



TANGERANG MAGAZINE

GRATIS



Scan the QR code
to view e-paper

Edisi 01 / 2026

Hal. **24** **Reptiletopia Indonesia**
Tempat Terbaik Peliharaan Eksotis

Hal. **32** **Meracik Identitas Kopi Khas Tangerang**
Dari Pemasok Senyap Menjadi Kopi Kebanggaan Tangerang

LAPORAN UTAMA ■

JEJAK HUNIAN DI KOTA TANGERANG

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 Yanto

EDITOR

Khanif Lutfi

DESAIN GRAFIS

Rizki Ramadani

FOTOGRAFER

Hakim Fajarullah
Alwan Ardiansyah

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

Prakata Redaksi

//

Alhamdulillah, edisi perdana LIVE Magz di 2026 telah rampung. Banyak dinamika yang terjadi pada awal tahun kebersamaian kita semua. Semoga kita selalu dalam lindungan Allah SWT.

Kota Tangerang akan menginjak usia ke-33 pada tahun ini. Banyak perubahan terjadi sejak pertama kali kota ini terbentuk. Rencana pembangunan hingga tata kota pun terus bertransformasi.

Di edisi ini, LIVE Magz mengangkat tema layak huni. Coba mengupas hunian era kolonial hingga saat ini.

Sedikit membuka ruang nostalgia. Edisi kali ini coba menapaki sekelumit sejarah sebelum kota ini terbentuk.

Mulai dari menyusuri Kali Mookervaart, hingga mengulas bangunan peninggalan para tuan tanah. Termasuk kebijakan Pemerintah Kota Tangerang tentang perumahan dan permukiman.

Jadi, jauh sebelum konsep "kota layak huni" hadir, Kota Tangerang sudah menjadi pilihan tempat tinggal. Tujuan banyak orang untuk pulang. Selamat membaca.

(Tim Redaksi)

Table of Content



Jejak Hunian di Kota Tangerang

Ketika Kanal Mookervaart Menjadi Nadi Hunian



Valerie Crochet

Dirajut Lembut Penuh Cinta

24 Reptiletopia Indonesia

Tempat Terbaik
Peliharaan Eksotis



32 Meracik Identitas Kopi Khas Tangerang

Dari Pemasok Senyap Menjadi
Kopi Kebanggaan Tangerang

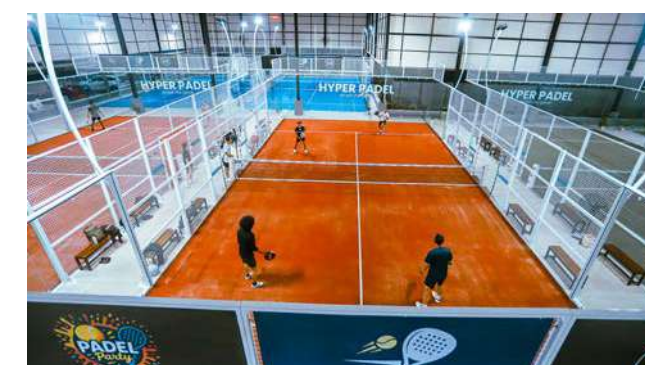


Cakupan UHC Tembus 100,71 Persen

Komitmen Jaminan Kesehatan Berbuah
Apresiasi Pemerintah Pusat

52 Olahraga Favorit Kaum Urban

Fasilitas Terlengkap Jangkauan Berbagai
Kalangan



Jejak Hunian di Kota Tangerang

Jauh sebelum Kota Tangerang menjadi wilayah aglomerasi, kota yang dibelah oleh Sungai Cisadane ini telah menjadi pilihan tempat tinggal bagi banyak orang.

Di kota ini, hunian tidak lahir dari brosur perumahan. Melainkan tumbuh perlahan, mengikuti air, tanah dan jalur perdagangan.

Jauh sebelum istilah “kota layak huni” jadi jargon pembangunan, Kota Tangerang sudah menunjukkan eksistensinya.

Bukan hanya singgah. Bukan sekadar lewat. Dahulu, rumah-rumah di sini berdiri berkat tersedianya kebun dan sawah yang digarap, kanal yang terus mengalir, dan pasar yang hidup di tengah-tengahnya.

Sejarawan arsitektur Mushab Abdu Asy Syahid menyebut, sejak abad ke-18 wilayah Kota Tangerang telah berkembang sebagai ruang hidup yang terhubung dengan Batavia, terutama melalui jalur air dan kawasan pertanian.

Hunian lahir beriringan dengan fungsi produksi dan perdagangan. Dengan Sungai Cisadane sebagai jantung peradaban.

“Memang sejak dulu dari zaman Kesultanan Banten sampai VOC sudah masuk di Tangerang, sekitar abad 16 sampai abad 18, wilayah ini sudah dikenal sebagai penghasil padi yang luas dan besar di perbatasan Banten dan Jakarta atau Batavia,” kata Mushab.

Ia melanjutkan, persawahan yang luas itu kemudian dimanfaatkan sebagai suplai kebutuhan pangan kota satelit, Batavia.

“Dengan adanya aktivitas bertani atau menggarap lahan, artinya orang-orang harus menetap. Sudah tidak nomaden lagi dan itu jadi awal mulanya,” sambung Mushab.

Aktivitas agrikultur ini menjadi awal mula tumbuhnya wilayah hunian di barat Batavia. Mulai dari budi daya, hingga kemudian membangun budaya yang terus diwariskan. (William Anwar)

RUMAH-RUMAH TEPI LAUT DI TANGERANG

SUMBER: WERELDMUSEUM COLLECTIE NO. NY-AMZ-1-27

KALI MENUJU BATAVIA DENGAN RAKIT BAMBU DI TANGERANG

FOTO: GREGO FRIDRICH JONANKE (WERELDMUSEUM COLLECTIE NO. TM-ALB-033P-36)

TABUR 1920-1930

“PILAR HEK KEBON BESAR ADALAH BUKTI SEJARAH BAHWA TANGERANG PERNAH MENJADI KAWASAN HUNIAN ELITE KOLONIAL YANG TERHUBUNG LANGSUNG DENGAN JALUR AIR MOOKERVAART.”

PILAR HEK

IKON MEWAH DI PINGGIR MOOKERVAART

Banyak yang meyakini awal mula peradaban di Kota Tangerang berasal dari wilayah pesisir Cisadane, baik Kampung Babakan, Kawasan Pasar Lama, hingga Benteng Makasar.

Namun, Kanal Mookervaart yang menghubungkan Batavia ke wilayah perairan Cisadane juga punya peranan penting dalam perkembangan peradaban. Bahkan, turut meninggalkan ikon-ikon khusus yang masih tampak eksistensinya. Salah satunya di Kebon Besar. Tepat menghadap Mookervaart, beberapa pilar batu berdiri dengan bentuk yang asing jika dibandingkan dengan bangunan-bangunan di sekitarnya.

Konstruksi yang kemudian dikenal sebagai Pilar Hek Kebon Besar ini nyatanya adalah salah satu bukti, bahwa Kota Tangerang sudah sejak lama ditasbihkan sebagai wilayah hunian pilihan di sekitar Batavia.

Pilar Hek merupakan sisa pagar dari sebuah hunian mewah abad ke-18. Bukan rumah biasa. Pilar ini merupakan bagian dari landhuis milik Gubernur-Jenderal VOC, Hendrick Zwaardcroon.

Dalam catatannya di Buletin Kalatirta Volume 10 yang fokus membahas “Pilar Hek dan Kebon Besar, Reruntuhan Hunian Mewah Gubernur-Jenderal VOC di Tangerang Abad 18,” Mushab menjelaskan bahwa kawasan Kebon Besar pernah menjadi lokasi rumah peristirahatan elite kolonial.

PILAR HEK, PENANDA LEENHOF'S WEERGADEN RUMAH GUBERNUR-JENDERAL VOC

DI PINGGIR JALAN DAAN MOGOT, BATUCEPER, KOTA TANGERANG

FOTO: KATIN RAJANTILAN

LENCANA PADA SALAH SATU PILAR HEK BERINSKRIPSI LEENHOF'S

MERUPAKAN NAMA ASIST PROPERTI LAIR MILIK ARDRIK ZWAARDECROON DE ORDEAT DUTTERWERK

FOTO: KATIN RAJANTILAN

Di sekitar rumah dan kebunnya yang disebut Leenhof's Weergade, kanal Mookervaart mengalir, mengairi sawah dan kebun, sekaligus menjadi jalur transportasi utama.

“Ia (Zwaardcroon) gencar menekuni eksperimen budi daya ulat sutera memanfaatkan kebun Leenhof's Weergade. Pada masa itu, Tangerang menjadi lokasi dikembangkannya spesimen sutera pital 'Hindia' untuk pertama kalinya di Nusantara,” tulis Mushab dalam penelitiannya.

Mushab melanjutkan, selama masa pemerintahan Zwaardcroon, perhatian kompeni terhadap kanal Mookervaart lebih meningkat, disebabkan kedekatan lokasi kanal ini dengan rumahnya.

“Dia juga mengusulkan desain pengembangan fortifikasi Benteng Tangerang milik VOC tahun 1708,” sambungnya.

Pilar Hek menjadi bukti bahwa hunian elite sudah hadir di Kota Tangerang sejak lama, bahkan oleh para pemangku kepentingan pada masanya.

Kini, pilar itu tersisa sebagai penanda. Bahwa hunian di Kota Tangerang pernah dimulai dari rumah-rumah besar, air yang tenang dan tanah yang subur. (William Anwar)

Rumah Para Tuan Tanah



Di masa lalu, rumah bukan sekadar tempat tinggal. Melainkan juga sebagai penanda kuasa. Bahkan jadi simbol kekuatan unggul di wilayahnya.

Di Kota Tangerang, rumah-rumah besar milik tuan tanah kolonial pernah berdiri di kawasan yang kini tampak biasa saja.

Landhuis Karawaci dan Landhuis Sudimara di Ciledug menjadi contoh bagaimana hunian elite dibangun jauh dari pusat kota, asalkan dikelilingi kebun, sawah dan jalur perairan.

Mushab kembali menjelaskan, landhuis bukan hanya rumah peristirahatan, melainkan juga poros pengelolaan lahan dan produksi.

"Landhuis itu rumah besar milik tuan tanah. Dari situ mereka mengawasi kebun, sawah dan wilayah sekitarnya," ujar Mushab.

Landhuis Sudimara misalnya. Diketahui berkaitan dengan kepemilikan tanah partikelir di wilayah Ciledug, yakni Gubernur-Jenderal Johannes Van den Bosch. Sosok tersohor dalam sejarah yang mencetuskan sistem tanam paksa di masa kolonial.

Sementara kawasan Karawaci juga berkembang sebagai wilayah kebun dan hunian elite pada masa lalu. Dari rumah-rumah inilah, aktivitas pengelolaan lahan dan produksi pertanian dijalankan.

Seiring waktu, fungsi rumah-rumah itu berubah. Landhuis Karawaci nyaris tak tersisa, tertelan perkembangan zaman, beralih menjadi area komersial.

Sementara Landhuis Sudimara bertahan. Meski tidak lagi menjadi hunian, melainkan ruang publik yang multifungsi.

Hari ini, rumah para tuan tanah tinggal memori. Namun, semua itu jadi bukti, bahwa Kota Tangerang menjadi wilayah layak huni sejak dahulu. (William Anwar)



LANDHUIS KARAWACI
(KRAWATJI, EEN LANDHUIS TE TANGERANG BIJ
BATAVIA-LEIDEN UNIVERSITY LIBRARIES)

LANDHUIS SUDIMARA CILEDUG
(RIJSTOOGST TE SOEDIMARA TEN ZUIDWESTEN VAN
BATAVIA-LEIDEN UNIVERSITY LIBRARIES)



Hunian Tumbuh Bersama Perdagangan

Kembali ke Kawasan Pasar Lama yang terus menampilkan mobilitas tinggi sejak dulu.

Di antara ruko-ruko tua dan gang yang tak terlalu luas, hunian dan perdagangan menyatu sejak ratusan tahun lalu.

Kawasan ini menjadi pusat permukiman komunitas Cina Benteng, yang sejak lama hidup dari aktivitas ekonomi di sekitar sungai dan pasar.

Banyak konstruksi tua di Pasar Lama berusia lebih dari dua abad. Ini menjadi bukti bahwa konsep rumah-toko (ruko) bukan hal baru di Kota Tangerang.

Dalam sistem tanah partikelir, sebagian warga hanya memiliki bangunan, bukan lahannya. Mereka menyewa tanah dan menetap dalam waktu lama.

Pola ini membentuk hunian yang padat, hidup dan berorientasi ekonomi.

“Di Pasar Lama, orang tinggal sekaligus berdagang. Jadi konsep huniannya memang menyatu dengan ekonomi,” kata Mushab.

Pasar Lama menjadi jembatan waktu. Dari sekadar kawasan hunian tradisional menuju kota modern.

Pola ini membentuk karakter kawasan yang padat, hidup dan bertahan lama. Dari sinilah Kota Tangerang perlahan memasuki fase baru, ketika hunian tidak lagi tumbuh sepenuhnya alami, tetapi mulai diatur dan direncanakan bersama. (William Anwar)

“Sejak dulu, Pasar Lama berkembang sebagai kawasan tempat orang tinggal sekaligus berdagang. Hunian dan aktivitas ekonomi tumbuh berdampingan,”

Mushab Abdu Asy Syahid, Sejarawan arsitektur

Lanskap kawasan Pasar Lama Kota Tangerang pada malam hari yang dipenuhi pedagang dan wisatawan (Foto: Istimewa)



“Berdasarkan dokumen perencanaan, kawasan permukiman menjadi fungsi yang cukup dominan di Kota Tangerang, dengan luas mencapai sekitar 6.748,76 hektare,”

Decky Priambodo, Kepala Dinas Perkimtan Kota Tangerang

Ketika Hunian Mulai Direncanakan

Perubahan besar terjadi ketika konsep pemerintahan mulai masuk. Hunian tidak lagi hanya mengikuti alam dan pasar, tetapi juga dibangun berdasar kebijakan.

Masuknya perumahan terencana pada era Orde Baru mengubah wajah Kota Tangerang. Kota ini mulai diposisikan sebagai kawasan hunian, bukan sekadar wilayah penyangga Ibu Kota.

Proyek nasional kala itu jadi faktor pendukung yang dominan. Pembangunan Bandara Internasional Soekarno-Hatta, hingga pembukaan Perumnas kedua berskala nasional membawa pengaruh besar untuk Kota Tangerang semakin tumbuh mandiri.

Kepala Dinas Perumahan, Permukiman dan Pertanahan Kota Tangerang Decky Priambodo menyebut, fungsi hunian memang menjadi bagian dominan dalam pemanfaatan ruang kota.

“Kalau dilihat dari dokumen perencanaan, kawasan permukiman menjadi fungsi yang cukup dominan di Kota Tangerang,” ujar Decky.

Berdasarkan dokumen perencanaan, luas kawasan hunian di Kota Tangerang mencapai kisaran 6.748,76 hektare, atau menjadi salah satu pemanfaatan ruang terbesar di kota ini.

Namun, pertumbuhan tersebut juga diiringi keterbatasan. Lahan untuk pengembangan hunian baru semakin menyempit. Kota pun mulai menggeser arah kebijakan, dari perluasan wilayah ke penataan yang lebih cermat. (William Anwar)

Tumbuh Tanpa Kehilangan Arah

Bandara internasional, kawasan industri dan akses langsung ke DKI Jakarta membuat Kota Tangerang terus tumbuh.

Kota ini tidak pernah benar-benar berhenti kedatangan penduduk baru. Hunian berkembang, pengembang masuk dan kawasan-kawasan baru tumbuh di sela keterbatasan ruang.

Dengan luas wilayah sekitar 17.835 hektare, Kota Tangerang saat ini didominasi lahan terbangun. Sekitar 68,55 persen wilayah telah dimanfaatkan, sementara sisanya masih berupa lahan tidak terbangun.

Kondisi ini berdampak langsung pada pengembangan hunian. Berdasarkan analisis kebutuhan perumahan, estimasi daya dukung lahan hunian baru tersisa sekitar 1.689 hektare.

Decky menjelaskan, kondisi ini memaksa kota mengubah arah pengembangan hunian.

“Sekarang ketersediaan lahan makin terbatas, kita tidak bisa lagi mengandalkan perumahan tapak skala besar. Arahnya lebih ke optimalisasi kawasan yang sudah ada dan hunian vertikal,” katanya.

Saat ini, terdapat sekitar 211 pengembang yang beroperasi di Kota Tangerang, dengan fokus pembangunan pada pengembangan kawasan eksisting, penyempurnaan prasarana, sarana dan utilitas (PSU), serta hunian vertikal.

Di tengah tekanan kepadatan, pemerintah kota berupaya menjaga keseimbangan antara pertumbuhan dan kualitas lingkungan permukiman. (William Anwar)

“Dengan 68,55 persen wilayah sudah terbangun dan sisa daya dukung hunian sekitar 1.689 hektare, pengembangan Kota Tangerang kini beralih pada kawasan eksisting dan hunian vertikal.”

Decky Priambodo, Kepala Dinas Perkimtan Kota Tangerang

Sungai Cisadane yang melintas hadir sebagai jantung peradaban Kota Tangerang (Foto: Alwan Ardiansyah)



Merawat Kota dan Membangun Masa Depan

Di tengah kepadatannya, Kota Tangerang terus merawat yang ada. Bukan hanya kembali membangun yang baru.

Melalui program Permata Ku (Perumahan Tanpa Kumuh), Pemerintah Kota Tangerang fokus meningkatkan kualitas hunian masyarakat.

Program ini berlandaskan dokumen perencanaan seperti Rencana Pembangunan Jangka Menengah Daerah (RPJMD), Rencana Pembangunan dan Pengembangan Perumahan dan Kawasan Permukiman (RP3KP) dan Rencana Pencegahan dan Peningkatan Kualitas Perumahan Kumuh dan Permukiman Kumuh (RP2KPK-PK).

"Program ini kita jalankan dengan mekanisme *by name by address*, melalui kelurahan dan kelompok masyarakat, supaya tepat sasaran," ujar Decky.

Pendanaan Permata Ku bersumber dari APBD, dukungan pusat melalui Bantuan Stimulan Perumahan Swadaya (BSPS), serta kolaborasi dengan BAZNAS dan *stakeholder* lainnya.

Nilai bantuan yang sebelumnya Rp20 juta per unit bahkan meningkat menjadi Rp30 juta per unit pada 2025 lalu.

Selain aspek struktural, rumah yang diperbaiki juga wajib memenuhi standar kesehatan, seperti perhatian pada atap rumah, sirkulasi udara, hingga saluran pembuangan dan air.

Hari ini, Kota Tangerang menata hunian bukan semata sebagai bangunan, melainkan sebagai ruang hidup. Kota ini belajar dari rumah-rumah lama, merawat yang rapuh dan mengarahkan yang tumbuh agar tetap seimbang dengan daya dukung lingkungan.

Di tengah kepadatan dan keterbatasan ruang, pilihan untuk memperbaiki, menata dan mengendalikan menjadi sikap penting.

Hunian tidak lagi hanya dihitung dari jumlah unit, tetapi dari kualitas hidup yang bisa dirasakan penghuninya.

Dari pilar tua di Kebon Besar hingga rumah-rumah warga yang diperbaiki hari ini, Kota Tangerang menyimpan satu kesinambungan cerita, yakni tentang kota yang selalu dibangun dan dihuni.

Bukan kota yang selesai. Tapi kota yang terus tumbuh belajar. Merawat ingatan, menata masa kini dan membuka ruang bagi masa depan yang lebih layak huni. (William Anwar)



Rusunawa Cipta Griya Kedaung Baru, model hunian vertikal sebagai solusi efektif di tengah perkotaan padat penduduk (Foto: Prokopim Kota Tangerang)



Cireng Gemoyku Isiannya Bikin Nagih

Aroma cireng gurih yang baru diangkat dari penggorengan kini menjadi penanda sore di kawasan Wisma Harapan, Kota Tangerang. Dari sebuah booth sederhana, Cireng Gemoyku hadir bukan sekadar sebagai jajanan pinggir jalan, melainkan camilan kekinian dengan isian melimpah dan cita rasa kuat yang sukses mencuri perhatian warga.

Di sudut Blok D4 Nomor 5, booth kecil bertuliskan Cireng Gemoyku selalu ramai dikunjungi sejak sore hingga malam hari.

Merek cireng kekinian ini bukan sekadar jajanan biasa. Setelah dikenal lewat produk *cireng frozen* yang mulai banyak diburu warga sejak 2024, kini Cireng Gemoyku hadir dengan pengalaman baru, yakni cireng hangat berisi padat dan penuh rasa yang langsung disajikan ke pelanggan.

Sang pemilik usaha, Amanda, menjelaskan bahwa kunci dari daya tariknya terletak pada pendekatan rasa dan tekstur yang berbeda dari cireng pada umumnya.

"Cireng Gemoyku itu beda karena tentunya isiannya lebih banyak, lebih berempah, gurih, dan paling nampol," ujarnya sambil melayani antrean pelanggan yang terus mengular. Meski ukurannya lebih besar dan isian melimpah, harga camilan ini tetap terjangkau.

Yakni seharga Rp4 ribu per potong untuk semua varian.

Menu pilihan yang tersedia pun variatif, mulai dari ayam suwir pedas, jando atau tetelan sapi pedas, keju lumer, hingga ayam original bagi yang tidak suka pedas.

Konsep *full isian, full rasa* itu membuat setiap gigitan cireng terasa memuaskan. Renyah di luar, gurih di dalam, dan punya karakter yang kuat.

Antrean pelanggan yang tak pernah sepi, dari anak muda hingga kalangan keluarga, menunjukkan bahwa Cireng Gemoyku telah berhasil memadukan keunikan produk lokal dengan selera urban masa kini.

Untuk yang ingin mencicipi langsung camilan sore yang lagi naik daun ini, Cireng Gemoyku buka setiap hari pukul 16.00–21.00 WIB, dan pemesanan juga bisa dilakukan melalui Shopee Food atau WhatsApp.

VARIAN ISI CIRENG GEMOYKU



Cindo



Cissus



Cikinwir

Valerie Crochet

Dirajut Lembut Penuh Cinta

Begitu membuka laman Valerie Crochet, deretan boneka rajut dengan warna lembut langsung menyita perhatian.

Wajahnya sederhana, ekspresinya tenang dan tiap detail terasa dibuat dengan penuh kesabaran.

Di balik kelembutan itu, ada cerita panjang tentang cinta, keluarga dan ketekunan tangan-tangan perempuan lokal.

Valerie Crochet lahir dari ketertarikan sang *founder*, Deasy, pada hal-hal yang *cute*, unik dan bernilai seni.

Namun, perjalanan *brand* ini justru bermula dari kebutuhan paling personal, yakni mencari sepatu bayi yang bisa dibuat sesuai keinginan untuk anak keduanya.

"Awalnya Valerie bukan boneka rajut, tapi sepatu rajut bayi. Ceritanya berawal saat saya mencari sepatu yang bisa dibuat secara custom untuk anak kedua saya, namun cukup sulit menemukan desain yang benar-benar sesuai dengan keinginan saya," tutur Deasy.

Dari situ, Deasy tertarik dengan sepatu rajut bayi dan mulai mendesain sendiri.



Ia merajut sekitar 12 pasang sepatu khusus untuk sang anak. Iseng dibagikan ke media sosial, responsnya di luar dugaan.

Pesanan berdatangan. Produksi pun bertambah. Banyak produk habis terjual tanpa butuh waktu yang panjang.

Dari momen sederhana itu, Valerie tumbuh perlahan. Nama Valerie sendiri diambil dari nama anak pertama Deasy. Bagaikan sebuah penanda bahwa brand ini bukan sekadar lini usaha, melainkan karya yang lahir dari cerita pribadi.

Kini, Valerie Crochet dikenal sebagai *brand handmade* asal Kota Tangerang yang konsisten menghadirkan boneka rajut dan produk crochet dengan kualitas tinggi, bentuk yang ciamik, dan sarat makna.

(William Anwar)

"Valerie lahir dari cinta seorang ibu. Setiap rajutan saya buat dengan kesabaran, karena sejak awal saya ingin produk ini punya rasa hangat, seperti karya yang dibuat untuk keluarga sendiri."

- Deasy, Founder Valerie Crochet

@valerie_crochet_baby



Rajutan Perajin Lokal Tembus Pasar Global

Setiap produk Valerie Crochet dibuat secara *handmade* oleh perajin perempuan lokal menggunakan benang katun pilihan.

Isinya dacron berkualitas tinggi, dengan detail mata dari rajutan benang, sehingga bebas serat, aman, dan ramah untuk anak-anak.

"Keunggulan Valerie ada pada konsistensi *craftsmanship*, desain yang elegan dan standar kualitas yang kami jaga ketat, terutama untuk kebutuhan B2B premium," jelas Deasy.

Proses produksinya pun terstruktur. Dimulai dari perancangan desain, perajutan, *quality control*, hingga tahap *finishing*. Satu boneka rajut standar membutuhkan waktu sekitar satu hari, tergantung tingkat kesulitan.

Valerie Crochet kini memiliki empat kategori utama produk. Yakni *baby & kids*, souvenir, keperluan pantai, dan *hampers seasonal*.

Mulai dari boneka rajut, *baby gym toys*, hingga bikini rajut dan bouquet bunga, semuanya dibuat dengan pendekatan *mindful* dan berkelanjutan.

Tak hanya pasar nasional, Valerie juga menjangkau pasar internasional. Produk-produknya bisa ditemui di Jakarta hingga Bali sebagai pusat oleh-oleh, termasuk untuk pemesanan *world-wide via online*.

"Harga produk kami mulai dari Rp85 ribu hingga Rp4,9 juta, tergantung jenis, tingkat kesulitan, dan konsep yang dipilih," ungkap Deasy.

Di tengah maraknya produk massal, Valerie Crochet justru hadir sebagai pengingat bahwa sentuhan tangan, cerita dan nilai keberlanjutan masih punya tempat istimewa.

Rajutan yang bukan sekadar lucu dipandang, tetapi juga membawa makna, rezeki dan masa depan bagi banyak perajin di baliknya. (William Anwar)



Proses rajutan produk Valerie Crochet dengan bahan berkualitas dan teknik terbaik (Foto: Hakim Fajarullah)



Aroma dan Cita Rasa The Rosemary Table

@rosemarytable.id

Porsi steak yang lengkap sebagai menu andalan The Rosemary Table (Foto: Dokumentasi The Rosemary Table)

Begitu steak tersaji di meja, aromanya lebih dulu menyapa. Bukan sekadar daging panggang. Ada wangi rosemary yang lembut, mengalir perlahan, lalu mengunci perhatian.

Sensasi ini umum terjadi di The Rosemary Table, resto spesialis *steak* yang hadir sejak Juli 2025 silam.

Terletak di Kawasan Ruko Premier Park, Cikokol, Kota Tangerang, tempat ini masih terbilang baru, tapi konsepnya jelas, yakni menyajikan *steak* dengan teknik masak yang tidak biasa.

Daging dimasak dengan teknik *basting*. Mentega dilelehkan, kemudian menyatu bersama daun rosemary.

Cairan itu kemudian dituangkan kembali ke atas daging saat proses pemanggangan berlangsung.

"Teknik *basting* ini untuk memperke-

nalkan lagi cairan ke daging, supaya tidak kering dan tetap *juicy*," ujar *owner* The Rosemary Table, Farhan Aufar.

Hasilnya terasa sejak potongan pertama. Daging lebih lembut, relatif basah dan semerbak aromanya lebih menggugah selera. Bahkan untuk tingkat kematangan *well done* sekalipun.

Steak memang jadi menu utama. Mulai dari *melitique* hingga *prime beef*, dengan pilihan gramasi, potongan, dan tingkat kematangan. Harganya pun dibuat bersahabat, mulai dari Rp50 ribu.

"Saya ingin membuktikan kalau makan *steak* itu tidak harus mahal," kata Farhan.

Tanpa embel-embel *steakhouse* mewah, The Rosemary Table memilih fokus pada keseriusan rasa produknya.

"Saya ingin membuktikan kalau makan *steak* itu tidak harus mahal"

- Farhan Aufar, Owner The Rosemary Table



Scan for location
THE ROSEMARY TABLE

Jl. Ruko Premier Park II No.Blok C56,
Cikokol, Kec. Tangerang, Kota Tangerang

Ruang Berbagi Cerita

Nama The Rosemary Table tak dipilih tanpa makna. Bagi Farhan, meja makan bukan sekadar furnitur, melainkan sebuah ruang pertemuan untuk saling berbagi cerita.

"Makan itu hampir selalu jadi kegiatan sosial. Entah keluarga, teman, atau acara tertentu, semuanya terjadi di atas meja," ujarnya.

Konsep itu terasa dari penataan ruangannya. Lantai utama dibuat hangat, dengan dekorasi dan suasana bak rumah sendiri. Cocok untuk makan santai bersama keluarga.

Di bagian luar, tersedia area *out-door* yang teduh. Sementara lantai dua disiapkan khusus untuk kebutuhan sosial yang lebih *private*.

Lantai ini kerap digunakan untuk arisan,

ulang tahun, *meeting* kantor, hingga karaoke bersama. Ruangnya semi *private*, dilengkapi TV dan *sound system* yang juga bisa digunakan untuk karaoke.

"Biasanya dipakai kalau *booking* sekitar 25 orang. Minimal ordernya juga kami buat sederhana," jelas Farhan.

The Rosemary Table buka setiap Selasa sampai Minggu, mulai pukul 11.00 – 21.00 WIB.

Tanpa kesan kaku. Tak ada rasa sungkan. The Rosemary Table memang dirancang sebagai tempat berkumpul, bukan sekadar restoran.

Di sinilah *steak* dengan aroma rosemary bertemu dengan obrolan panjang, tawa kecil dan kebersamaan. (William Anwar)



Nemu Kopi di Meja Kantor

Bukan dari kedai, tapi dari kantor dan dapur rumah

Awalnya bukan dari kedai. Bahkan bukan dari kecintaan pada kopi.

Nemu Kopi justru lahir dari meja kantor, dari obrolan antar divisi, dan dari rasa penasaran sederhana seorang pegawai bernama Ryan Eriyanto.

“Sebenarnya saya bukan penikmat kopi dari awal. Tapi, saat pindah divisi di kantor, saya baru coba-coba bikin pakai alat seadanya yang disediakan kantor,” akunya jujur.

Rasa penasarannya muncul berkat asyiknya pengalaman bikin kopi sendiri. Setelahnya, Ryan mulai sering mencoba berbagai biji kopi.

Ia membeli beragam jenis biji arabika, alat-alat seduh rumahan, sekaligus mempelajari resep dan teknik yang ditemukannya secara mandiri.

Dari situ, proses yang disebut ‘nemu’ itu dimulai. Ryan mengulik, mencoba, sempat gagal, kemudian mengulang proses kalibrasi lagi.

Tekadnya sederhana. Mulanya Ryan ingin membuat kopi yang disukai sang istri. Kopi susu yang *creamy*, manisnya pas dan tetap punya karakter.

Dari dapur rumah, Ryan mulai meracik sendiri. Menyeduh dengan alat maupun secara manual, penuh perhatian pada rasio dan rasa.

Setelah sang istri dan kerabat dekat menyukai kopinya, dorongan kuat datang untuk mulai menjual produknya yang bertajuk Nemu Kopi secara perlahan.

Dengan konsep minuman kemasan, botol-botol pertama beredar lewat jalur paling klasik, yakni teman kantor.

“Awalnya cuma ditawarkan buat coba. Ternyata banyak yang suka, sampai repeat order juga,” katanya.

Promosi berjalan alami. Mulut ke mulut. Dari satu meja kerja ke meja lainnya.

Sebagai bisnis rumahan, Nemu Kopi tumbuh dengan cara yang sangat relevan bagi pekerja kantor. Agenda *meeting* kantor ataupun untuk stok kopi pribadi teman-teman jadi sasaran utamanya. (William Anwar)



Mimpi Sederhana Jadi Nyata

Meski lahir dari rumah, Nemu Kopi digarap dengan keseriusan. Ryan tak asal menjual. Semua racikan melewati proses uji rasa. Dari yang tidak suka kopi, hingga penikmat kopi pahit, semua diminta pendapat.

“Manisnya bisa disesuaikan, bahkan tingkat strong kopinya juga. Itu yang banyak orang suka,” ujarnya.

Saat ini, dua menu reguler jadi andalan utama, yakni kopi susu gula aren dan americano.

Keduanya dikemas dalam botol ukuran 250 ml dan 1 liter. Dibuat berdasarkan takaran pasti, bukan sekadar mengisi penuh botol. Harga pun bersahabat. Mulai Rp15 ribu untuk ukuran kecil, dan Rp60 ribu untuk ukuran besar.

Sistemnya masih pre-order. Wajar, karena Ryan dan istrinya sama-sama masih bekerja kantor.

Namun dalam satu hari, pesanan bisa mencapai puluhan botol. Sebagian besar datang dari pelanggan setia baik di kantor Ryan ataupun sang istri.

“Kalau capek sih pasti, soalnya kita berdua sama-sama masih sambil kerja. Tapi karena senang, jadi dijalani aja,” katanya.

Ke depan, Ryan punya mimpi sederhana tapi nyata. Mulai dari menambah jenis menu, memperluas jangkauan penjualan *online*, bahkan suatu saat, ingin membuka kedai sederhana untuk bisa dikunjungi siapa saja.

Bagi Ryan, Nemu Kopi membuktikan satu hal penting. Bahwa bisnis rumahan bukan soal besar atau kecil. Tapi soal rasa, konsistensi dan keberanian untuk memulai. (William Anwar)

“Kami ingin kopi ini bisa dinikmati semua orang. Mau yang tidak terlalu suka kopi sampai yang suka pahit, manis dan strong-nya bisa disesuaikan.”

- Ryan, Owner



@nemukopi

Nemu Kopi siap dinikmati dalam dua variasi ukuran kemasan (Foto: Hakim Fajarullah)

Sansevieria

JUTAAN MANFAAT DAN BERNILAI JUAL

Di atas *rooftop* sebuah rumah di tengah-tengah permukiman Kota Tangerang, tampak ratusan pot berjajar rapi.

Di sanalah Dody Ardiansyah menanam sesuatu yang bagi banyak orang hanya dianggap tanaman penghias pekarangan.

Tapi baginya, sansevieria adalah buah rezeki yang datang dari alam.

"Awalnya cuma karena suka. Suka pohonnya, karena manfaatnya yang banyak buat kesejukan lingkungan," ujarnya.

Sansevieria, bahasa latin dari tanaman lidah mertua ini bukan hanya menjanjikan keindahan.

Tanaman ini menyerap lebih dari 180 polutan di udara dan tetap menghasilkan oksigen di malam hari. Cocok bagi wilayah perkotaan yang terkesan sesak.

Namun di tangan Dody, manfaat itu berlipat. Ia mengoleksi lebih dari 200 jenis, dari yang umum hingga yang tergolong kategori sangat langka.

Beberapa di antaranya bernilai fantastis. "Ada yang (harganya) start dari Rp25 ribu sampai Rp250 juta," katanya tenang.

Jenis paling langka seperti banana short dan regale hanya dimiliki segelintir kolektor di Indonesia, tapi di kebun milik Dody, semuanya sukses dilakukan budi daya.

Tak jarang, permintaan turut datang dari Thailand, Filipina, Kanada, hingga Belanda.

"Dari Belanda sudah beberapa kali pesan di saya. Kalau dari Thailand, malah sampai datang langsung pembelinya," ungkapnya.

Bagi Dody, sansevieria bukan tren sesaat. Melainkan sebuah investasi dalam bentuk tanaman yang menumbuhkan nilai ekologi dan ekonomi secara perlahan.

"Sansevieria bukan sekadar tanaman hias, tapi tanaman yang memberi manfaat nyata bagi udara perkotaan." - Dody Ardiansyah, Owner

Budi Daya di Lahan Sempit



Deretan tanaman Sansevieria yang tumbuh subur dibudidayakan di lahan terbatas. (Foto: Hakim Fajarullah)

Semua ini baru Dody mulai sejak awal Januari 2025. Setiap pagi, usai lari, Dody menyempatkan diri untuk menyapa satu per satu pot di atas rumahnya. Sambil bertukar energi, untuk memulai hari.

Jelas lahannya terbatas. Ia hanya memanfaatkan *rooftop* rumah, dengan pencahayaan secukupnya, tapi dirasa pas berkat banyaknya angin yang melintas. Cocok dengan karakter sansevieria.

"Dia sukanya matahari dan angin. Semakin panas, semakin bagus," katanya.

Perawatannya pun sederhana. Disiram dua hingga tiga hari sekali, tanpa tanah, hanya media poros agar akar tidak terlalu lembap.

Bermula dari koleksi awal yang didapatnya dari Wonosobo dan Thailand, Dody mulai memperbanyak sendiri.

Ia menjual yang cepat laku untuk modal dan menyimpan yang langka sebagai investasi jangka panjang.

"Yang hibrid itu cepat. Tapi buat spesies khusus itu biasanya lama, bahkan ada yang satu tahun cuma tambah satu daun," ujarnya.

Sebagian tanaman dibawa ke kontes untuk membangun nama. Sebagian disimpan, tidak dipamerkan, karena terlalu langka.

"Pernah ada yang nawar harganya fantastis. Tapi saya kadang belum mau lepas, masih mau perbanyak dulu," pungkas Dody.

Di tengah kota yang panas dan padat, rooftop kecil itu berubah menjadi kebun bernilai ratusan juta rupiah.

Sansevieria, yang dulu hanya dikenal sebagai tanaman hias, kini menjelma sebagai peluang usaha yang nyata. (William Anwar)



Untuk Pemesanan Hubungi

0821 6005 0072



Reptiletopia Indonesia

Tempat Terbaik Peliharaan Eksotis

Begitu pintu Reptiletopia Indonesia terbuka, dunia terasa sedikit berubah. Di sisi kanan dan kiri ruangan, deretan kandang tersusun rapi, menampilkan reptil dengan ukuran dan karakter yang beragam.

Ada sekelompok iguana dengan kelir hijau terang. Di sisi lain tampak ular dengan motif eksotis, hingga kura-kura berukuran mungil dan besar.

Berlokasi di Jalan Honoris Raya, Modernland, Kota Tangerang, tempat ini bisa dikunjungi setiap hari pukul 10.30 hingga 20.30 WIB.

Ruangannya bersih, tertata dan terasa ramah bahkan untuk pengunjung pemula.

"Semua hewan di sini hasil ternak sendiri, bukan tangkapan alam. Jadi sudah jinak dan aman dipelihara," ujar keeper Reptiletopia, Rama.

Tak hanya hewan, Reptiletopia juga menyediakan berbagai kebutuhan pendukung. Mulai dari kandang, alas, dekorasi habitat, hingga pakan dan suplemen.

Soal harga, pilihannya banyak. Iguana dan reptil pemula tersedia dari kisaran ratusan ribu rupiah.

Untuk koleksi eksotik seperti ball python, harganya berkisar dari Rp3 juta hingga puluhan juta rupiah, tergantung jenis, motif, juga usia.

Bagi para pengunjung, Reptiletopia bukan sekadar toko. Tempat ini terasa seperti galeri kecil bagi pecinta hewan eksotik, tempat rasa mempertemukan edukasi dan rasa penasaran. (William Anwar)



"Reptiletopia bukan hanya tempat jual beli, tapi ruang edukasi bagi siapa pun yang penasaran dengan hewan eksotik."

- Rama, Keeper Reptiletopia Indonesia

Eksis di Dunia Digital

Meski tokonya selalu ramai, denyut utama Reptiletopia justru bergerak di dunia digital. Penjualan harian lebih banyak datang dari pemesanan online.

"Kalau sekarang, lebih banyak dari online. Setiap hari pasti ada pengiriman," kata Rama.

Lewat akun @reptiletopia.indonesia, mereka melayani pesanan dari berbagai daerah di Indonesia.

Dari kota besar hingga wilayah pelosok, reptil dikirim dengan prosedur aman dan terukur.

Eksistensinya yang sudah dimulai sejak 2012 membuat Reptiletopia dikenal luas di kalangan komunitas.

Tak hanya penjual, mereka juga rutin hadir di pameran dan event terkait reptil berskala nasional.

Menariknya, Reptiletopia juga menyediakan layanan pet hotel. Sebuah solusi bagi pemilik hewan eksotik yang harus bepergian dan ingin meninggalkan peliharaannya tanpa rasa khawatir.

"Pet hotel tergantung ukuran kandang dan jenis hewannya. Yang penting, perawatannya tetap terkontrol," jelas Rama.

Dari hobi yang tumbuh menjadi usaha, Reptiletopia Indonesia membuktikan bahwa pasar hewan eksotik terus hidup dan berkembang.

Bukan hanya soal jual beli. Tapi soal kepercayaan, perawatan, dan ruang aman bagi makhluk-makhluk unik yang kini menemukan rumah baru di tengah kawasan perkotaan. (William Anwar)

@reptiletopia.indonesia



Scan for location
**REPTILETOPIA
INDONESIA**

Jl. Honoris Raya 26, Lt. 2 Bakso Sapi
Juice World, Blok RV No.26, Klp. Indah,
Kec. Tangerang, Kota Tangerang

Ular eksotik yang tersedia di etalase Reptiletopia Indonesia
(Foto: Hakim Fajarullah)



Jagoan Bakery Bikin Puding Viral

Di tengah maraknya tren kuliner instan dan gerai besar, sebuah usaha rumahan justru mencuri perhatian. Tanpa papan nama mencolok atau ruang makan luas, kepercayaan pembeli dibangun dari rasa. Dari mulut ke mulut, lalu menyebar lewat media sosial, sebuah puding karamel sederhana perlahan menjelma jadi buah bibir.

Di Kecamatan Cipondoh, sebuah dapur kecil mendadak jadi tujuan banyak orang. Bukan kafe. Bukan toko besar. Hanya sebuah usaha rumahan yang tiap pagi dipadati pembeli.

Namanya Gauri Quesillo. Dengan produk utama berupa puding karamel yang bukan sekadar manis, tapi juga disempurnakan kelembutan dan sensasi segar, hingga terasa seperti dessert yang biasa dijumpai di etalase mal.

Di balik olahan dessert ini ada Rizal. Sosok yang lama bekerja di dapur-dapur brand kue dan roti ternama.

"Sebelumnya saya kerja di toko-toko yang di mal itu. Kurang lebih 13 tahun, sampai pernah juga dibawa ke luar kota," katanya.

Pengalaman itulah yang membentuk rasa dan tekstur Gauri

"Dari dapur kecil di Cipondoh, saya belajar bahwa rasa yang jujur itu punya jalannya sendiri. Tanpa promosi besar, orang bisa datang dari mana saja kalau memang cocok dengan rasanya."

- Rizal
Owner,
Gauri
Quesillo

Quesillo. Resepnya sederhana, susu, telur, dan caramel yang dibuatnya sendiri. Tapi, posisi yang terjaga jadi perbedaan dari yang lain.

Satu porsi dijual Rp15 ribu. Ukurannya besar, rasanya cocok di segala kondisi. Tak heran, 200 porsi bisa habis hanya dalam hitungan jam. Rizal bahkan harus produksi dua kali setiap harinya.

Dari Cipondoh, aroma karamel ini menyebar. Pembeli datang dari Kabupaten Tangerang, Kota Tangerang Selatan, bahkan Lenteng Agung di Jakarta Selatan.

"Sempat kaget juga ada yang jauh-jauh dari Lenteng Agung mampir ke sini. Pastinya gara-gara viral, tapi buat rasa mereka (pelanggan) cocok juga," ujarnya. (William Anwar)

Enak, Murah, Dicari Orang

Di tengah mahalunya harga dessert di pusat perbelanjaan, tak banyak yang menyangka kelezatan serupa justru lahir dari dapur rumah. Tanpa etalase kaca dan lampu terang, sebuah puding karamel rumahan membuktikan bahwa kualitas tak selalu datang dari tempat mewah.



Scan for location

GAURI QUESILLO

Jl. KH. Mustofa No.43, Poris Plawad,
Utara, Kec. Cipondoh, Kota Tangerang



Gauri Quesillo tak tumbuh karena iklan besar. Melainkan tumbuh karena rasa yang sempurna, dilengkapi harga yang ramah di kantong siapa saja.

"Enak, murah. Itu yang orang cari," kata Rizal.

Dengan Rp15 ribu, pelanggan mendapat puding besar yang biasanya di mal dijual dua kali lipat lebih mahal.

"Di mal yang lima sentimeter bisa Rp35 ribu. Kalau di sini, kita bikin ukuran 10 sentimeter," ujarnya sambil tertawa kecil.

Kini pesanan datang bukan hanya dari orang yang mengantre. Sebagian sudah *booking* sejak pagi.

"Pernah pagi ada yang telepon langsung pesan seratus. Sisanya buat yang datang langsung," kata Rizal.

Puding karamel Gauri Quesillo yang sudah matang tengah dipindahkan dari tempat adonan ke wadah siap santap (Foto: Hakim Fajarullah)

Karena kewalahan, Rizal mulai membuka penjualan lewat Shopee dan GoFood. Bukan untuk memperluas pasar, tapi justru agar antrean lebih tertata.

Di dapur rumahnya, produksi dilakukan manual. Puding dibakar selama 70 menit dengan metode *water bath*, agar teksturnya tetap lembut dan halus.

"Ini kalau disimpan di kulkas juga bisa tahan tiga hari," jelasnya.

Bisnis ini bahkan membuat Rizal harus dibantu keluarganya. Dari mencetak, membungkus, sampai melayani pembeli.

Nama Gauri juga diambil dari nama sang anak. Sama seperti usaha ini yang lahir dari rumah, dirawat dengan cinta dan kini tumbuh jauh lebih besar dari yang pernah dibayangkan. (William Anwar)

Jalur lintasan dan Stasiun Kereta Api Tanah Tinggi, fasilitas penting penunjang mobilitas masyarakat di Kota Tangerang.
(Foto: Alwan Ardiansyah)





Kampung Jawaara Gondrong

Permukiman penduduk tampak berjejer ramai di sepanjang Kelurahan Gondrong, Kota Tangerang.

Di tengah geliat modernisasi, tak banyak yang sadar jika wilayah ini memiliki sejarah panjang.

Gondrong merupakan salah satu kelurahan tertua di Kecamatan Cipondoh. Wilayah dengan luas 1,87km² ini telah dihuni sejak lama, mengukir sejarah, dan berkembang perlahan mengikuti perubahan kota.



Merujuk buku "Melacak Asal Muasal Kampung di Kota Tangerang" karya Burhanudin, nama Gondrong sendiri muncul dari cerita masa lalu yang masih lekat di ingatan warga.

Kisah ini terjadi sekitar tahun 1949-1952 yang berkaitan dengan sejarah Mat Item, seorang jawara yang pernah berkuasa di kawasan ini.

Kala itu, Sang Jawaara tampil dengan rambutnya yang panjang dan gondrong, karena itu ia disebut Si Gondrong.

Lewat penampilannya itu, Si Gondrong memberi kesan yang khas. Ia dikenal luas dan disegani masyarakat.

Apa pun yang diinginkan Sang Jawaara kerap dituruti, tanpa memandang benar atau salah. Tindakannya itu memberikan kesan menakutkan bagi warga setempat.

"Jadi Si Gondrong itu terkait dengan sejarah Mat Item, yang namanya gegarong, yang namanya kambing kita diminta, yang namanya anak kita cakep diminta dia, ya namanya jawara jadi geged-geged ya apa boleh buat, sah tidak sah diambil oleh si jawara itu. Nah berikutnya dibawa si Gondrong," tutur Selan alias Sahlan bin Nadam dalam buku tersebut.

Untuk mengenang sosoknya, kampung tempat tinggalnya kemudian disebut Kampung Gondrong.

Kondisi alam di wilayahnya yang dipenuhi pepohonan rindang juga membuat kawasan ini tampak gondrong dari kejauhan, dan menghadirkan cerita lain dari asal penciptaan nama Gondrong.

Gondrong terus bergerak dari masa ke masa. Terbagi dalam sejumlah kampung yang masih dikenal warga seperti Gondrong Sebrang, Gondrong Udik, Kampung Dongkal, hingga Blok Amerika menjadi bagian dari wilayah ini.

Setiap kampung menyimpan kisah yang berbeda. Nama-nama kampung tersebut lahir dari arah, kebiasaan, dan cerita yang menjadi identitas warga. (William Anwar)

Jejak Rasa Tanah Betawi

Dari Kampung Kecil Di Gondrong, Dongkal Betawi Menjaga Rasanya Tetap Asli

Di antara sederet kampung di Kelurahan Gondrong, Kampung Dongkal menjadi sebuah nama yang paling akrab di telinga. Jika memikirkannya akan langsung teringat jajanan pasar yang manis, padat, dan lembut.

Bukan hanya sebagai suatu wilayah, tetapi juga asal dari sebuah kudapan tradisional khas Betawi yaitu kue dongkal.

Menurut sejarah, warga Kampung Dongkal dikenal pandai membuat kue tersebut. Setiap rumah memiliki keterampilan membuat dongkal. Keahlian ini diwariskan dari generasi ke generasi.

"Aslinya mah garing, kering, kalo yang dijual di Gondrong mah kopian (baca: bukan asli). Nah orang Dongkal ahlinya bikin kue dongkal. Rasanya enak, kaga ada yang ngalahin," tutur Selan.

Kue dongkal buatan Kampung Dongkal memiliki cita rasa yang khas. Gurihnya kelapa, turut membentuk tekstur lembut dengan sentuhan rasa manis dari gula aren di lapisannya.

Karena kelezatannya, dongkal dari kampung ini semakin dikenal luas dan dianggap jadi yang paling orisinal.

Kampung Dongkal menjadi bagian penting dari sejarah Kelurahan Gondrong. Dongkal bukan sekadar makanan, tetapi bagian dari sejarah dan identitas kampung. (William Anwar)

"Dari dulu, orang Kampung Dongkal memang sudah biasa bikin kue dongkal. Itu keahlian turun-temurun."



Tugu Dongkal jadi simbol kearifan lokal masyarakat Kampung Dongkal, Cipondoh, Kota Tangerang. (Foto: Hakim Fajarullah)

Geografis



Scan for location
Kelurahan Gondrong
Kecamatan Cipondoh, Kota Tangerang

Luas	Jumlah RT/RW
1,87 KM²	46/8
Jumlah Penduduk	Kode Pos
24.608 Jiwa	15146
Kepadatan	
18.502 Jiwa/KM²	

Meracik Identitas Kopi Khas Tangerang



Proses roasting biji di area produksi Kopi SH yang melalui pengawasan ketat untuk menjaga kualitas. (Foto: Hakim Fajarullah)

//

Di tengah menjamurnya merek kopi baru, ada satu nama yang justru lahir dari perjalanan panjang dan kerja sunyi. Tanpa gegap gempita, Kopi SH tumbuh dari balik layar industri perkopian, mengendap dalam proses, hingga matang pada waktunya. Bukan kisah instan, melainkan cerita tentang kopi yang dibentuk oleh waktu, pengalaman, dan keseriusan menjaga kualitas.

Kopi SH lahir dari perjalanan panjang dunia perkopian. Bukan pemain baru, melainkan hasil kematangan proses yang telah dijalani sejak lama.

Usaha ini berdiri sejak 1994, jauh sebelum namanya dikenal publik. Selama bertahun-tahun, Kopi SH berperan sebagai pemasok kopi tanpa merek untuk berbagai pelaku industri.

Baru pada 2019, Kopi SH resmi hadir sebagai produk dengan identitas sendiri. Langkah itu diambil saat melihat adanya ruang kosong, yakni kenyataan bahwa kota sebesar Tangerang tak punya merek kopi kebanggaan sendiri.

“Kami melihat ada kekosongan pasar. Tangerang punya potensi besar, tapi belum punya kopi khas yang benar-benar diangkat,” ujar pemilik Kopi SH, Maredo Gustam.

Prosesnya dikerjakan serius. Dari biji mentah hingga siap diminum,

semuanya ditangani langsung di Neglasari, Kota Tangerang.

Green beans diperiksa kadar air dan fisiknya, lalu diproses dengan manajemen penyimpanan yang ketat.

Tahap *roasting* menjadi penentu karakter. Menggunakan mesin berteknologi *hot air roast*, Kopi SH menjaga suhu, durasi, hingga proses pendinginan agar warna, aroma, dan rasa biji tetap stabil.

“*Handling green beans* yang baik adalah awal dari kualitas akhir yang baik,” kata Edo.

Hasilnya, tercipta Kopi SH dengan rasa yang kuat, namun tetap nyaman dikonsumsi kapan saja.

Kopi SH kemudian dikemas dalam varian bungkus kopi 7 gram, kemasan 250 gram yang cocok untuk rumah tangga dan oleh-oleh, hingga kopi gula 25 gram bagi penikmat rasa manis.

Perluas Jangkauan dan Pemasaran Digital



Namun perjalanan Kopi SH tak berhenti pada produk *sachet*. Di baliknya, berdiri ekosistem bisnis kopi yang terus berkembang.

Maredo dan timnya juga mengelola jasa roasting biji kopi, penjualan roasted beans untuk kebutuhan B2B, hingga bisnis mesin roasting yang telah menjangkau pasar nasional dan internasional.

Kini, pengembangan kopi instan decaf pun



Pemasaran Kopi SH tumbuh beriringan dengan keseharian masyarakat. Produk ini kini mudah ditemukan di warung-warung sekitar rumah, grosir, hingga jaringan *modern trade*.

“*Offline*, kami masuk ke warung-warung yang ada di dekat rumah-rumah,” kata Edo.

Strategi ini dipadukan dengan pemasaran digital, memperluas jangkauan tan-

pa meninggalkan akar lokalnya.

Dengan harga terjangkau, Kopi SH perlahan membangun kebiasaan. Hadir sebagai kopi *sachet* yang mudah dijangkau, tapi tetap menjaga kualitas produksi.

“Selain *roasting*, kemasan juga krusial. Kami gunakan sistem higienis dan nitrogen agar aroma tetap terjaga sampai ke ngan konsumen,” sambungnya.



tersebut, Kopi SH tetap menjadi pusatnya. Sebagai identitas, sekaligus simbol bahwa Kota Tangerang punya kopi kebanggaan sendiri.

“Jadi tentu saja apapun yang berhubungan dengan kopi, kami akan coba untuk eksplorasi,” pungkas Edo.

Di tengah berbagai lini usaha tersebut, Kopi SH tetap menjadi pusatnya. Sebagai identitas, sekaligus simbol bahwa Kota Tangerang punya kopi kebanggaan sendiri. (William Anwar)

“Tangerang punya potensi besar, tapi belum punya kopi khas yang benar-benar diangkat. Dari situ Kopi SH lahir dengan identitasnya sendiri.”

- Maredo Gustam, Pemilik Kopi SH

Cakupan UHC Tembus 100,71 Persen

Komitmen Jaminan Kesehatan Berbuah Apresiasi Pemerintah Pusat

Konsistensi Pemerintah Kota (Pemkot) Tangerang dalam memberikan jaminan kesehatan bagi masyarakat kembali mendapat apresiasi dari pemerintah pusat.

Sejak 2017 hingga 2025, capaian *Universal Health Coverage* (UHC) Kota Tangerang tercatat konsisten berada di atas 98 persen, bahkan menembus angka 100,71 persen pada tahun 2025. Atas capaian tersebut, Pemkot Tangerang kembali meraih UHC Award 2026 Kategori Madya dari Kementerian Koordinator Bidang Pemberdayaan Masyarakat.

Wali Kota Tangerang Sachrudin hadir langsung menerima penghargaan yang diberikan pada acara Deklarasi dan Pencanangan UHC serta Penghargaan Pemerintah Daerah Tahun 2026 di JIExpo Kemayoran, Jakarta, Selasa (27/01/2026).

la menyampaikan capaian tersebut merupakan hasil kerja bersama seluruh pihak.

"Alhamdulillah, per 1 Desember 2025 capaian UHC Kota Tangerang mencapai 100,71 persen atau sebanyak 1.982.904 peserta JKN, termasuk 395.187 peserta PBI yang didanai melalui APBD. Angka ini meningkat dibandingkan tahun 2024 yang berada di angka 100,46 persen, dan menegaskan komitmen Pemkot Tangerang dalam menjamin perlindungan kesehatan bagi seluruh warga," terang Sachrudin.

la menambahkan, capaian UHC tersebut merupakan wujud nyata semangat gotong royong dalam membangun masyarakat yang lebih sehat dan sejahtera.

Launching dan Pemutaran Video di Acara Hari Kesehatan Jiwa Sedunia di Taman Elektrik, Kota Tangerang, Kamis (30/10/2025) (Foto: Prokopim Kota Tangerang)



LIVE | EDISI 01 TAHUN 2026



Wali Kota Tangerang, H. Sachrudin, menerima penghargaan dalam agenda Universal Health Coverage Awards 2026 (Foto: Prokopim Kota Tangerang)

"Capaian Universal Health Coverage Kota Tangerang yang konsisten di atas 98 persen dan mencapai 100,71 persen pada 2025 merupakan hasil kerja bersama seluruh pihak. Ini menegaskan komitmen Pemerintah Kota Tangerang dalam menjamin perlindungan dan akses layanan kesehatan yang adil bagi seluruh warga, tanpa terkecuali."

-H. Sachrudin, Wali Kota Tangerang

"Pemkot Tangerang berkomitmen menjalankan Program JKN secara berkelanjutan melalui penguatan partisipasi masyarakat, peningkatan literasi kesehatan, kemudahan akses layanan, pemanfaatan teknologi, serta kolaborasi dengan sektor swasta," ujarnya.

Namun demikian, Sachrudin juga menegaskan keberhasilan Program JKN tidak hanya bergantung pada pemerintah dan pemberi kerja.

"Keberhasilan JKN juga sangat ditentukan oleh kesadaran kolektif masyarakat, khususnya peserta mandiri, untuk membayar iuran secara tertib demi terjaminnya perlindungan kesehatan bagi semua," tegasnya.

Selain capaian UHC, Pemkot Tangerang juga dinilai berhasil mempertahankan tingkat kepesertaan aktif sebesar 88,61 persen hingga Desember 2025, serta konsisten tidak pernah menunggak pembayaran iuran PBPU Pemda, sehingga kembali meraih UHC Award Kategori Madya.

(Prokopim Kota Tangerang)



EDISI 01 TAHUN 2026 | LIVE

Maryono Apresiasi Sinergi Infrastruktur

Sinergi Pemkot Tangerang dan Pemprov Banten Perkuat Infrastruktur Permukiman di Pasir Jaya

Pemerintah Kota (Pemkot) Tangerang menegaskan komitmennya dalam memperkuat infrastruktur dasar dan meningkatkan kualitas lingkungan permukiman warga melalui kolaborasi lintas kewenangan bersama Pemerintah Provinsi Banten. Komitmen tersebut diwujudkan melalui pembangunan Jalan Bang Andra di Kelurahan Pasir Jaya, Kecamatan Jatiuwung, yang diharapkan mampu menunjang aktivitas ekonomi, meningkatkan aksesibilitas, serta kenyamanan masyarakat setempat.

Pemerintah Kota (Pemkot) Tangerang menegaskan komitmennya dalam memperkuat infrastruktur dasar dan kualitas lingkungan permukiman warga melalui sinergi dengan Pemerintah Provinsi Banten.

Hal tersebut disampaikan Wakil Wali Kota Tangerang Maryono, saat menghadiri Tasyakuran Jalan Bang Andra di Lapangan Kopi, RW 04, Kelurahan Pasir Jaya, Kecamatan Jatiuwung, Sabtu (10/01/2026).

Wakil Wali Kota Maryono, mengapresiasi terwujudnya pembangunan Jalan Bang Andra melalui program Bangun Jalan Desa Sejahtera (Bang Andra) yang diinisiasi Pemerintah Provinsi Banten bersama IV DPRD Provinsi Banten.

Menurutnya, kolaborasi tersebut menjadi contoh konkret pembangunan lintas kewenangan yang langsung dirasakan manfaatnya oleh masyarakat.

"Jalan Bang Andra ini bukan sekadar infrastruktur fisik, tetapi menjadi penggerak aktivitas warga, memperlancar akses ekonomi, serta meningkatkan rasa aman dan nyaman bagi masyarakat Pasir Jaya," ujar Maryono.

Sebagai tindak lanjut, Pemkot akan melengkapi pembangunan jalan tersebut dengan penanganan kawasan rawan banjir selama ini menjadi kendala utama masyarakat.

leng-
g a n
yang
bili-



Wakil Wali Kota Tangerang, H. Maryono Hasan, mendampingi Gubernur Banten, Andra Soni, saat meresmikan Jalan Bang Andra di Kelurahan Pasir Jaya. (Foto: Prokopim Kota Tangerang)



"Kami telah mengalokasikan anggaran pada 2026 melalui Dinas PUPR untuk pengendalian banjir di wilayah Pasir Jaya. Dengan demikian, infrastruktur yang telah dibangun dapat dimanfaatkan secara maksimal dan berkelanjutan," jelasnya.

Maryono juga menegaskan, pentingnya peran masyarakat dalam menjaga fasilitas publik yang telah dibangun. Ia mengajak seluruh warga untuk turut merawat dan memelihara jalan agar manfaatnya dapat dirasakan dalam jangka panjang.

Pada kesempatan sama, Gubernur Banten Andra Soni menekankan pentingnya percepatan koordinasi antar pemangku kepentingan dalam menjawab kebutuhan masyarakat. Ia menyampaikan, sinergi yang cepat dan tepat menjadi kunci keberhasilan pembangunan daerah.

"Kecepatan dan koordinasi menjadi faktor utama dalam melayani masyarakat. Dengan komunikasi yang baik dan tanpa saling menyalahkan, solusi dapat segera dihadirkan untuk kepentingan bersama," kata Andra Soni.

Selain tasyakuran dan peresmian jalan, Gubernur Banten turut menyerahkan 200 paket sembako kepada warga Pasir Jaya, bantuan dana Rp5 juta untuk DKM musala setempat, serta bantuan masing-masing Rp500 ribu kepada guru ngaji dan marbot.

Kegiatan ditutup dengan ramah tamah dan makan bersama warga melalui tradisi bancakan, mencerminkan semangat kebersamaan dan kedekatan pemerintah dengan masyarakat. (Prokopim Kota Tangerang)

"Kami berkomitmen melengkapi pembangunan jalan dengan penanganan banjir agar manfaat infrastruktur dapat dirasakan secara maksimal dan berkelanjutan."

-H. Maryono, Wakil Wali Kota Tangerang



Pembukaan Cisadane Digital Festival 2025, Kota Tangerang, yang masuk jajaran Top 125 Karisma Event Nusantara 2026 (Foto: Arsip, Dinas Kominfo Kota Tangerang).

Festival Cisadane Masuk Karisma Event Nusantara 2026



Pemerintah Kota (Pemkot) Tangerang kembali menorehkan prestasi bergengsi di kancah nasional. Baru-baru ini, Menteri Pariwisata Republik Indonesia Widiyanti Putri Wardhana menobatkan Festival Cisadane sebagai Top 125 Karisma Event Nusantara 2026.

Kepala Dinas Kebudayaan dan Pariwisata (Disbudpar) Kota Tangerang Boyke Urif Hermawan menuturkan, penobatan Festival Cisadane sebagai Top 125 Karisma Event Nusantara 2026 merupakan pengakuan dari pemerintah pusat bahwa Festival Cisadane sebagai salah satu destinasi wisata budaya unggulan yang layak dikunjungi di Indonesia.

"Kami sangat bangga dengan diakuinya Festival Cisadane sebagai salah satu event terbaik di Indonesia. Apalagi, Festival Cisadane bukan sekadar event hiburan melainkan pesta rakyat dengan ribuan pengunjung setiap tahunnya," ujar Boyke, Senin (26/1/26).

Ia melanjutkan, Festival Cisadane dinilai unggul karena konsistensinya menjaga akulturasi budaya lokal disertai dampak bagi ekonomi daerah secara signifikan.

Hal ini bisa dilihat dari sejumlah mata acara kegiatan yang disajikan Festival Cisadane dari tahun ke tahun, mulai dari lomba perahu naga khas budaya peranakan Cina Benteng, panggung seni tari kolosal di atas sungai, bazar UMKM yang menyajikan makanan tradisional khas Tangerang, sampai eksplorasi digital untuk menarik minat pengunjung dari generasi kekinian.

Selain itu, Pemkot Tangerang berharap penobatan Festival Cisadane sebagai Top 125 Karisma Event Nusantara 2026 dapat mendorong animo jumlah pengunjung festival budaya termieriah di Kota Tangerang yang diselenggarakan rutin pada setiap tahun.

"Kami sekali lagi sangat bangga dengan penobatan yang diberikan Kementerian Pariwisata ini. Semoga ke depannya bisa mendorong jumlah pengunjung lebih banyak lagi melampaui tahun kemarin yang mencapai 68 ribu dengan perkiraan putaran ekonominya mencapai Rp4,6 miliar," pungkasnya.

(Muhammad Teguh Saputro)

"Festival Cisadane bukan sekadar hiburan, tetapi pesta rakyat yang merawat akulturasi budaya dan memberi dampak nyata bagi ekonomi daerah."

-Boyke Urif Hermawan,
Kepala Disbudpar 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 11820



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. Marssekal Suryadarma No.1, RT.001/RW.008,
Karang Sari, Kec. Neglasari, Kota Tangerang,
Banten 15121



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. Kib. Nanas No.27, RT.007/
RW.001, Panungangan 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



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





60 Seconds to Seoul

HOTEL NEO+ AIRPORT ANGKAT FENOMENA KULINER KOREA

Fenomena Korea terus menjamur dan merambah ke berbagai sektor kehidupan. Mulai dari musik, drama, hingga kulinernya, semua punya daya tarik yang sulit diabaikan.

Menangkap antusiasme itu, Archipelago, grup manajemen perhotelan terbesar di Asia Tenggara, menghadirkan “60 Seconds to Seoul”, sebuah konsep pop-up kuliner yang membawa cita rasa street food ala Seoul ke jaringan hotelnya di Indonesia yang merupakan bagian dari rangkaian Archipelago Global Flavours Series.

Di Kota Tangerang, Hotel Neo+ Airport jadi hotel yang menghadirkan konsep tersebut. Bukan perjalanan jauh ke negeri ginseng. Melainkan lompatan rasa yang membawa tamu langsung ke hiruk-pikuk street food Seoul, cukup dalam hitungan detik.

Mulai Januari hingga Juni, aroma Korea mengisi ruang-ruang bersantap di hotel bintang tiga ini.

“Kami ingin menghadirkan cita rasa autentik street food Seoul dengan cara yang mudah dinikmati siapa saja,” ujar Hotel Manager NEO+ Airport Jakarta, Fitria Rustam.

Menu yang dihadirkan pun tak main-main. Tteokbokki, Gangnam Hot Chicken, Korean Cheese Burger, Kimchi Fried Rice, hingga Soko Fish Taco menjadi sajian utama yang kaya karakter.

Sentuhan manis hadir lewat Jeju Matcha Puff dan Baesuk Pear juga tak boleh terlewatkan. Sementara minuman segar seperti Sparkling Yuzu Honey, Shikyee Fizz, Maesil Mojito, dan Omija Cooler melengkapi pengalaman bersantap.

Dengan harga mulai Rp38 ribu, seluruh menu bisa dinikmati di area poolside, room service, hingga layanan delivery yang bisa dipesan dari mana saja.

Hotel NEO+ Airport kembali menegaskan posisinya yang hadir bukan sekadar hotel transit dekat bandara, melainkan ruang singgah modern yang aktif menyajikan tren global ke meja makan lokal.

Untuk informasi lebih lanjut, kunjungi www.airportjakarta.neohotels.com, atau ikuti juga laman @neoairportjakarta di Instagram. (William Anwar)



“Dari hidangan gurih hingga minuman segar khas Korea, semuanya kami rangkai agar tamu merasakan atmosfer street food Seoul.”

- Fitria Rustam, Manager NEO+ Airport Jakarta Hotel



Scan for location
**NEO+ AIRPORT
JAKARTA**
Jl. Cengkareng Business City Jl. Atang Sanjaya
No.21 Lot 5, Kota Tangerang



Atria Hotel Gading Serpong Juaranya Venue Modern dan Profesional



Scan for location
**ATRIA HOTEL
GADING SERPONG**

Jl. Gading Serpong Boulevard Gang Kavling 2
No.2, Pakulonan Barat, Kecamatan Kelapa Dua,
Kabupaten Tangerang

Atria Hotel Gading Serpong kian memanapkan diri sebagai salah satu venue MICE unggulan di kawasan Tangerang.

Bukan sekadar hotel, tempat ini turut menghadirkan ruang strategis untuk kebutuhan pertemuan, konferensi, hingga perayaan berskala besar.

Di dalamnya, berdiri Grand Ballroom seluas 1.000 meter persegi. Inilah ballroom terbesar di kawasan Gading Serpong, mampu menampung hingga 1.500 tamu dalam format standing.

Tak hanya luas, ruang pertemuan ini juga paling fleksibel untuk berbagai keperluan. Grand Ballroom Atria Hotel Gading Serpong dapat dibagi menjadi empat ruang terpisah sesuai kebutuhan acara.

“Ballroom ini juga dapat dibagi menjadi empat ruang terpisah. Masing-masing berkapasitas hingga 150 sampai 200 pax sesuai dengan jenis layout yang digunakan, memberikan fleksibilitas tinggi untuk berbagai skala acara,” beber Marketing Communications Manager Atria Hotel Gading Serpong, Della Angelina.

Selain ballroom, Atria juga menghadirkan enam meeting room modern yang dirancang adaptif.

Mulai dari rapat kecil, pelatihan, hingga seminar profesional, semuanya bisa diatur dengan berbagai set-up, seperti theater, classroom, round table, hingga standing.

Fasilitas pendukungnya lengkap. Videotron, sistem audio profesional, sajian makanan standar hotel bintang empat, foyer luas, hingga akses lobby ballroom tersendiri yang memudahkan arus tamu tanpa mengganggu area utama hotel.

Lokasinya pun strategis. Dekat pusat perbelanjaan, area hiburan, dan mudah dijangkau dari dua akses tol utama, hanya sekitar 35 menit dari Bandara Soekarno-Hatta.

Dengan ruang yang besar, pelayanan efisien, dan atmosfer profesional yang tetap hangat, Atria Hotel Gading Serpong menawarkan lebih dari sekadar venue, melainkan juga pengalaman yang tertata dan tak terlupakan. (William Anwar)



“Grand Ballroom kami dirancang untuk menjawab kebutuhan acara berskala besar, tanpa mengorbankan fleksibilitas dan kenyamanan.”

- Della Angelina,
Marketing Communications Manager Atria
Hotel Gading Serpong

Vega Hotel Gading Serpong

Ruang Pertemuan Strategis, Harga Kompetitif

Di tengah dinamika kawasan Gading Serpong yang terus bergerak, kebutuhan akan ruang pertemuan yang nyaman, profesional, dan terjangkau kian terasa.

Vega Hotel Gading Serpong hadir menjawab kebutuhan itu, dengan konsep ruang pertemuan yang modern, fleksibel, juga fasilitas terlengkap untuk ragam pilihan acara.

Berlokasi tepat di jantung kawasan Gading Serpong, hotel bintang tiga ini menawarkan sejumlah pilihan ruang *meeting*.

Mulai dari *boardroom* privat hingga ruang berkapasitas lebih dari 100 orang, dengan pengaturan kursi yang bisa disesuaikan untuk kebutuhan *classroom*, *theatre*, hingga *u-shape*.

Setiap ruang juga dilengkapi koneksi internet berkecepatan tinggi, proyektor, sistem audio jernih, serta perlengkapan pendukung rapat lainnya.

Tak hanya untuk kegiatan korporat seperti rapat kerja, seminar,

atau pelatihan, fasilitas ini juga cocok untuk gelaran komunitas, lokakarya, hingga perayaan berskala kecil.

Nilai tambah lainnya terletak pada kualitas kuliner. Paket pertemuan sudah termasuk pilihan menu spesial, hasil racikan tim dapur berpengalaman Vega Hotel Gading Serpong.

"Kami ingin memberikan nilai lebih. Bukan sekadar menyewakan ruangan, tapi menghadirkan pengalaman pertemuan yang produktif tanpa membebani anggaran," ujar *Hotel Manager* Vega Hotel Gading Serpong, Asty Kesuma.

Didukung area parkir luas dan tim *event specialist* yang sigap, Vega Hotel Gading Serpong menjelma sebagai solusi ruang pertemuan strategis di kawasan Tangerang.

Informasi dan reservasi hotel dapat menghubungi melalui telepon di +62 21 2920 5999, WhatsApp +62 811 1901 8999, atau kunjungi [website *parador-hotels.com*](http://website.parador-hotels.com). (William Anwar)



"Kami ingin tamu merasakan bahwa setiap pertemuan di Vega Hotel Gading Serpong bukan sekadar rapat, tapi pengalaman yang nyaman, produktif, dan bernilai."

- Asty Kesuma, Manager Vega Hotel



Scan for location
**VEGA HOTEL
GADING SERPONG**

Jl. Boulevard Raya Gading Serpong No. Kav. 1, Pakulonon Barat, Kecamatan Kelapa Dua, Kabupaten Tangerang



Asep Maman Suparman

Pengalaman 34 Tahun, Olah Makanan Lintas Negara

Asep Maman Suparman tidak pernah jauh dari panasnya dapur. Sejak 1991, aroma minyak panas dan suara wajan saling beradu adalah irama hariannya.

Kini, di Golden Tulip Essential Tangerang, Asep kembali ke zona nyamannya, yakni dapur.

Menjabat *Executive Chef* sejak Juni 2025, dirinya menjadi otak di balik semua menu yang keluar ke meja tamu.

Mulai dari kontrol kualitas, inovasi menu, sampai promosi kuliner khas hotel, semuanya Asep rangkai.

"Sejak kedatangan saya ke sini, perubahan pasti harus ada. Kita coba rangkai visi dan berjalan lebih baik lagi ke depannya," ujarnya mantap.

Jejak kariernya lintas kota dan negara. Pernah di Tangerang, juga cukup lama bertugas di wilayah Jakarta.

Perjalanannya perlahan membawa Asep lebih jauh, menjangkau Manado,

Padang, NTT, hingga Munich dan Dubai.

Di Munich, dirinya justru memperkenalkan cita rasa Nusantara kepada warga lokal. Makanan Indonesia diserbu para penikmat baru. Membuktikan kuliner bisa lebih cepat menyambung lidah dibanding bahasa.

Di dapur Golden Tulip Essential Tangerang, Asep memadukan sajian Western-Asian secara seimbang. Namun, nasi goreng merah tetap jadi kejutan terindah bagi lidah lokal.

Tak berlebihan bila keberadaan Asep menjadi nilai tambah besar Hotel Golden Tulip Essential Tangerang.

Sajian lebih kuat, promosi kuliner makin hidup dan pengalaman bersantap terasa lengkap.

Makanan selalu punya cara bercerita. Lewat tangan Chef Asep, setiap hidangan menjadi kisah yang selalu punya cerita. (William Anwar)



Scan for location
**GOLDEN TULIP ESSENTIAL
TANGERANG**
Jl. Jenderal Sudirman No.9, RT.006/RW.013,
Sukasari, Kec. Tangerang, Kota Tangerang



"Saya pernah melihat bagaimana masakan Indonesia diterima di luar negeri. Dari situ saya yakin, rasa Nusantara punya kekuatan besar."

- Asep Maman Suparman,
Executive Chef



HOTELOSAKA
大阪ホテル
PANTAI INDAH KAPUK 2

Lezatnya Berbuka
Puasa Bersama

Pasar Takjil Nusantara

di Hotel Osaka PIK 2
Selama Ramadhan 2026

Senja Ramadhan selalu datang dengan rasa lapar yang perlu dituntaskan. Selain aneka pilihan makanan, suasana yang hangat juga jadi incaran banyak orang untuk berbuka bersama keluarga dan kerabat terdekat.

Di Pantai Indah Kapuk 2, semua itu kini punya alamat baru yang patut dituju.

Hotel Osaka PIK 2 menyambut Ramadhan 2026 dengan paket *iftar* bertajuk "Pasar Takjil Nusantara."

Bukan sekadar makan malam. Tapi perjalanan rasa lintas daerah dan lintas budaya turut disajikan bersamanya.

Meja-meja disiapkan penuh warna. Aneka takjil, jajanan pasar, hingga menu berat tersaji tanpa jeda.

Mulai dari ramen hangat dan sushi khas Jepang, kebab dan nasi kebuli gurih ala Timur Tengah, sampai pizza dan sajian Barat lainnya.

Semuanya tersaji dalam konsep *all you can eat*, seharga Rp130 ribu nett per orang. Pilihan yang terasa ramah, apalagi di bulan penuh kebersamaan.

"Konsep Pasar Takjil Nusantara kami hadirkan untuk membawa suasana Ramadhan yang hangat, akrab, dan penuh keberagaman rasa dalam satu tempat," ujar *Marcom Executive* Hotel Osaka PIK 2, Sherly Friskilia Alexander.

Hotel Osaka juga menghadirkan promo *early bird* seharga Rp110 ribu nett per pax hingga 18 Februari 2026. Sebuah penawaran terbaik untuk merencanakan kebersamaan lebih awal.

Berada di kawasan eksklusif PIK 2, Hotel Osaka memiliki 173 kamar dengan lima tipe berbeda. Restoran Osaka Ramen di dalam hotel menjadi pusat sajian, beroperasi setiap hari hingga malam.

Ramadhan di sini bukan hanya soal kenyang. Tapi soal waktu yang diluangkan. Dan rasa yang dibagi bersama.

Untuk reservasi dan informasi lebih lanjut, dapat menghubungi Hotel Osaka PIK 2 di nomor 021 3971 9777.

"Melalui konsep Pasar Takjil Nusantara, kami ingin menghadirkan suasana Ramadhan yang hangat, akrab, dan merayakan keberagaman rasa dalam satu tempat."

- Sherly Friskilia Alexande, Marcom Executive Hotel Osaka PIK 2



Scan for location

HOTEL OSAKA PIK 2

Jl. Osaka Residence II No.PIK 2, Salembaran, Kec. Kosambi, Kabupaten Tangerang



Harmony Ramadan

Days Hotel & Suites by Wyndham



Scan for location

**DAYS HOTEL & SUITES
BY WYNDHAM JAKARTA AIRPORT**

Jl. Pembangunan 3 No.17, Karang Anyar,
Neglasari, Kota Tangerang

Alunan gambus terdengar pelan, mengalir di antara meja-meja yang mulai dipenuhi canda tawa.

Di tengah ruangan, aroma hidangan berbuka puasa menyeruak perlahan. Aneka rempah, hangatnya sajian utama dan manisnya takjil bercampur jadi satu.

Menjelang azan magrib berkumandang, suasana di Days Hotel & Suites by Wyndham Jakarta Airport terasa semakin syahdu.

Bukan hanya karena ratusan menu makanan yang berganti setiap hari, melainkan juga atmosfer kebersamaan yang terbangun alami.

Orang-orang duduk lebih lama, berbincang lebih dekat dan menikmati setiap momen tanpa tergesa.

Melalui promo Harmony Ramadhan, Days Hotel & Suites by Wyndham merangkai pengalaman berbuka puasa yang utuh.

Santap malam berpadu dengan hiburan, di mana *band* gambus tampil setiap hari. Musik dimainkan sejak pukul 16.30 hingga 21.00 WIB, memberi warna berbeda yang jarang ditemui dalam paket iftar hotel pada umumnya.

"Kami ingin tamu benar-benar merasakan suasana Ramadan yang hidup. Ada musiknya, ada kehangatannya, dan tentu saja ragam menu



yang lengkap," ujar Assistant Director of Sales Days Hotel & Suites by Wyndham Jakarta Airport, Merisa Wijayanti atau yang akrab disapa Icha.

Harga yang ditawarkan pun tergolong kompetitif. Penawaran *early bird* senilai Rp99 ribu per orang berlaku hingga 7 Februari 2026.

Sementara harga reguler dibanderol Rp130 ribu per orang. Sebuah nilai yang terasa sepadan dengan pilihan menu dan atmosfer unik yang dihadirkan.

"*Live music* gambus jadi poin pembedanya kami. Bukan sekadar makan, tapi ada hiburan yang membuat suasana berbuka terasa lebih hangat dan berkesan," lanjut Icha.

Tak hanya itu, konsep *live cooking*, ragam takjil tradisional, hingga area *indoor* dan *outdoor* yang nyaman turut melengkapi pengalaman berbuka.

Kapasitas restoran mencapai 160 orang, dengan opsi ballroom hingga 150 tamu untuk kebutuhan berbuka bersama dalam skala lebih besar.

Lewat Harmony Ramadhan, Days Hotel & Suites by Wyndham menghadirkan lebih dari sekadar paket iftar. Segera hubungi kontak 081188889353 untuk informasi lebih lanjut dan reservasi.

(William Anwar)

"Kami ingin tamu benar-benar merasakan suasana Ramadan yang hidup. Bukan hanya soal makanan, tapi juga kehangatan suasana, kebersamaan, dan hiburan yang membuat momen berbuka terasa lebih bermakna."

- Merisa Wijayanti, Assistant Director of Sales Days Hotel & Suites by Wyndham Jakarta Airport

Steak Bakul'e

Permata Tersembunyi di Ciledug

@steakbakule.id

Aroma daging panggang datang lebih dulu, bahkan sebelum papan nama terlihat jelas. Menyusuri Komplek Ubud Village, Ciledug, Kota Tangerang, indera penciuman seakan dituntun pelan menuju sebuah sudut yang tersembunyi.

Di antara pepohonan rindang dan deretan gerai yang berjejer tenang, Steak Bakul'e berdiri tanpa banyak bergembar-gembor.

Ruang makannya terbuka. Meja-meja kayu tersusun sederhana. Sejuk semilir angin mengalir bebas, membawa asap tipis dari panggangan yang terus bekerja.

Tak ada kesan eksklusif yang membuat orang sungkan melangkah masuk. Justru sebaliknya, Steak Bakul'e terasa seperti undangan terbuka, mengajak siapa saja duduk, memesan, dan menikmati steak berkualitas tinggi tanpa perlu khawatir soal harga.

"Karena kita emang membuat makanan yang pas, setidaknya (harga) enggak dibikin mahal. Niatnya sederhana saja, supaya orang-orang bisa tanpa ragu makan enak," ujar pemilik resto Steak Bakul'e, Sukijo.

Steak dan iga bakar jadi magnet utama. Potongan daging empuk tersaji dengan aroma yang menggugah sejak pertama datang ke meja.

Teksturnya lembut, bumbunya meresap dan porsinya pas untuk disantap sambil bersantai.

Yang membuatnya istimewa, cita rasa kelas atas ini tak dibungkus dengan kesan eksklusif. Harga dibuat bersahabat, mulai dari Rp30 ribu tampak dari buku menu.

Tak heran jika pelanggan rela menempuh jarak jauh, bahkan tak jarang datang dari luar kota.

Berbagai kalangan mulai dari keluarga, komunitas, hingga pelanggan setia yang datang berulang, semua duduk di meja yang sama, dan pulang membawa rasa puas tiada tara.

Sup iga, salah satu menu favorit Steak Bakul'e yang disajikan dalam porsi dan cita rasa terbaik. (Foto: Hakim Fajarullah)

Jejak Rasa Istana Negara

Di balik kepulan asap panggangan Steak Bakul'e, tersimpan perjalanan panjang yang jarang diketahui pengunjung.

Yakni sosok Sukijo yang telah menjelajahi dunia dapur profesional, jauh sebelum tempat ini berdiri.

Puluhan tahun ia berkecimpung di industri makanan dan minuman. Pengalaman membawanya ke berbagai ruang dapur formal, termasuk ke lingkaran paling tertutup negara.

"Jadi kita alhamdulillah bisa jadi koki Presiden. Jadi memang kita ngawal-ngawal Presiden saja di setiap perjalanan, buat masak hidangan lokal," tutur Sukijo, mengenang masa tugasnya sebagai juru masak di Istana Negara.

Sukijo menambahkan, ia bukan koki tetap

Istana. Pada masanya, Istana belum memiliki dapur khusus, sehingga Sukijo kerap dipanggil dari hotel tempatnya bekerja untuk menyiapkan hidangan kenegaraan.

Namun, pengalaman itu membawanya melintasi generasi kepemimpinan. Dari era Soeharto, berlanjut ke B.J. Habibie, hingga pada masa Susilo Bambang Yudhoyono (SBY).

Tak hanya di dalam negeri. Sukijo juga menjelajah berbagai negara, memperkenalkan kuliner Indonesia sekaligus menyerap teknik memasak internasional yang kini terasa dalam ragam menu Steak Bakul'e.

Kini, semua pengalaman itu berlabuh di dapur terbuka Ciledug. Tanpa protokoler. Tanpa formalitas berlebih.

Steak Bakul'e menjelma menjadi ruang di mana perjalanan panjang itu disederhanakan menjadi rasa yang lebih akrab, empuk dan bisa dinikmati siapa saja.

(William Anwar)

"Pengalaman puluhan tahun di dapur formal dan luar negeri akhirnya saya sederhanakan. Saya ingin orang menikmati masakan tanpa jarak."

Muhammad Rizky, Owner Steak Bakul'e



Scan for location
BAKUL'E STEAK
Komplek Ubud village Blok fv 27, Jl. Ciledug Raya,
Sudimara Tim., Kec. Ciledug, Kota Tangerang





Warung ini bersembunyi di tengah deretan Ruko Plaza Shinta, Cimone Jaya, Karawaci. Tidak mencolok, namun selalu dicari.

Sapo Mie Yulia namanya. Tempat ini tidak pernah benar-benar sepi. Bahkan sebelum pintu dibuka, antrean kerap sudah terlihat. Kebanyakan pengunjung datang dengan satu tujuan, yakni semangkuk hangat yang banyak diperbincangkan.

Begitu melangkah masuk, mata langsung teruju pada jejeran mangkuk besar. Di balik kepulan asap, seorang pria bernama Budi Gunawan berdiri setia di dapur. Ia memasak setiap pesanan sendiri.

"Banyak yang enggak mau kalau bukan saya yang masak. Kata orang, beda tangan beda rasa," ujarnya sambil tertawa.

Ruang makannya sederhana. Meja dan kursi kayu besar berjajar, siap menerima rombongan.

Dindingnya dipenuhi ornamen bernuansa petualang. Jejak hobi lama Budi yang akrab dengan alam.

Usaha kuliner ini ia jalani bersama sang istri. Dari masa trendi restoran seafood di era 90an, beralih menjadi juru masak di komunitas pencinta alam, hingga akhirnya kembali ke dapur yang ia cintai.

"Bagi saya, rasa itu melahirkan persaudaraan. Di sini semuanya saudara," katanya.

Di Sapo Mie Yulia, makanan bukan sekadar urusan perut. Budi tak segan menyapa para pelanggan, memastikan tak ada rasa yang kurang dan mengikat lebih banyak tali persaudaraan. (William Anwar)

Sapo Mie Yulia

Di balik deretan ruko Plaza Shinta, Cimone Jaya, Karawaci, ada sebuah warung sederhana yang nyaris tak pernah sepi. Namanya Sapo Mie Yulia. Tanpa papan besar atau tampilan mencolok, tempat ini justru dikenal dari mulut ke mulut. Antrean kerap terbentuk bahkan sebelum pintu dibuka, menandakan satu hal: ada rasa yang membuat orang rela menunggu.



Saat Uap Menyapa Kehangatan

Sapo mie tetap jadi primadona utama. Datang dalam mangkuk panas yang masih mendidih, menghadirkan sensasi pertama yang membuat mata terbelalak.

"Paling 'gong' itu saat baru matang. Asapnya masih menggubul, kuahnya masih hangat," kata Budi.

Resepnya ia racik sendiri sejak lama. Bumbu dibuat dalam satu gentong besar, dengan bahan dan rempah tradisional, agar rasa tetap konsisten kuatnya.

Selain sapo mie, banyak pelanggan setia juga yang mencicipi rindunya sensasi makan mie godok.

Ada pula nasi sapo tahu, magelangan, hingga ragam nasi goreng yang digoreng, bukan sekadar diaduk, hingga menciptakan rasa dan aroma menggiurkan.

Porsinya besar. Bisa untuk berbagi. Tapi berkat rasanya, semangkuk kenikmatan ini lebih sering ditaklukkan sendirian.

Kopi menjadi pasangan setia di meja. Budi memilih tetap setia pada seduhan manual. Ia menyangrai sendiri biji kopinya, menolak mesin ketika aroma tak lagi keluar sempurna.

"Banyak juga yang datang ke sini cuma buat ngopi," katanya.

Minuman segar seperti squash markisa, lemon, dan leci turut melengkapi kehangatan. Harganya juga bersahabat, cukup membawa Rp50 ribu untuk bisa makan-minum enak.

Dalam satu hari, 50 hingga 60 porsi bisa habis. Bahkan saat ramai, pernah tembus 150 porsi selama jam operasionalnya mulai pukul 11.00 – 18.00 WIB.

(William Anwar)

"Bagi saya, rasa itu melahirkan persaudaraan. Di sini semuanya saudara."

- Budi Gunawan,
Owner Sapo Mie Yulia



Budi Gunawan, pemilik usaha Sapo Mie Yulia yang juga berperan dalam menciptakan suasana hangat lewat keramahannya bersama para pelanggan. (Foto: Hakim Fajarullah)

@sapomieyulia



Scan for location

SAPO MIE YULIA

Jl. Teuku Umar, RT.001/RW.001, Cimone Jaya,
Kec. Karawaci, Kota Tangerang



Etalase Warung Kotak memadukan kesederhanaan Indomie dan keseriusan kopi arabika. (Foto: Hakim Fajarullah)

Warung Kotak

Jadi Pilihan Berkat Kesederhanaan

@warung_kotak



Dari luar, Warung Kotak tampak biasa saja. Bangunannya *compact*, tak terlalu mencolok dan benar-benar berbentuk kotak. Namun justru di situlah letak kekuatannya.

Terletak di kawasan Sukasari, tepat di seberang Kantor Kepolisian Sektor Tangerang, Warung Kotak tumbuh sebagai ruang singgah yang terasa akrab sejak langka pertama.

Tidak terlalu besar, tapi juga tidak terasa sesak. Ukurannya pas. Cukup untuk duduk, berbincang, dan meluruhkan lelah.

Nama Warung Kotak lahir dari bentuk bangunannya yang sederhana dan apa adanya.

"Awalnya ini warung kopi biasa. Konsepnya memang warung, bukan kafe yang ribet dan terlalu bising," ujar Tim Kreatif Warung Kotak, Bayu Cahyono.

Ruangannya terbuka. Kursi dan meja ditata seadanya. Tak banyak ornamen. Tak ada kesan yang terlalu dipaksakan.

Warung Kotak memang tak menjual konsep yang rumit. Tapi tempat ini menawarkan rasa nyaman, juga cita rasa hidangan.

Pagi hingga siang, tempat ini ramai dikunjungi kalangan pelajar dan mahasiswa. Sore ke malam, giliran para pekerja pulang kantor yang singgah.

"Orang datang ke sini bukan buat gaya-gayaan. Mereka datang buat ngobrol dan santai," kata Bayu.

Kesederhanaan itulah yang bikin Warung Kotak makin spesial. Area semi *outdoor*nya dijamin bikin betah berlama-lama. (William Anwar)

"Warung Kotak lahir dari kesederhanaan. Bukan tempat yang ribet, tapi ruang untuk singgah dan berbincang,"

Bayu Cahyono, Tim Kreatif Warung Kotak

Hadirkan Cerita di Setiap Meja

Tak hanya tempat, ragam jenis menu di Warung Kotak juga tak dibuat berbelit. Alasan utamanya ada dua, yakni kopi dan Indomie.

Secara konsep juga tak muluk-muluk. Warung Kotak adalah gambaran sempurna versi *upgrade* dari warung kopi dan Indomie yang akrab di ingatan banyak orang.

Tapi yang spesial, kopinya digarap serius. Menggunakan seratus persen biji kopi arabika, diseduh menjadi beragam menu, baik untuk segmen kopi hitam ataupun kopi susu, membuat aneka menu kopi di Warung Kotak terasa aromatik dan berakarakter.

"Kalau kopi, kami memang niat. Soal rasa juga boleh diadu," ujar Bayu.



Scan for location
WARUNG KOTAK
Jl. Taman Makam Pahlawan Taruna, RT.003/RW.014,
Sukasari, Kec. Tangerang, Kota Tangerang

Untuk menikmati nikmatnya kopi, Indomie tetap hadir sebagai pilihan utama banyak orang.

Disajikan sederhana. Tidak berlebihan. Seperti Indomie warung pada umumnya, tapi dengan perhatian pada rasa dan porsi.

Pilihan makanan ringan pun melengkapi pi meja. Kentang, otak-otak, hingga ketan susu acap kali jadi rebutan para pelanggan.

Harganya juga ramah di kantong siapa saja. Mulai dari Rp7 ribu hingga Rp25 ribu, sudah

bisa menikmati banyak menu. Warung Kotak tak berusaha menjadi apa-apa selain dirinya sendiri. Bukan menjual konsep, apalagi kemewahan.

Tempat ini hanya menyajikan kopi terbaik, makanan favorit banyak orang dan ruang kecil yang terasa pas. Elemen-elemen itu yang jadi alasan Warung Kotak selalu punya cerita di setiap mejanya. (William Anwar)





Olahraga Favorit Kaum Urban

BERAWAL DARI KEINGINAN SEDERHANA, HADIRKAN PENGALAMAN PADEL TANPA BATAS

Padel bukan sekadar olahraga. Kini, telah menjelma menjadi hiburan yang paling banyak dicari kaum urban. Ia tak hanya menyehatkan tubuh, tetapi juga menghangatkan jiwa.

Di tengah ramainya olahraga raket tersebut, HyperPadel hadir sebagai ruang bermain yang memberikan rasa nyaman. Tempat ini bukan lahir dari rencana besar, tapi keinginan sederhana untuk bisa bermain tanpa batas waktu.

Berlokasi di Jalan Pergudangan Kavling DPR Blok C, Cipondoh, Kota Tangerang. HyperPadel menawarkan pengalaman olahraga yang terasa ringan dan menyenangkan.

Arena ini khusus dirancang untuk membuat pengunjung betah berlama-lama. Kenyamanan jadi perhatian utama. Mulai dari tata ruang, fasilitas, hingga detail untuk mendukung aktivitas olahraga populer ini.

"Ceiling kita cukup tinggi ya, sekitar 14,5 meter. Jadi, sirkulasi udaranya dipastikan bagus. Tempat parkir kita juga cukup luas," ujar pemilik HyperPadel, Fondri.

Ruang bermain yang lapang dengan aliran udara yang baik, membuat permainan terasa lebih nyaman. Bermain lebih lama bukan jadi masalah.

HyperPadel memiliki tujuh lapangan padel superpanoramic yang memberikan kesan luas dan terbuka.

Jumlah lapangan yang banyak membuat aktivitas bermain lebih santai,

sehingga pengunjung tak perlu terburu-buru.

Daya tarik visual jadi nilai tambah yang mencuri perhatian. Salah satunya pada variasi warna *court* yang unik, mulai dari biru, ungu, hijau dan merah.

Lapangan kelir ungu jadi primadona, bahkan sudah mencuri perhatian sejak pertama kali diunggah di media sosial.

Variasi warna pada *court* bukan hanya soal estetika, tetapi juga ciri khas yang membedakan HyperPadel dengan arena lainnya.

Tidak hanya untuk latihan santai, HyperPadel juga cocok untuk agenda yang lebih besar seperti event komunitas hingga turnamen.

"Untuk kalian yang mau mengadakan event atau turnamen, untuk kalian parkir enggak usah pusing lagi. Kita yakin pasti cukup," tambah Fondri.

Area parkir yang mampu menampung hingga 85 mobil membuat HyperPadel semakin ramah bagi pengunjung dan komunitas.

(William Anwar)

Fasilitas Terlengkap Jangkauan Berbagai Kalangan

Ramai orang berdatangan bukan untuk berkompetisi, melainkan untuk mengisi waktu luang. Skor tertinggi bukan lagi jadi incaran, yang terpenting menikmati permainan dan berbagi kebahagiaan.

HyperPadel bukan hanya tempat olahraga, tetapi ruang yang dirancang sedemikian rupa untuk memberikan kenyamanan. Sejak awal datang, pengunjung sudah disambut fasilitas dan tata ruang yang rapi dan fungsional.

Area bermain dibuat terbuka, sehingga pertukaran udara berjalan bebas sekaligus bisa disaksikan dari segala penjuru.

Langit-langit ruangan yang tinggi dilengkapi kipas industri, membuat suasana tetap sejuk sepanjang waktu.

HyperPadel memperhatikan setiap detail kecil yang dibutuhkan pengunjung. Seperti tersedianya puluhan loker di area toilet untuk menyimpan barang dengan aman.

Selepas bermain, pengunjung juga bisa membersihkan diri tanpa rasa khawatir.

Di luar lapangan, para pencinta olahraga *kalcer* ini bisa bersantai di kafe, berbincang sambil menunggu giliran atau sekadar istirahat selepas bermain.



Deretan Panoramic Court Hyper Padel, konsep ideal untuk lapangan yang bisa disaksikan dari segala sisi. (Foto: Hakim Fajarullah)

Lantai atas juga punya kejutan. Ruang *meeting* yang luas dan nyaman disediakan untuk para pengunjung yang ingin rapat, berdiskusi, atau menyusun agenda tanpa harus keluar area.

"Untuk komunitas yang ingin rapat, *meeting* dan lainnya, kita siapkan ruang *meeting* gratis di kantor kami. Dari atas bisa sambil menonton pertandingan juga," ujar Fondri.

Fasilitas parkir HyperPadel juga jadi nilai lebih. Tersedia area parkir yang luas mampu menampung puluhan kendaraan. Datang beramai-ramai tak lagi jadi masalah.

Pengunjung yang ingin merasakan suasana bermain di HyperPadel bisa melakukan *booking* terlebih dahulu melalui aplikasi Courtside.

HyperPadel menawarkan harga sewa yang cukup terjangkau, dengan tarif non-

prime time Rp340 ribu per jam, sementara tarif pada *prime time* seperti sore menuju malam dan *weekend* dikenakan tarif mulai dari Rp360 ribu.

HyperPadel beroperasi mulai pukul 06.00 hingga 24.00 WIB. Dengan sistem *booking* yang mudah dan jam operasional panjang, HyperPadel siap memberikan pengalaman bermain yang menyenangkan. (William Anwar)

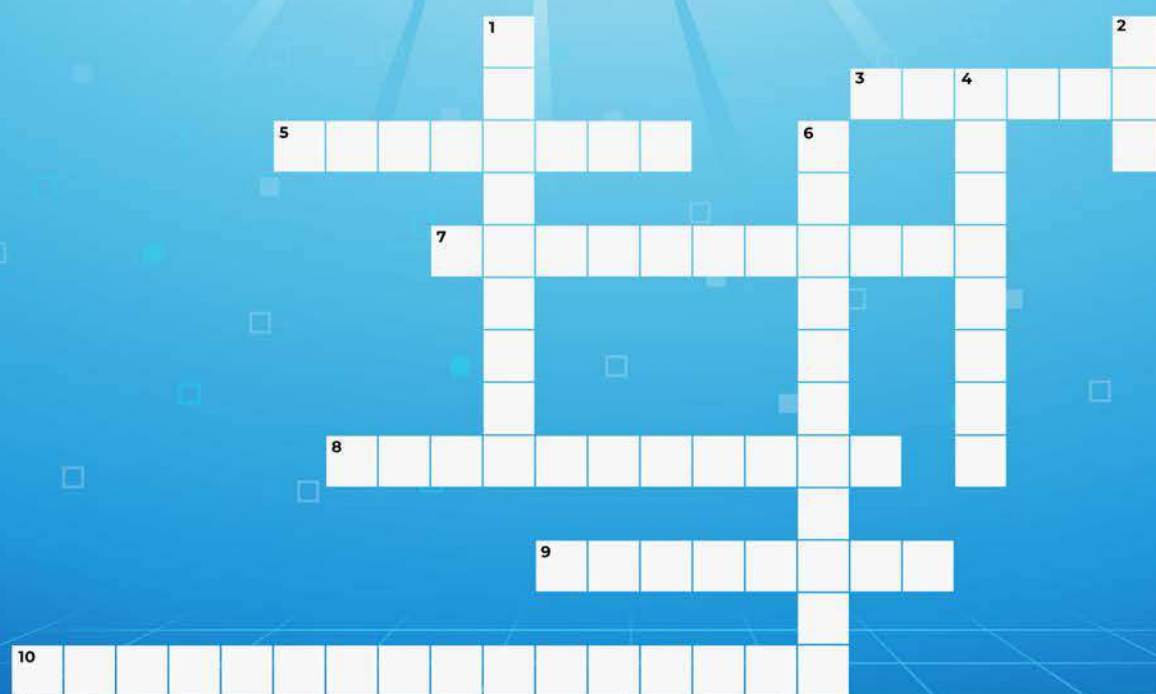


Scan for location
**HYPER PADEL
TANGERANG**
Kav. Dpr. Jl. Kp. Noroktog, RT.08/RW.05/RW.006,
Nerotog, Kec. Pinang, Kota Tangerang

"Di HyperPadel, yang dicari bukan kemenangan, tapi kenyamanan. Bermain untuk menikmati waktu dan berbagi kebahagiaan."

-Fondri, Owner HyperPadel

ATANG QUIZ TIME



Periode Quiz Hingga 28 Februari 2026

Mendatar

3. Kopi khas Tangerang
5. Kelurahan tertua di Kecamatan Cipondoh
7. Jutaan manfaat dan bernilai jual
8. Jadi pilihan berkat kesederhanaan
9. Rumah besar milik tuan tanah kolonial
10. Salah satu festival masuk Karisma Event Nusantara

Menurun

1. Perumahan Tanpa Kumuh
2. Universal Health Coverage
4. Ikon mewah di Pinggir Mookervaart
6. Permata tersembunyi di Ciledug

Dapatkan Hadiahnya!

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

Dapatkan Hadiah
Merchandise
Kota Tangerang



TANGERANG LIVE MAGAZINE

Liputan Gratis!

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



Hubungi Kami Melalui WhatsApp
0813 1139 1606



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



LAYANAN KEGAWATDARURATAN KOTA TANGERANG

HUBUNGI



Manfaatkan Berbagai Masalah Kedaruratan Seperti :

**Ambulance dan Mobil Jenazah Gratis,
Kebakaran, Banjir, Kriminalitas,
dan kegawat darurat lainnya.**

