bagi peserta.

Hotel Neo+ Airport yang terletak di *Cengkareng Business City*, Benda, Kota Tangerang ini memang aktif menghadirkan beragam kegiatan sosial dan hiburan.

"Setiap bulan selalu ada acara, mulai dari kompetisi *Mobile Legends*, *live music*, hingga olahraga. Untuk zumba, kami berencana jadwalkan rutin dua bulan sekali," tambah Fitria.

Sebagai bagian dari promosi, hotel juga menghadirkan penawaran menarik bagi tamu yang ingin menginap sambil menikmati fasilitas *shuttle* gratis menuju destinasi populer seperti Pantai Aloha.

Tarifnya mulai dari Rp600 ribu, sebuah paket lengkap bagi mereka yang ingin merasakan kenyamanan menginap sekaligus akses liburan yang praktis.

Meski baru beroperasi delapan bulan, Neo+ Airport Jakarta terus menegaskan posisinya sebagai hotel dengan sentuhan berbeda.

Tak hanya menjadi tempat singgah dekat bandara, melainkan juga ruang hidup yang menghubungkan kesehatan, hiburan, dan kenyamanan bagi masyarakat Kota Tangerang dan sekitarnya. (William Anwar)



**"Setiap bulan selalu ada acara, mulai dari kompetisi *Mobile Legends*, *live music*, hingga olahraga. Untuk zumba, kami berencana jadwalkan rutin dua bulan sekali."**

**-Fitria Rustam, Hotel Manager Neo+ Airport Jakarta**



Scan for location

**NEO+ AIRPORT  
JAKARTA**

Jl. Cengkareng Business City Jl. Atang  
Sanjaya No.21 Lot 5, Kota Tangerang



## Relaksasi Lebih Hemat di Ramada Serpong

Menjelang akhir tahun, Ramada by Wyndham Serpong menghadirkan paket menginap spesial yang memadukan kenyamanan dengan harga lebih ramah di kantong.

Dua program terbaru, "*Stay More & Save More*" dan "*Lazy Day Escape*", dirancang untuk menjawab kebutuhan tamu. Baik untuk segmentasi keluarga, wisatawan, maupun pebisnis yang ingin rehat sejenak di tengah kesibukan.

"*Stay More & Save More*" terasa lebih cocok untuk yang berencana menginap lebih dari satu malam.

Dengan harga mulai Rp450 ribu net/malam untuk tiga malam berturut-turut atau Rp499 ribu net/malam untuk dua malam, tamu bisa menikmati pengalaman menginap premium dengan hemat lebih banyak.

Sementara itu, "*Lazy Day Escape*" jadi pilihan tepat untuk relaksasi singkat. Cukup Rp650 ribu net/malam, tamu mendapat layanan tambahan berupa pijat tradisional selama 60 menit serta sarapan hangat yang diantar langsung ke kamar.

Promo ini berlaku dari Minggu



hingga Kamis, sempurna untuk rencana *recharge* sebelum akhir pekan.

"Lokasi kami sangat strategis, diapit tiga stasiun dan dua akses tol Serpong. Sangat dekat dengan pusat bisnis, hiburan, dan kuliner BSD. Kami ingin memberi pengalaman menginap bintang empat dengan harga yang tetap terjangkau," tegas *General Manager* Ramada by Wyndham Serpong, Fabian C. Hadi,

Hotel ini memiliki 97 kamar dengan tiga tipe berbeda, restoran, lounge,

ruang pertemuan luas, hingga kolam renang terbesar di kelasnya.

Kombinasi fasilitas lengkap, pelayanan terbaik, dan promo menarik menjadikan Ramada by Wyndham Serpong destinasi ideal untuk *staycation* hemat sekaligus relaksasi nikmat. (William Anwar)



Scan for location

**RAMADA BY WYNDHAM  
SERPONG**

Jl. Raya Serpong No.89, Cilenggang,  
Kec. Serpong, Kota Tangerang Selatan

## Grill Salmon Bintang Baru Arumbae



Scan for location

**MERCURE TANGERANG CENTRE**

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

Kulitnya berderak renyah saat disayat. Dagingnya lembut, masih menyimpan rasa gurih dan manis alami khas laut.

Inilah "Grill Salmon", menu andalan yang kini jadi bintang baru di Arumbae *Restaurant* dan Pawela Lounge, Mercure Tangerang Centre.

### Teknik Khusus, Rasa Lebih Juicy

Bukan hanya sekadar sehat, salmon ini diolah dengan teknik khusus. Sehingga permukaan luarnya garing, sementara bagian dalam tetap terasa juicy.

### Perpaduan Rasa dan Aroma yang Berkelas

Perpaduan aroma *smokey*, tekstur *creamy* daging salmon, juga sensasi saus dan rempah istimewa membawa pengalaman bersantap yang jauh lebih berkkelas.

Hidangan ini diperkaya dengan *creamy mashed potato*, sayuran segar, serta sentuhan *garnish* yang memberikan kesempurnaan baik dari segi rasa maupun estetika.

### Suasana Modern yang Hangat

Tepat di tengah resto yang modern dan nyaman, pengunjung bisa menikmati salmon panggang ini bersama pilihan sajian lain khas Arumbae.

Cahaya lampu hangat, interior elegan, dan alunan musik ringan menambah suasana jadi lebih syahdu. Cocok untuk makan siang santai, hingga jamuan istimewa di malam hari.



### Lebih dari Sekadar Santapan

"Menu ini kami hadirkan untuk pelanggan kami yang mencari keseimbangan antara cita rasa, nutrisi, dan pengalaman bersantap yang berkkelas," ujar *Executive Sous Chef* Mercure Tangerang Centre, Lili Hambali.

Tak berhenti di Arumbae. Pawela Lounge juga ikut menghadirkan atmosfer cozy dengan sajian minuman pendamping.

Perpaduan tempat dan menu membuat setiap kunjungan terasa lebih dari sekadar menyantap makanan, melainkan sebuah perayaan kecil di atas meja.

(William Anwar)

**"Grill Salmon bukan hanya soal rasa, tapi juga komitmen kami menghadirkan sajian sehat dengan pengalaman bersantap yang tak terlupakan."**

- Lili Hambali  
Executive Sous Chef Mercure Tangerang Centre

## Paket Pernikahan Mewah Harga Terjangkau

Pesta pernikahan yang mewah menjadi momen bahagia yang diambakan oleh setiap pasangan.

Gelaran pernikahan di hotel tidak hanya menghadirkan kesan elegan dan eksklusif, melainkan juga memudahkan calon pengantin.

Sebab, setiap kebutuhan telah dipastikan siap sedia secara profesional oleh pihak hotel.

Kemudahan ini dapat diwujudkan bersama Howard Johnson by Wyndham Tangerang, hotel bisnis terbaru yang terletak di jantung Kota Tangerang.

Berlokasi strategis di jalan utama provinsi dan dekat dengan berbagai pusat bisnis, apartemen, pusat perbelanjaan, rumah sakit, serta memiliki akses mudah menuju pintu tol Jakarta-Merak, hotel ini menjadi pilihan ideal bagi wisatawan, pelaku bisnis, termasuk calon pengantin.

Berada di taraf hotel bintang empat, Howard Johnson by Wyndham Tangerang menawarkan berbagai fasilitas terlengkap.

Mulai dari restoran, layanan kamar

24 jam, tujuh ruang pertemuan dengan kapasitas hingga 100 orang, area taman luas yang dilengkapi fasilitas *jogging track*, kolam renang *outdoor* dengan pemanasan Kota Tangerang, pusat kebugaran, hingga area parkir yang mampu menampung hingga 500 kendaraan.

*General Manager* Howard Johnson by Wyndham Tangerang Megasari Rustianty menyampaikan, mewujudkan pesta pernikahan kini semakin mudah dan terjangkau dengan penawaran paket *wedding* yang beragam.

"Kami memahami pentingnya momen bersejarah dan berkomitmen untuk menghadirkan layanan terbaik serta menciptakan pengalaman tak terlupakan bagi setiap pasangan dan tamu undangan," ujarnya.

Cukup merogoh kocek mulai dari Rp20 juta untuk 60 orang, Howard Johnson by Wyndham Tangerang berkomitmen untuk menyesuaikan setiap detail agar bisa berjalan sempurna, menciptakan momen sakral yang indah dan berkesan seumur hidup.

Untuk detail lebih lanjut mengenai paket pernikahan, silakan mengunjungi Instagram resmi @howardjohnsontangerang atau menghubungi WhatsApp +62 821-2292-1266.



Scan for location

**HOWARD JOHNSON BY WYNDHAM TANGERANG**

Jl. MH. Thamrin No.7, Cikokol, Kec. Tangerang, Kota Tangerang

### Fasilitas Paket Pernikahan

- Hidangan buffet lengkap (appetizer hingga dessert)
- Aneka minuman
- Food testing
- Kamar rias
- Kamar pengantin dengan dekorasi
- Standard sound system
- Standard dekorasi pernikahan
- One-time akses untuk prewedding photo & video
- Harga khusus untuk keluarga pengantin

# Halaman Baru at Namiji

## Perkaya Rasa Nusantara untuk Setiap Meja

**N**ama Halaman Baru at Namiji lahir dari transformasi. Dulu dikenal sebagai Namiji Corner dengan konsep *car wash and café*. Namun, kini menjelma menjadi ruang kuliner penuh energi baru.

Terletak di Jalan Kehakiman VI

No.55, Tanah Tinggi, Kota Tangerang, tempat ini bukan sekadar kafe, tapi titik pertemuan cita rasa Nusantara yang kuat, dengan sentuhan gaya kuliner lintas negara yang sempurna, Deretan menu barunya jadi andalan. Di antaranya mi godok jawa,

gurih dengan kuah pedas manis yang menghangatkan, aromanya langsung menyebar ke seluruh ruangan. Level pedasnya pun bisa disesuaikan, menjadikannya hidangan fleksibel bagi setiap selera.



**"Halaman Baru hadir untuk jadi ruang bersama, tempat komunitas bisa bertumbuh bareng-bareng."**

- Fahru Al Farizi,  
Head Bar Halaman Baru at Namiji



Aneka sajian menu minuman dan makanan disajikan tempat yang nyaman di Halaman Baru at Namiji yang bertempat di Jl Jendral Sudirman, Tanah Tinggi, Kota Tangerang (Foto: Irfan Taufiq)

Dari dapur Halaman Baru at Namiji juga lahir menu *fusion* eksperimental, yakni spaghetti tuna matah.

Perpaduan spageti lembut dengan daging tuna tebal dan sambal matah khas Nusantara menghasilkan sensasi unik. Bagaikan belahan dunia bagian barat dan timur menyatu dalam satu gigitan.

"Konsepnya memang ingin membangun suasana baru. Makanan lokal kita jadi andalan, sajian mancanegara pun kita lokalisasi,"

ungkap *Head Bar* Halaman Baru at Namiji, Fahru Al Farizi.

Sambil menyantap aneka hidangan mantap, minuman segar yang tak kalah memikat juga tak boleh terlewat.

Terbaru di daftar minuman, Halaman Baru at Namiji punya korean strawberry, paduan *milkshake* stroberi yang segar dengan presentasi ala *mocktail*.

Deretan menu kekinian seper-

ti *matcha cushion* berupa minuman matcha dengan sentuhan *espresso*, hingga es kopi kalbar jadi favorit para pelanggan.

Dengan harga mulai dari Rp20 ribu, pengalaman menikmati kuliner di Halaman Baru at Namiji terasa *van-cy* di kafe nyaman yang kekinian. (William Anwar)



Scan for location  
**HALAMAN BARU AT NAMIJ**  
Jl. Kehakiman VI No.55, RT.003/RW.013,  
Tanah Tinggi, Kec. Tangerang, Kota Tangerang

# Jadi Ruang Baru Komunitas Lokal

Halaman Baru at Namiji tak hanya berdiri untuk menyajikan makanan. Tempat ini sengaja dibangun sebagai ruang serbaguna untuk komunitas dan ragam acara muda-mudi.

Area *outdoor* di lantai satu sering jadi panggung kecil untuk berbagai agenda. Mulai dari *live music*, ba-

zar, juga aktivitas komunitas yang berkolaborasi bersama.

"Konsep yang dibangun sebenarnya biar bisa *ngebuild* halaman baru. Kami mau ajak komunitasnya dulu biar *grow* bareng. Utamanya sih *lokal heroes*, dari anak-anak Kota Tangerang dulu," ujar Fahru.

Untuk kapasitas, Halaman Baru at Namiji cukup fleksibel. Area bawah sanggup menampung hingga 200 orang. Bahkan jika seluruh area penuh, tempat ini bisa menampung lebih dari 300 tamu.

Fasilitas penunjang untuk kebutuhan lain juga dilengkapi. Ada *VIP room* tanpa minimal *charge*, hingga *meeting room* untuk maksimal

20 orang, lengkap dengan proyektor, layar, *sound system* yang cukup untuk rapat kantor atau acara sederhana.

Tiap ada event berlangsung, Halaman Baru at Namiji juga memberikan penawaran untuk reservasi di *long table* pada lantai dasar bisa mendapat diskon khusus hingga 10%.

Dengan jam operasional mulai dari 08.00–23.00 WIB, Halaman Baru at Namiji hadir sebagai jawaban untuk ragam aktivitas. Baik untuk bekerja, berkumpul, dan menciptakan momen serta ruang tumbuh bersama komunitas. (William Anwar)

Suasana yang teduh dengan lampu taman dan suasana yang asri di Halaman Baru at Namiji bikin semakin betah nongkrong (Foto: Irfan Taufiq)



# Dul Coffee Roastery

## Aroma Perjalanan di Pakojan

@dullcoffee

**M**alam di Pakojan selalu punya cerita. Aroma kopi menyeruak dari sebuah kedai di sisi Jalan HR. Rasuna Said, Pakojan, Pinang, Kota Tangerang.

Di sana, Dul Coffee Roastery berdiri, membuka pintunya untuk berbagi cita rasa terbaik sejak 2019 silam.

### Dari Gerobak ke Ruang Roastery



Kedai kopi ini hadir dari bentuk ketertarikan seorang penikmat kopi bernama Abdul. Berawal dari gerobak sederhana, kini Dul Coffee Roastery menjelma dalam wujud rumah nyaman dengan bar, dapur, dan ruang roasting sendiri.

Di balik meja kayu sederhana, suara grinder beradu dengan musik pelan. Bersama para barista, Abdul turun langsung untuk memanggang biji kopi dan kemudian menciptakan resep seduhan terbaik.

“Saya ingin punya karakter yang berbeda. Karena itu, semua kopi di sini saya roasting sendiri,” ujarnya.

### Menjaga Ruh Kopi Autentik

Manual brew tetap jadi andalan. Meski tren kopi susu sempat menguasai pasar, Dul Coffee menjaga ruhnya yakni tetap bertahan pada rasa autentik.

Gelas americano hangat, V60 yang aromatik, hingga kopi tubruk klasik, semuanya lahir dari biji hijau pilihan yang Abdul olah sendiri.

Harganya pun ramah, mulai dari Rp10 ribu untuk kopi tubruk, hingga Rp28 ribu untuk varian signature seperti butterscotch cheese latte yang creamy, gurih, dan manisnya pas.

### Ruang Nyaman, Rasa Berkelas

Ruangan yang kini lebih luas turut membuat pengunjung betah berlama-lama. Ada yang tenggelam dalam laptop, ada pula yang hanya berbagi cerita sambil menyeruput kopi hitam.

Setiap teguk menghadirkan perjalanan panjang Dul Coffee Roastery. Mulai dari pemilihan biji hijau, proses panggang di mesin roastery, hingga gelas sederhana di atas meja.

**Buka setiap hari,  
16.00 – 24.00 WIB**



Scan for location

**DUL COFFEE  
ROASTERY**

Jl. HR. Rasuna Said No.32, Pakojan, Kec. Pinang,  
Kota Tangerang

Proses memanggang biji kopi di Dul Coffee Roastery Cipete, Pakojan, Kota Tangerang, yang akan dipakai secara in-house maupun dijual ke pelanggan dan kedai kopi lainnya. (Foto: Irfan Taufiq)



## Ruang Belajar dan Berbagi Rezeki

*Dul Coffee Roastery tumbuh bukan hanya sebagai kedai kopi, tapi juga ruang berbagi ilmu dan rezeki. Dari gerobak kecil hingga sanggup memanggang ratusan kilo biji kopi setiap bulan, Abdul meracik perjalanan yang tak sekadar soal rasa, melainkan juga masa depan.*

Bukan sekadar jualan. Dul Coffee juga tempat belajar, juga tempat orang nyari rezeki.

Kalimat itu menggambarkan misinya. Setiap bulan, Abdul rutin menggelar *sharing session* dan pelatihan untuk para barista.

Mulai dari cara mengekstrak kopi, menciptakan bahan dasar terbaik, hingga proses panjang sampai segelas sajian siap dihidangkan, semuanya diajarkan dari nol.

Banyak yang kemudian melangkah lebih jauh, membawa bekal dari sini untuk bekerja di tempat yang lebih besar, ataupun menciptakan ruang eksplorasinya masing-masing.

Produksi *roasting* pun berkembang. Setiap bulan, Abdul bisa memanggang 50–100 kilo biji kopi.

Awalnya hanya untuk kebutuhan kedai sendiri, kini pelanggan mulai membeli *blend* bukannya. Tidak besar, tapi cukup menjadi jalan untuk memperluas jejak bisnis.

Meski sudah enam tahun berjalan, Abdul masih ingat jelas titik awalnya. Gerobak kecil di pinggir jalan.

“Manusia nggak ada puasnya. Tapi ka-



lau dari ekspektasi awal, saya sudah cukup bersyukur,” ucapnya pelan.

Kini, Abdul masih punya banyak rencana jangka panjang. Dul Coffee Roastery tengah dipersiapkan untuk meningkatkan produksi *roasting* hingga membuka ruang komunitas yang lebih besar. (William Anwar)



Menu Kopi Butterscotch dan Black Lemon menjadi salah dua andalan yang laris di Dul Coffee Roastery. (Foto: Irfan Taufiq)

# Sentuhan Baru Renjana Titik Kumpul

## Pertemuan Kenyamanan dan Estetika dalam Satu Rumah

Renjana. Kata sederhana yang sarat makna. Dalam bahasa Indonesia, ia berarti hasrat, antusias, juga rasa cinta yang dalam.

Dipadukan dengan “titik kumpul”, jadilah nama tempat yang mengundang siapa saja untuk datang, duduk, dan bercerita.

Kafe ini mulanya berangkat dari rumah. Menjadi tempat tinggal sang pemilik, Zikry Habibie, yang kemudian sukses mengubah wajah tempat

ini menjadi ruang *semi outdoor* yang nyaman, *homey* dan alami.

Renjana Titik Kumpul bukan sekadar kafe, tapi juga rumah kedua bagi para pengunjung.

Di lantai bawah, tersedia area terbuka yang luas dan cocok untuk sekadar ngopi atau diskusi ringan. Naik ke lantai atas, balkon dan ruang VIP menambah kesan eksklusif.

Angin sore dan pemandangan langit senja bisa dinikmati sambil menatap kawasan Modernland yang hijau.

Konsep *semi outdoor* memberi napas segar. Tanpa sekat kaku, setiap sudut terasa cair.

Tak heran banyak orang menjadikan Renjana Titik Kumpul sebagai ruang pertemuan. Dari rapat komunitas, obrolan bisnis, sampai sekadar temu kangen sahabat lama.

Namun sebelumnya, kafe ini mengusung konsep industrial. Susunan kursi dan meja makan besar mendominasi tiap sisi.

Tapi waktu berjalan. Pengunjung ingin ruang yang lebih nyaman, dan Zikry mengabdikan itu lewat sentuhan terbarunya tahun ini.

“Sekarang semua sudah berubah jadi sofa. Biar lebih nyaman, bisa betah lebih lama, tapi mudah buat dipindah-pindah,” ujar Zikry.

Kini, kafe yang terletak di Jalan Taman Golf Boulevard HG5 No. 21, Modernland, Kota Tangerang ini tumbuh bersama jiwa yang baru, yang siap menjamu kebutuhan apapun. (William Anwar)

Tampak depan Renjana Titik Kumpul Coffee & Social House yang berada di sudut Modernland, Kota Tangerang, menggunakan bangunan lama rumah pemiliknya (Foto: Irfan Taufiq)



# Bikin Acara Lebih Dekat

Tak berhenti menjadi kafe, Renjana Titik Kumpul juga menjelma menjadi ruang multifungsi.

Kapasitasnya yang bisa menampung hingga 300 tamu, membuat Renjana Titik Kumpul cocok menjadi *venue wedding*, *engagement*, ulang tahun, juga *social event* lainnya.

Paket reservasi pun fleksibel. Kafe ini menawarkan paket lengkap dengan dekorasi, *catering*, bahkan MUA. Namun, Zikry mengaku terbuka untuk para pengunjung yang hanya menginginkan sewa tempat.

“Kalau mau bawa *catering* sendiri juga boleh. Kami persilakan, tanpa harus ada *charge* tambahan,” ungkap Zikry.

## Suasana Intim dan Elegan

Fleksibilitas ini membuat Renjana kerap dilirik penyelenggara acara. Suasana berbedanya—ada nuansa intim tapi tetap luas, elegan tapi tetap hangat. Acara keluarga terasa lebih dekat, sementara gelaran formal jadi lebih akrab.

## Menu Beragam, Harga Bersahabat

Renjana menawarkan pilihan menu yang variatif. Mulai dari nasi goreng, ayam kalasan, hingga camilan seperti Cireng dan mix platter. Pisang cokelat lumer pun jadi primadona terbaru. Harganya terjangkau: minuman mulai Rp18 ribu, makanan berat tak lebih dari Rp40 ribu.

## Jam Operasional Lebih Panjang

Kini, Renjana buka setiap hari mulai pukul 08.00 hingga 22.00 WIB. Ke depan, kafe ini juga berencana menambah menu sarapan untuk menemani pagi para tamu. (William Anwar)



Suasana yang nyaman, minuman segar, dan tempat nongkrong yang asik menjadi daya tarik tersendiri di Renjana Titik Kumpul (Foto: Irfan Taufiq)



Scan for location

**RENJANA  
TITIK KUMPUL**

Jalan Taman Golf Boulevard HG5 No. 21,  
Modernland, Kota Tangerang

@renjanatitikumpul



Peserta memaparkan hasil diskusi bacaan peta kuno secara berkelompok kepada peserta lainnya untuk berbagi informasi apa saja yang bisa didapat dari peta yang disajikan. (Foto: Irfan Taufiq)

## Menapaki Jejak Kota Lewat Peta Kuno

Lokakarya Kartografi dan Litografi Sejarah Hadirkan Cara Baru Melihat Warisan Budaya

### Perjalanan Membaca Masa Lalu Lewat Peta Kuno

Di lantai empat Perpustakaan Daerah Kota Tangerang, suasana Minggu pagi itu tak biasa.

Aktivitas yang berlangsung bukan sekadar kelas, melainkan sebuah perjalanan membaca masa lalu lewat lembaran peta kuno.

Lokakarya bertajuk *Kartografi dan Litografi Sejarah untuk Pelestarian Warisan Budaya* ini diinisiasi oleh sejarawan muda, Mushab Abdu Asy Syahid.

Dirinya ingin mengajak orang-orang lintas profesi untuk melihat peta kuno sebagai kunci membuka cerita lama yang manfaatnya terus berdampak hingga kini.

### Materi, Praktik, dan Diskusi Peserta

Materi hadir bergiliran. Mulai dari sejarah metode kartografi, teknik mencari dan membaca peta, hingga cara mengolah arsip.

Para peserta kemudian diajak praktik, memetakan cagar budaya dalam lembaran peta lawas, membentuk

diskusi kelompok yang hangat dan penuh ilmu berharga.

Menurut Mushab, peta kuno punya peran penting dalam memahami sejarah sebuah kota.

“Peta kuno bisa jadi pintu masuk untuk melacak identitas dan dinamika kawasan. Dari situ, kita bisa melihat bagaimana ruang kota terbentuk dari masa ke masa,” ujarnya.

### Membaca Peta, Membaca Arah Kota

Hanya 30 peserta terpilih yang duduk di ruangan itu, masing-masing membawa minat untuk meningkatkan kapasitas diri, sekaligus membuka peluang manfaat ke lingkungannya.

Tak hanya mendengar, mereka aktif mencari sumber arsip digital, membandingkan, hingga menautkan dengan kondisi saat ini.

Lebih dari sekadar lokakarya, acara ini menjadi ruang pertemuan gagasan, bahwa membaca peta sama dengan membaca arah perjalanan sebuah kota. (William Anwar)

## Menyiapkan Generasi Andal dari Arsip

### Peta Kuno Jadi Panduan Merancang Masa Depan

#### Lokakarya yang Partisipatif

Diskusi tak berhenti di ruang kelas. Lokakarya ini sengaja dirancang partisipatif. Peserta dibagi kelompok, lalu menyusun presentasi. Hasilnya, tak sekadar teori, melainkan pemetaan nyata dari arsip kuno ke kondisi lapangan.

#### Prospek Jangka Panjang

Bagi Mushab, prospek jangka panjang dari kegiatan semacam ini tampak jelas. Yakni melahirkan sumber daya yang andal di berbagai bidang, dengan pemahaman sejarah yang kokoh.

“Kalau kita terbiasa membaca arsip peta, kita bisa lebih kritis melihat tata ruang, sejarah kota, bahkan peluang pelestarian budaya,” katanya.



Para peserta saling berdiskusi dan mempresentasikan hasilnya untuk saling bertukar ilmu karena tiap peserta dalam diskusi ini memiliki minat dan keilmuan spesifik yang beragam (Foto: Irfan Taufiq)

### Peta untuk Semua Kalangan

Ada optimisme tersirat. Bahwa seluruh peserta yang terlibat bisa menjadikan peta kuno sebagai bahan riset, bahan liputan, hingga dasar advokasi.

Peta tak lagi eksklusif milik sejarawan, tapi milik siapa saja yang peduli pada warisan kota.

### Jejaring Lintas Generasi

Ke depan, Mushab dan tim berencana memperluas lokakarya ini. Tapi tak hanya mengandalkan

dirinya, melainkan mengajak para peserta untuk membentuk kegiatan serupa di lingkungannya.

Harapannya sederhana, yakni membentuk jejaring lintas generasi yang tangguh dalam membaca sejarah dan merancang masa depan.

Di tengah derasny arus digital, justru peta kuno mengajarkan bahwa jejak masa lalu masih relevan dan lebih mudah untuk dijangkau para peminatnya.

(William Anwar)



Periode Quiz Hingga 31 Oktober 2025

### Mendatar

3. Kuahnya rasa manis, gurih dan sedikit asam
7. Mi beras dengan kuah santan kental
8. Menjadi syarat seserahan perkawinan
9. Simbol Kebersamaan dalam Balutan Sederhana
10. Ruang pertemuan rasa dan cerita

### Menurun

1. Campuran nasi dan daging yang nikmat
2. Kecap khas kota Tangerang
4. Warisan Budaya Tak benda
5. Cita rasa tradisi yang membuka selera
6. Belanja nyaman di kota Tangerang

### Dapatkan Hadiahnya!

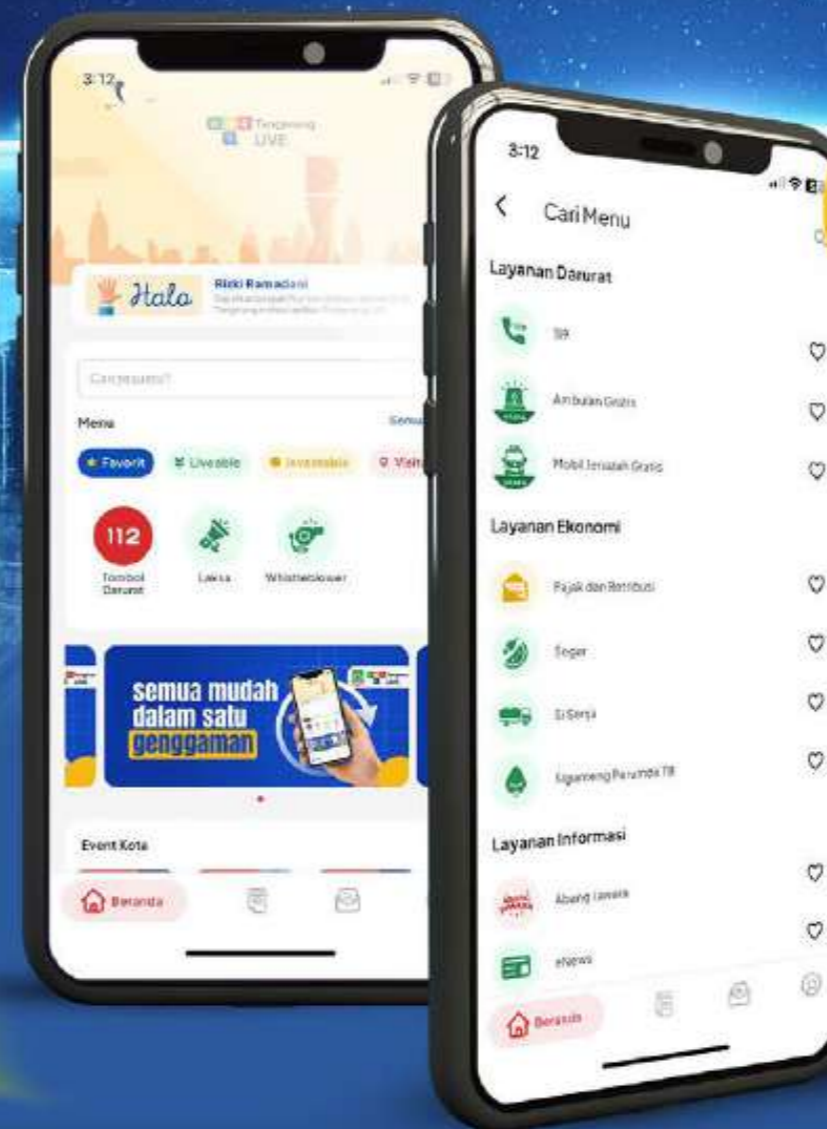
- Follow dan kirim jawaban kamu dengan cara foto hasil jawaban ke Instagram @livemagz
- Pemenang akan diumumkan pada Instagram @livemagz

Dapatkan Hadiah  
Merchandise  
Kota Tangerang

# 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), Ambulan Gratis, eNews, Tangerang Cakap Kerja dan lain sebagainya.



Temukan Segala  
**Kemudahan  
dalam Satu  
Aplikasi**

Scan QR untuk mengunduh  
Aplikasi Tangerang LIVE



Tangerang  
**LIVE**

GET IT ON  
Google Play

Download on the  
App Store

# Wisata Kuliner Kota Tangerang

Cita rasa bukan sekadar urusan lidah, tapi juga potret sejarah dan budaya. Kota Tangerang punya jejak panjang yang terekam dalam kuliner khasnya. Dari kawasan kuliner yang hidup setiap malam hingga oleh-oleh legendaris lintas generasi, semuanya membentuk identitas kota ini.

Setiap hidangan menyimpan kisah. Ada akulturasi budaya, ada warisan turun-temurun, ada pula kreasi baru yang lahir dari semangat UMKM lokal. Inilah wajah kuliner Kota Tangerang yang manis, gurih dan penuh makna.

## Sentra Kuliner Kota Tangerang



### Kawasan Laksa Khas Tangerang

Jalan Mochammad Yamin,  
Babakan, Kota Tangerang

Laksa dengan mi beras dan kuah kental rempah khas ini diakui sebagai Warisan Budaya Takbenda. Rasanya autentik, hanya ada di Kota Tangerang.



### Kawasan Kuliner Pasar Lama

Jalan Kisamaun, Sukasari,  
Kota Tangerang

Jantung wisata kuliner yang selalu hidup. Dari jajanan tradisional sampai kuliner modern, suasananya tak pernah sepi.



### Sentra Nasi Jagal Bayur

Jalan Raya Bayur, Koang Jaya,  
Karawaci, Kota Tangerang

Hidangan autentik warisan komunitas Madura yang berinovasi kala menetap di Kota Tangerang. Porsinya melimpah, rasanya khas, jadi primadona penikmat kuliner lokal.

## Oleh-oleh Khas Tangerang



### ★ Kecap Benteng SH

Jalan Saham No.37, Sukasari, Kota Tangerang

Kecap Benteng SH adalah kecap legendaris asal Kota Tangerang yang telah ada sejak 1920.

### ★ Kue Cina & Dodol Ny. Lauw

Jalan Bouraq, Karang Sari, Neglasari, Kota Tangerang

Tiga generasi menjaga resep dan tradisi. Setiap Imlek, ribuan dodol dan kue keranjang diproduksi, jadi buah tangan wajib bagi siapa saja.