



TANGERANG MAGAZINE



GRATIS



Scan the QR code
to view e-paper

Edisi 02 / 2026

Hal. **15** **Geliat Ekonomi Kampung Nastar**
Dapur-Dapur yang Tak Pernah Padam

Hal. **52** **Gaya Autentik Kopi Motoran**
Dulu Motoran Sekarang Buka Shelter

LAPORAN UTAMA ■

RUMAH KAWIN CINA BENTENG



PEMERINTAH KOTA TANGERANG
MENGUCAPKAN

Selamat Hari Raya
Idulfitri

1 Syawal 1447 H

*Taqabbalallahu minna wa minkum,
minal 'aidin wal faizin*



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
Citra Jessycha

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



Kota terus bergerak. Jalan diperlebar, bangunan baru tumbuh, dan wajah kota berubah dari waktu ke waktu. Namun di tengah perubahan fisik yang cepat itu, selalu ada pertanyaan yang lebih mendasar: apa yang sesungguhnya membentuk watak sebuah kota?

Bagi kami, jawabannya tidak hanya terletak pada pembangunan infrastruktur modern, tetapi juga pada ruang-ruang budaya yang terus hidup di tengah masyarakat. Ruang yang memungkinkan tradisi diwariskan dan identitas dijaga.

Pada edisi kali ini, kami mengangkat Rumah Kawin sebagai laporan utama. Bagi sebagian orang, Rumah Kawin mungkin hanya dipahami sebagai gedung pesta tempat perayaan pernikahan digelar. Namun bagi komunitas Cina Benteng di Kota Tangerang, ia memiliki makna yang jauh lebih dalam.

Pesta tiga hari, dapur yang menyiapkan hidangan beragam, musik gambang kromong, hingga ruang ritual yang sarat makna, semuanya membuktikan bahwa budaya bekerja melalui praktik sehari-hari.

Melalui laporan utama ini, kami mengajak pembaca menelisik lebih dekat bagaimana sebuah ruang budaya mampu bertahan di tengah perubahan zaman. Sebab selama ruang-ruang seperti ini masih digunakan, selama tradisi masih dijalankan, maka kota tidak hanya tumbuh secara fisik, tetapi juga tetap memiliki jiwa.

Selamat membaca.

Table of Content



6

Rumah Kawin

Infrastruktur Budaya yang Terus Bertahan



Geliat Ekonomi Kampung Natar

Dapur-Dapur yang Tak Pernah Padam

24

Ratu Eceng

Ubah Gulma Menjadi Karya



32

Keramas Bareng di Sungai Cisadane

Warisan Budaya Sambut Ramadan



33 Tahun Kota Tangerang Buah Kolaborasi

Perayaan Sederhana Sarat Kebersamaan dan Semangat Gotong Royong

52

Gaya Autentik Kopi Motoran

Dulu Motoran Sekarang Buka Shelter



RUMAH KAWIN

INFRASTRUKTUR BUDAYA YANG TERUS BERTAHAN

Kota boleh bertumbuh secara fisik. Tetapi yang menentukan wataknya adalah ruang-ruang budaya.

Di Kota Tangerang, komunitas Cina Benteng tidak hanya meninggalkan jejak genealogis, melainkan juga merambah infrastruktur sosial yang konkret.

Sejak lama, komunitas ini sukses membangun ruang-ruang pertemuan yang memungkinkan tradisi tetap bekerja di tengah perubahan zaman. Salah satunya di antaranya adalah "Rumah Kawin".

Rumah ini bukan sekadar tempat pesta. Melainkan sebuah perangkat kebudayaan yang terus dijaga.

Bagi pegiat budaya Cina Benteng, Hendra Achonk Lim, Rumah Kawin harus dibaca sebagai sistem nilai, bukan hanya dipandang dalam bentuk bangunan fisik.

"Rumah Kawin itu ruang transmisi budaya. Di dalamnya ada tata ruang, ada simbol, dan ada prosesi tradisi. Itu semua yang kita coba terus lestarian," ujarnya.

Pria yang akrab disapa Ko Achonk itu menjelaskan, struktur Rumah Kawin sejak awal dirancang untuk memenuhi kebutuhan adat. Meliputi ruang utama sebagai pusat seremoni, ruang makan yang mengakomodasi perbedaan konsumsi, hingga area khusus untuk prosesi sakral seperti cio tao.

Di situ, tradisi Tionghoa berkelindan dengan praktik lokal. Di antaranya seperti kehadiran gambang kromong sampai tari cokek.

Akulturas budaya di Kota Tangerang, tidak berlangsung melalui wacana, tetapi dalam bentuk praktik sosial sehari-hari.

Cina Benteng tidak hidup eksklusif. Mereka menyerap bahasa, kesenian, bahkan pola relasi sosial masyarakat Betawi dan Sunda, lalu membentuk identitas baru yang khas.

Hari ini, setidaknya sejumlah rumah kawin masih aktif di Kota Tangerang. Di antaranya, Lim Liang Hok, Tan Kim Yok, dan Ang Poh, yang berdiri bukan sebagai artefak nostalgia, melainkan sebagai mekanisme sosial yang masih bekerja.

Dalam kota yang terus terdorong modernisasi, keberadaan Rumah Kawin menjadi penanda penting, tentang toleransi dan pembauran tidak lahir dari slogan, melainkan dari ruang yang sengaja diciptakan untuk merawat perbedaan.



Deretan simbol dan dekorasi Rumah Kawin yang sarat akan tradisi dan akulturasi budaya di Kota Tangerang. (Foto: Hakim Fajarullah)

DARI RUMAH KEBAYA

PESTA DAN TRADISI DALAM SATU ATAP

Rumah Kawin Lim Liang Hok jadi salah satu di antara sejumlah warisan budaya yang masih aktif menjaga tradisi. Namun, bangunan ini bukan rumah kolonial awal abad 1900-an seperti banyak orang duga.

Menurut pengelola Rumah Kawin Lim Liang Hok, David, rumah ini dibangun pada periode akhir 1980an.

"Saya ingat rumah ini dibangunnya kira-kira akhir delapan puluhan. Di sekitar 1991 sampai 1992, bangunan ini sudah mulai disewakan, tapi bentuk bangunannya masih rumah kebaya," ujarnya.

Sejak awal, bangunan ini memang sudah difungsikan sebagai gedung pesta. Model awalnya masih bergaya rumah kebaya.

Posisinya dulu lebih maju ke depan. Setelah renovasi, bangunan dimundurkan agar halaman depan lebih luas untuk parkir. Rumah ini sebelumnya milik keluarga besar peranakan Cina Benteng. Di sekitarnya pun masih tampak rumah-rumah kerabat terdekat.

"Sekarang sudah tangan kedua. Dulu yang punya kakaknya mama. Lalu diwariskan ke orang tua, dan saat ini saya ikut bantu kelola," kata David.

Renovasi dilakukan tanpa mengubah bentuk dasar. Atap masih mempertahankan karakter lama, hanya materialnya yang diperbarui.

Dari rangka bambu dan kayu yang diubah menjadi konstruksi besi. Tapi dinding tembok tetap tebal seperti sedia kala.

Mengikuti tradisi pernikahan yang masih lestari, Rumah Kawin Lim Liang Hok membuka sistem sewanya untuk tiga hari.

"Tiga hari itu terhitung dari hari pertama pindah sampai resepsi selesai. Biasanya memang tiga hari. Mereka (penyewa) sudah tahu tradisinya," jelasnya.

Biaya sewa Rp13,5 juta untuk tiga hari, termasuk penggunaan dapur dan fasilitas dasar. Dekorasi dan hiburan disiapkan sendiri oleh penyewa.

Dalam sebulan, rata-rata empat kali pesta digelar. Bahkan bisa enam kali jika jadwal tengah padat.

Artinya, rumah ini bukan sekadar museum budaya atau kenangan semata. Melainkan masih menjadi pilihan untuk masyarakat menggelar pesta sambil melestarikan budaya. (William Anwar)

MENELISIK RUANGAN



Begitu melewati gerbang, halaman terbuka menyambut. Area ini kini difungsikan untuk parkir.

Di belakangnya, siluet bangunan utama Rumah Kawin tampak besar dan megah. Mampu menampung kapasitas tamu hingga 1.500 orang, dengan sistem keluar-masuk dari pagi hingga malam.

Bangunan itu berdiri agak masuk ke dalam. Ruang pertama yang paling depan adalah area untuk tamu datang, duduk, ngobrol, sambil minum kopi dan menikmati pertunjukan.

"Ruang depan itu untuk panggung pelaminan sekaligus area orang-orang nonton gambang kromong. Tempat seru-seruan sambil menikmati hidangan di meja kue dan kopi," kata David.

Pengantin berada di ruang ini. Pelaminan ditempatkan di tengahnya untuk langsung menyambut tamu yang masuk. gambang kromong dan tari cokek dimainkan hampir tanpa henti. Semua orang diajak untuk bersenang-senang di tempat ini.

Masuk ke ruang kedua, area yang difungsikan untuk makan dengan dua meja prasmanan di tengahnya.

Kedua meja ini tidak menyajikan menu yang sama. Meja pertama berisikan kuliner khas Tionghoa untuk tamu-tamu Cina Benteng, meja lainnya menampilkan menu Indonesia yang halal dikonsumsi.

Pesta berlangsung sekitar 12 jam, dari pukul 10.00 WIB hingga 22.00 WIB. Tidak dibatasi dua atau tiga jam seperti di restoran.

"Kalau di restoran waktunya terbatas. Keluarga belum kumpul sudah bubar. Di sini dari pagi sampai malam, soalnya orang Cina Benteng biasanya banyak kerabat dan keluarga," kata David.

Di sinilah kekuatan Rumah Kawin terasa spesial. Ruang yang lapang dan waktu yang panjang turut dihadirkan demi menjamin kebersamaan.



Tampak luar bangunan Rumah Kawin Lim Liang Hok yang masih mempertahankan struktur tradisional. (Foto: Hakim Fajarullah)

TIGA HARI PENUH TRADISI

Beranjak dari ruang tengah menuju ke bagian belakang, tampak dapur besar yang dihiasi alat masak serba jumbo.

Ruang masak terpisah dari ruang tamu, namun jaraknya tetap mudah dijangkau dari meja prasmanan.

Di setiap perayaan, masakan halal dan nonhalal diolah terpisah, namun tetap dalam satu kompleks dapur.

"Ada yang halal, ada yang nggak halal. Tapi semua di sini dimasak dengan alat yang berbeda," ujar David.

Menu khas Cina Benteng seperti roti baso masih hadir. Akulturasi terasa jelas, ada hidangan Betawi, Sunda, hingga Tionghoa dalam satu rangkaian pesta.

Di ujung ruangan terdapat ruang pendaringan. Ruang ini menjadi simbol dapur rumah tangga. Dalam adat, saat "hari pindah", keluarga pengantin membawa pedaringan dari rumah asal, lalu ditempatkan di sini.

"Mereka minta izin, minta berkah, minta selamat, baik untuk pesta maupun kelangsungan rumah tangga mempe-
lai," sambung David.

Prosesi dimulai dari pendaringan, lalu sembahyang, lalu rangkaian lainnya seperti malam bumbu di hari pertama, malam Rasul di hari kedua, hingga cio tao dan hari resepsi sebagai puncaknya.

Beberapa keluarga bahkan tetap mengikuti adat meski tidak sepenuhnya memahami maknanya. Namun, bimbingan dari tokoh setempat tetap dilakukan. Tentunya untuk memastikan rangkaian acara berjalan lancar, sekaligus menjaga tradisi untuk tetap lestari

Pesta berlangsung tiga hari. Keluarga bisa menginap. Orang tua duduk bersama. Silaturahmi tidak dibatasi waktu.

Rumah Kawin Lim Liang Hok bukan hanya bangunan yang dipertahankan karena nostalgia. Melainkan ikut dipertahankan karena masih terus digunakan.

Selama masih ada keluarga pengantin datang membawa pendaringan, meminta izin seraya berdoa, serta menggelar pesta dari pagi hingga malam.

Rumah ini tetap menjadi ruang hidup, bukan sekadar properti hampa yang tak berpenghuni. (William Anwar)



Demonstrasi mempe-
lai wanita dan keluarganya dalam salah satu prosesi perkawinan khas Cina Benteng.
(Foto: Hakim Fajarullah)

SARAT MAKNA

Rumah Kawin bukan sekadar ruang untuk resepsi. Melainkan juga sebuah ruang ritus yang penuh filosofi.

Budayawan Hendra Achonk Lim kembali menjelaskan, pesta pernikahan Cina Benteng secara tradisional berlangsung tiga hari.

Ada malam bumbu, malam Rasul, lalu resepsi. Tiga tahap yang tidak bisa dipisahkan dari makna kebersamaan.

"Malam bumbu itu bukan cuma masak. Itu awal pertemuan. Orang datang, bantu, *kongkow*. Dulu malah jadi ajang cari jodoh buat bujangan," ujarnya semringah.

Pada malam pertama, keluarga dan kerabat mulai meracik ayam, babi, bumbu dan berbagai sajian.

Di situ percakapan mengalir. Musik mulai terdengar pelan. Anak muda saling melirik. Rumah pesta menjadi ruang sosial yang hidup.

Malam berikutnya adalah malam Rasul. Referensi nama malam ini adalah Rasulullah SAW, nabi umat muslim yang menjadi simbol tuntunan spiritual, sekaligus bukti akulturasi budaya.

Pada malam ini, ritual mulai dilakukan. Ada penghormatan, doa, dan persiapan rohani sebelum resepsi utama berlangsung pada keesokan hari.

Hari resepsi jadi puncak acaranya. Pengantin duduk di pelaminan, keramaian Gambang Kromong dan Tari Coket terdengar hingga luar ruangan, tamu-tamu semakin banyak datang bergantian.

Dalam tiga hari itu pula berlangsung berbagai prosesi, samkai, cio tau, pendaringan, tuang arak, hingga hormat kepada orang tua.

Achonk Lim menegaskan, masing-masing prosesi memiliki orang khusus yang menanganinya. Tidak bisa sembarang.

"Samkai ada ahlinya. Pendaringan beda lagi. Tidak satu orang urus semua. Karena ini tradisi yang perlu pengajaran lebih detail," katanya.

Rumah Kawin dengan demikian menjadi pusat komunitas. Tempat budaya dijalankan, bukan sekadar dikingin.



SIMBOL DIGANTUNG EMPAT PENJURU

Di dalam Rumah Kawin, simbol berbicara lebih lantang daripada dekorasi.

Achonk Lim menjelaskan adanya ancak. Sesaji yang digantung di empat penjuru. Isinya rokok lisong, kopi pahit, kopi manis, kembang dan jajanan pasar.

"Itu bukan klenik. Itu penghormatan. Kita minta izin. Bumi, air, langit jadi saksi," ujarnya.

Ritual ini menjadi bentuk dialog antara manusia dan alam. Secara filosofis, ia menunjukkan kesadaran bahwa pernikahan bukan hanya kontrak dua individu, melainkan peristiwa kosmis yang melibatkan semesta.

Ada pula simbol Dewi Sri sebagai lambang kesuburan. Harapannya sederhana namun dalam, yakni rumah tangga yang subur rezeki dan keturunan.

Dalam praktiknya, pembauran budaya tampak jelas. Anciah berdampingan dengan sedekah bumi. Tradisi Tionghoa hidup berdialog dengan kearifan lokal.

"Rumah Kawin itu ruang ritual. Ruang simbol. Bukan cuma makan-makan," tegas Achonk.

Di Kota Tangerang, simbol-simbol itu tidak terasa asing, dan malah tampak menyatu dalam kehidupan warga lintas budaya. (William Anwar)



Foto bersama pengunjung Museum Benteng Heritage, Kota Tangerang, dalam momentum Cap Same yang turut menampilkan peragaan pernikahan khas Cina Benteng. (Foto: Hakim Fajarullah)



"Tradisi di Rumah Kawin menunjukkan bagaimana budaya Tionghoa dan kearifan lokal bisa hidup berdampingan."

- Hendra Achonk Lim,
Budayawan Cina Benteng

STRUKTUR SOSIAL DAN LOGIKA UNDANGAN

Tradisi Rumah Kawin juga mencerminkan struktur sosial yang unik.

Achonk menjelaskan, pesta bisa dilakukan dua kali, baik oleh keluarga mempelai laki-laki dan keluarga mempelai perempuan secara terpisah. Jumlah tamu yang besar jadi alasan utamanya.

"Kalau digabung bisa penuh. Jadi dibuat beda hari. Orang bisa dapat undangan double tapi acaranya beda seminggu," jelasnya.

Ada pula logika dalam susunan nama di undangan. Jika nama perempuan di atas, berarti keluarga perempuan yang lebih dulu menggelar pesta. Jika nama laki-laki di atas, giliran keluarga laki-laki yang mengundang.

Struktur ini menunjukkan pernikahan bukan hanya soal dua in-

dividu, tetapi juga pertemuan dua keluarga besar dengan sistem sosialnya masing-masing.

Di sisi lain, akulturasi semakin nyata dalam praktik toleransi. "Kalau ada tamu Muslim, masakan dipisah. Alat masak beda, supaya halalnya terjamin," katanya.

"Cina Benteng banyak yang orang tuanya campuran juga. Jadi pasti kita punya keluarga yang bukan Cina, terlebih lagi umat Muslim yang banyak berdampingan," sambung Achonk.

Roti baso yang dulu berisi babi bisa diganti ayam atau udang. Musik gambang kromong memadukan unsur Sunda, Jawa dan Tionghoa. Lenong pun menampilkan jejak cerita yang saling berkorelasi. Tradisi ini hidup karena sukses menyesuaikan diri. (William Anwar)

TOLERANSI BERUMUR PANJANG

Rumah Kawin pada akhirnya bukan hanya sekadar simbol budaya, melainkan simbol toleransi budaya dan agama.

Di ruang sama, meja halal dan non-halal berdampingan. Ritual Tionghoa berjalan tanpa menyingkirkan nilai lokal. Musik tradisional menjadi bahasa bersama.

"Itu semua bentuk penghormatan," kata Achonk singkat.

Dalam konteks 2026, ketika Imlek dan Ramadan datang beriringan, makna itu terasa semakin relevan.

"Bukan masalah. Justru menarik. Dari dulu kita sudah hidup berdampingan," terus Achonk.

Kota Tangerang memang memiliki lanskap toleransi yang kasatmata. Di kawasan

Pasar Lama, Boen Tek Bio berdiri tak jauh dari Masjid Kalipasir. Dua simbol agama yang telah lama hidup berdampingan.

Seperti Rumah Kawin, keduanya bukan sekadar bangunan. Mereka adalah jejak sejarah tentang penerimaan.

Di Kota Tangerang, toleransi tidak lahir dari slogan. Tetapi tumbuh dari dapur yang dipisahkan demi menghormati tamu.

Dari anak yang digantung sebagai simbol izin kepada semesta. Dari pesta tiga hari yang mengundang siapa saja untuk datang. Rumah Kawin bukan museum, melainkan ruang hidupnya toleransi dan tradisi.

Dan selama ruang itu masih digunakan, selama gambang kromong masih ditabuh, toleransi di kota ini tidak akan sekadar menjadi cerita. (William Anwar)

Ilustrasi keberagaman budaya dan toleransi Kota Tangerang, di tengah nuansa Imlek dan Ramadan yang datang bersamaan. (Foto: Hakim Fajarullah)



Geliat Ekonomi Kampung Nastar

Terik matahari menyengat siang itu. Namun aroma hangat dari pemanggang kue lebih dulu menyambut langkah yang datang.

Tim *LIVE Magz* kali ini blusukan menyusuri RW 1 Larangan Utara, Kota Tangerang.

Menangkap lanskap permukiman padat, gang antar rumah yang tak begitu lebar, namun dari hampir setiap sudut, wangi mentega dan selai nanas menguar pelan, terbawa angin sepoi yang berembus di sela-sela jalan.

Di dalam rumah-rumah produksi, ibu-ibu duduk melingkar. Tangan mereka cekatan membentuk adonan. Sesekali terdengar tawa kecil di sela percakapan ringan, seakan gembira menunggu datangnya hari raya.

Sementara di luar, beberapa pemotor lalu-lalang. Banyak di antaranya pergi membawa puluhan kardus berisi toples nastar dan kastengel.

Reseller dari Cibubur, Bekasi, hingga Tanjung Priok rutin datang. Bahkan pesanan menembus luar negeri.

"Ini namanya Kampung Nastar. Kita punya puluhan, bahkan dikirim sampai luar negeri seperti Jerman dan Belanda," jelas Lurah Larangan Utara, Iwan Bambang Subekti.

Kampung Nastar sudah tumbuh sejak 2011. Wilayah tematik ini bukan hanya menobatkan nama, melainkan hadir sebagai identitas.

Puluhan usaha berdiri. Ratusan pesanan datang setiap hari. Ribuan toples dikirim ke berbagai penjuru negeri.

Di balik aroma manis itu, ada denyut ekonomi yang tumbuh signifikan. Warga saling merangkul, mendukung, hingga menciptakan sekaligus mengisi lapangan pekerjaan.



Pegawai salah satu dapur kue di Kampung Nastar, Larangan, Kota Tangerang, tengah memanggang adonan. (Foto: Hakim Fajarullah)

Dapur-Dapur yang Tak Pernah Padam

Pintu rumah produksi di Kampung Nastar hampir tak pernah benar-benar tertutup. Aktivitas berjalan terus sepanjang siang dan malam.

Di salah satu sudut Kampung Nastar, tim LIVE Magz bertemu Nuni Ariastuti, pemilik dapur bertajuk Nuni Cookies.

Usahanya berdiri sejak 1987, diwariskan dari sang ibu yang menjadi pelopor hidupnya kawasan Kampung Nastar ini.

Menu yang diproduksi tak hanya nastar. Ada kastengel, sagu keju, lidah kucing, hingga varian premium lain.

Saat musim Lebaran, produksi berlangsung 1x24 jam. Margarin bisa habis hingga 60 kilogram sehari.

"Karyawan di sini bisa 17 sampai 20 orang. Semuanya warga sekitar, jadi enak juga kontrol shift kerjanya," ujar Nuni.

Oven listrik besar digunakan agar kematangan lebih merata. Warna kuenya cokelat keemasan, bukan gosong di bagian bawah.

Nuni menyebut, ketahanan kue kering bisa sampai satu tahun. Nastar, dengan selai nanasnya, bertahan enam bulan. Kondisi ini membuatnya ideal untuk dikirim ke pasar internasional.

Bagi warga setempat, Kampung Nastar bukan sekadar sentra usaha. Melainkan sebuah dapur rezeki bersama. Tempat para ibu mendapatkan penghasilan tanpa harus jauh meninggalkan rumah. Cukup membantu tetangga, menyuplai pasar yang terus tumbuh setiap Ramadan.



Ekosistem Positif Antarwarga



Scan for location

KAMPUNG NASTAR

Jl. H. Unus RT 05/RW 01, Larangan Utara, Larangan, Kota Tangerang

"Sejak 1987, dapur ini tak pernah benar-benar berhenti. Dari tangan seorang ibu, kini rezekinya menghidupi satu kampung."



Sore mulai tiba. Aroma mentega masih menggantung di udara.

Kampung Nastar kini dikenal sebagai kampung tematik. Dari gang sederhana di Larangan Utara, produk-produk kue keringnya melanglang hingga mancanegara.

Pemerintah wilayah pun melihat dampaknya nyata, peningkatan omzet, lapangan kerja, hingga kebanggaan warga.

"Kami semua berharap kampung tematik ini terus meluas, menular ke RT lain di sekitar lingkungan, demi manfaat yang lebih besar lagi," ujar Ketua RW 01, Larangan Utara, Kota Tangerang, Irwan.

Harapan itu terasa masuk akal. Sebab yang tumbuh di sini bukan hanya usaha, melainkan sebuah ekosistem baru yang positif.

Ekosistem gotong royong, kepercayaan, juga kesadaran untuk saling mendukung, membantu, serta melengkapi

Di Kampung Nastar, rezeki seperti aroma kue yang menguar. Tak terlihat wujudnya, namun terasa nyata.

Manfaatnya menyentuh satu rumah ke rumah lain, dari satu toples ke ribuan lainnya. (William Anwar)



NFZ SLINGSHOT INDONESIA

KETAPEL LOKAL KUASAI PASAR 33 NEGARA

Bentuknya kecil dan sederhana, namun dari tangan seorang perajin di Ciledug, Kota Tangerang, benda itu melesat jauh, hingga Amerika dan Eropa.

NFZ Slingshot Indonesia bukan lahir dari pabrik besar. Semuanya berawal dari hobi Ahmad Andi Jazuli pada 2019. Saat itu, Andi hanya seorang *shooter* yang penasaran mencoba membuat ketapel sendiri dari kayu peti buah dan gergaji manual.

"Awalnya cuma buat dipakai sendiri. Eh banyak yang mau beli. Jujur nggak kepikiran bakal sejauh ini," ujarnya.

Pandemi menjadi titik balik. Waktu yang lebih banyak di rumah membuatnya terus berlatih dan bereksperimen.

Pada 2021, pesanan pertama datang dari Italia. Setelah itu, permintaan terus berdatangan dari Malaysia, Jerman, hingga berbagai penjuru dunia.

Kini, sekitar 95 persen pasar NFZ berada di luar negeri dan produknya telah digunakan di lebih dari 30 negara.

Setiap ketapel dibuat *handmade* dengan material pilihan. Mulai dari G10 impor yang kuat dan presisi tinggi, hingga material lokal hasil kolaborasi dengan perajin dalam negeri.

Modelnya pun beragam, dari *hammer grip* hingga *pinch grip*, semuanya tersedia dan disesuaikan dengan karakter pengguna.

Harga untuk pasar internasional mulai 125 dolar AS. Sementara di dalam negeri, produk NFZ bisa didapat mulai dari ratusan ribu rupiah.

"Kalau buat pehobi lokal, Kita pasti kasih potongan. Harganya pasti disesuaikan lagi untuk pemesanan luar negeri," pungkas Andi. (William Anwar)



More Information
NFZ SLINGSHOT
INDONESIA

<https://linktr.ee/nfzslingshotscustom>

Shooter menggenggam erat ketapel buatan NFZ Slingshot Indonesia, sambil menarik pelontar dan mengeker target. (Foto: Hakim Fajarullah)

"Setiap ketapel NFZ dibuat secara handmade dengan material pilihan dan presisi tinggi. Saya ingin setiap produk bukan sekadar alat, tetapi karya yang punya karakter dan kualitas kelas dunia."

- Ahmad Andi Jazuli, NFZ Slingshot Indonesia



Karya Seni Kelas tinggi

Di *workshop* NFZ Slingshot, ketapel bukan sekadar alat olahraga. Produk ini dibuat dengan detail dan diperlakukan bak karya seni kelas tinggi.

Satu unit bisa dikerjakan hingga beberapa hari, tergantung desain, lapisan material dan tingkat detail *finishing*. Semua dikerjakan manual, dari pemotongan hingga penghalusan akhir.

"Kita memang fokus di kualitas bukan kuantitas. Soalnya banyak yang *custom order* juga, kirim referensi sesuai selera, nanti kita baru buatkan," kata Andi.

Pasarnya pun bukan sembarang. Banyak pembeli berasal dari komunitas *shooter* sekaliber atlet Piala Eropa dan sejumlah kolektor.

Amerika menjadi pasar terbesar, disusul Jerman, Inggris dan Prancis. Dalam satu bulan, pesanan bisa mencapai 40 hingga 50 unit, bahkan pernah menyentuh 80 unit.

"Kalau sudah *overload* pasti kita batasi. Soalnya semua dibuat *handmade* biar presisi," sambung Andi.

NFZ Slingshot tidak mengandalkan *marketplace*. Penjualan lebih banyak terjadi lewat komunitas internasional dan media sosial terutama Facebook, sambil mengandalkan reputasi dan ulasan pelanggan.

*Workshop*nya kini berkembang menjadi dua lokasi, termasuk cabang di Garut yang digarap pegawai lama.

"Dulu orang lihat ketapel cuma mainan. Sekarang orang luar negeri melihatnya sebagai *sport gear* bahkan aksesori," ujarnya. (William Anwar)

@nfz_slingshots_indonesia

Khimar Syar'i by Octavia

Perlebar Sayap Lewat Produk Baru

Deretan kain lembut tersusun rapi. Warnanya teduh. Potongannya jatuh anggun saat dikenakan.

Khimar Syar'i by Octavia tak lagi sekadar menghadirkan busana muslimah. Usaha ini kian bertumbuh, merambah kebutuhan ibadah yang lebih luas, termasuk untuk laki-laki.

Di antaranya, kini tersedia sajadah dalam dua karakter warna. Lembut dan feminin untuk perempuan. Sementara pilihan warna gelap dan maskulin untuk pria.

Selain itu, lewat survei langsung dan memperhatikan kebutuhan pasar sambil menyempurnakan produk, Khimar Syar'i juga merilis sarung unik dengan dua warna berbeda di tiap sisinya.

Motif yang istimewa dan dilengkapi pouch eksklusif yang praktis dibawa bepergian, membuat pasar baru Khimar Syar'i semakin komplet dan berwarna.

"Awalnya fokus di khimar. Tapi kami ingin menghadirkan kebutuhan ibadah yang lebih lengkap, satu paket, berkualitas dan tetap tampil lebih estetik," ujar Octavia, sang

pemilik Khimar Syar'i.

Bahan yang digunakan terasa tebal namun ringan. Halus saat disentuh, tidak panas, dan nyaman digunakan dalam waktu lama.

Harganya juga disesuaikan agar tetap terjangkau tanpa mengorbankan kualitas. Terbaru, Khimar Syar'i juga menghadirkan kemasan eksklusif berupa *hampers* yang memuat produk untuk laki-laki dan perempuan dengan tema yang senada. (William Anwar)



Ikon Lokal Percantik Motif

Di atas lembaran sajadah terbarunya, Khimar Syar'i menggambarkan motif yang tak biasa.

Tenun Baduy diadopsi motifnya, memberikan siluet yang khas dan menjadi daya tarik tersendiri.

Selain itu, Octavia juga memahami perubahan gaya pakaian yang mulai berubah dari motif bernuansa bunga menjadi bentuk konstruksi masjid yang membawa kesan modern.

Oleh karenanya, Khimar Syar'i turut menampilkan kontur Masjid Al-Azhom dengan kubah biru megah dalam produk hijab terbarunya.

Di sini, Masjid Raya Al-Azhom hadir bukan sekadar gambar. Melainkan menjadi identitas kota sekaligus media promosi budaya.

"Kami ingin produk ini membawa cerita. Bukan hanya dipakai salat, tapi

juga memperkenalkan budaya dan ikon lokal," jelas Octavia.

Motif tenun Baduy memberi sentuhan tradisional yang kuat. Sementara desain Masjid Raya Al-Azhom menghadirkan kebanggaan tersendiri sekaligus pilihan buah tangan bagi para pelancong luar kota.

"Untuk desainnya kita buat sendiri. Jadi nggak akan ditemukan di merek lain," sambungnya.

Khimar Syar'i by Octavia kini bisa dibeli secara *online* melalui Instagram @khimarsyari, atau datang langsung ke gerai fisiknya di Galeri UMKM Anara International Airport Hotel dan Pelindo Tower.

Dari khimar, sajadah, hingga sarung dua sisi, semuanya dirancang dengan satu niat sederhana, yakni menghadirkan produk ibadah yang nyaman, berkarakter dan punya cerita. (William Anwar)

"Kami ingin menghadirkan kebutuhan ibadah yang lebih lengkap dalam satu paket, berkualitas dan tetap estetik."

- Octavia, Owner Khimar Syar'i



More Information
KHIMAR SYAR'I BY OCTAVIA
<https://www.instagram.com/khimarsyari>

@khimarsyari



Deretan produk Khimar Syar'i dengan motif dan warna yang menarik, serta dilengkapi kemasan praktis. (Foto: Hakim Fajarullah)



Marco's Chop Shop

Barber Premium di Tengah Bandara



Langkah kaki tak pernah benar-benar berhenti di Terminal 3 Bandara Internasional Soekarno-Hatta.

Namun, di antara deru koper dan panggilan *boarding*, ada satu ruang yang menawarkan jeda. Tempat ini menawarkan kenyamanan, sekaligus memaksimalkan penampilan sebelum beranjak pergi.

Marco's Chop Shop hadir sebagai satu-satunya barber premium di Terminal 3. Tempat singgah bagi mereka yang ingin tampil maksimal, bahkan sebelum pesawat lepas landas.

Interiornya bernapaskan Eropa. Hangat, bersih dan terasa eksklusif tanpa membuat jarak.

Tiga kursi barber tertata rapi, menghadirkan suasana istirahat singkat yang menyenangkan, baik bagi penumpang transit maupun mereka yang baru tiba di Kota Tangerang.

"Konsep kita hadir sebagai barber bintang lima. Servisnya premium, lebih eksklusif, dengan interior yang nyaman khas Eropa," ujar Jay, Leader Marco's Chop Shop Terminal 3 Bandara Internasional Soekarno-Hatta.

Pelayanan menjadi kunci utama. Kapster komunikatif, detail yang sangat diperhatikan dan setiap pelanggan diperlakukan personal.

Pilihan *treatment* pun lengkap. Mulai dari *haircut* dan *hair wash*, hingga paket *grooming* dan relaksasi dengan harga yang disesuaikan kebutuhan.

Potong rambut dibanderol mulai Rp260.000, sementara pengalaman paling lengkap tersedia hingga Rp1.060.000.

"Biasanya yang datang itu orang-orang transit atau yang mau berangkat tapi belum sempat potong rambut. Jadi ini solusi instan, tapi tetap pelayanannya maksimal," kata Jay.

Di bandara internasional, Marco's bukan sekadar tempat potong rambut. Melainkan juga menjadi ruang persiapan, untuk perjalanan yang lebih percaya diri. (William Awnar)

Relaksasi di Tengah Mobilitas Tinggi



More Information
MARCO'S
CHOP SHOP
<https://marcoschopshop.crd.co/>



Ilustrasi pelanggan dan hair dresser Marco's Chop Shop di tengah sesi treatment unggulannya. (Foto: Marco's Chop Shop)

@marcoschopshop

Marco's Chop Shop unggul dan berbeda bukan hanya karena lokasi, melainkan juga pengalaman terbaik yang dirasakan setiap pengunjung.

Treatment menjadi identitas utama dan salah satu yang paling banyak diminati adalah Marco's *Signature Grooming*, paket terbaru dengan pas untuk tampil sempurna.

Paket ini menghadirkan sensasi berbeda. Tak sekadar pangkas rambut, tetapi juga memberikan perawatan menyeluruh.

Mulai dari pijat wajah dan kepala dengan teknik khusus, penggunaan batu giok, hingga serum dan toner untuk menyegarkan kulit.

"Gua Sha Face-Lift Massage, itu pijat pakai batu giok hijau untuk menyegarkan dan mengencangkan wajah. Ini perawatan khas Marco's," jelasnya. Inilah yang membuat Marco's terasa lebih dari sekadar barber. Setiap detail dirancang untuk menghadirkan relaksasi di tengah mobilitas tinggi bandara.

Tak berhenti di layanan, Marco's juga menghadirkan produk *grooming* eksklusif. Mulai dari pomade klasik, clay, hingga hair powder terbaru yang praktis digunakan untuk aktivitas harian.

Seluruh produk bisa dibeli langsung di lokasi maupun dipesan secara online.

Untuk memastikan kenyamanan, reservasi sangat disarankan. Se-

tiap pengunjung bisa reservasi jadwal melalui aplikasi MCS Reward atau menghubungi kontak yang tersedia di Instagram @marcoschopshop. (William Anwar)



Ratu Eceng

Ubah Gulma Jadi Karya

Di tangan yang telaten, sesuatu yang dianggap tak berguna bisa berubah jadi produk beribu manfaat.

Seperti yang terjadi di sebuah workshop sederhana di kawasan Pinang, Kota Tangerang.

Serat eceng gondok yang dulu hanya menggapung sebagai gulma, kini tersusun rapi, menunggu dianyam menjadi tas, dekorasi, hingga beragam kerajinan bernilai tinggi.

Ieko Damayanti menjadi sosok di balik pemanfaatan gulma ini. Lewat usahanya yang bertajuk Ratu Eceng, Ieko belajar teknik menganyam, menjalankan bisnis, hingga pemasaran ekspor.

Sejak 2007, Ieko belajar menganyam lewat balai pelatihan yang disediakan pemerintah.

Setelah terampil dan mampu membuat banyak produk, dirinya membangun Ratu Eceng dengan modal awal hanya Rp150 ribu.

Belasan tahun berlalu, modal hemat itu kini sudah beralih menjadi omzet jutaan rupiah setiap bulannya.

"Dari modal Rp150 ribu, alhamdulillah untuk sekarang-sekarang ini, omzet Ratu Eceng minimal Rp40 juta per bulan," kata Ieko.

Semua produknya dibuat handmade, menggunakan sekitar 85 persen bahan serat eceng gondok dan sisanya material alam lain seperti pelepah pisang.

Prosesnya panjang, mulai dari pengeringan bahan, pembentukan, hingga finishing yang rapi untuk memastikan produk kuat dan tahan lama.

"Kita ambil eceng gondoknya dari sekitar Tangerang juga. Kita proses sedetail mungkin, jadi hasilnya berkualitas dan tahan lama," ujar Ieko.

Bagi Ieko, nilai usahanya bukan sekadar angka penjualan. Ia juga turut senang bisa ikut membuka peluang kerja bagi banyak orang yang bisa menganyam dari rumah, menjadikan kerajinan ini bukan hanya produk, tetapi juga sumber manfaat yang lebih luas lagi.



Aneka produk anyaman Ratu Eceng yang jadi buruan pelanggan. (Foto: Hakim Fajarullah)

"Dari sesuatu yang dulu dianggap gulma dan tak berguna, saya percaya selalu ada nilai jika kita mau belajar dan telaten mengolahnya."

- Ieko Damayanti, Ratu Eceng

@ratueceng_official



More Information
**RATU ECENG
IEKO**

https://linktr.ee/ratueceng_ikoko

Menganyam Rezeki Sampai Luar Negeri

Dari rumah produksi sederhananya, karya-karya Ratu Eceng justru menempuh perjalanan jauh.

Produk mereka telah dikirim ke berbagai negara, mulai dari Amerika Serikat, Inggris, Jepang, hingga beberapa negara lain melalui kerja sama ekspor.

Pasarnya luas. Sebagian besar pelanggan datang dari luar negeri yang mencari kerajinan berbahan alami dengan karakter *handmade* yang kuat.

"Ekspor sekarang bukan hanya ke Los Angeles, tapi juga ke Inggris, Jepang, bahkan pernah kirim ke Ukraina sebelum konflik," kata Ieko.

Setiap pesanan dikerjakan bersama tim perajin yang dibagi sesuai kebutuhan produksi.

Saat pesanan besar datang dan tenggat waktu mendekat, Ieko tak segan turun langsung membantu proses pengerjaan.

Baginya, usaha ini adalah mimpi yang sejak awal ingin ia wujudkan, yakni menciptakan lapangan kerja, bukan sekadar mencari pekerjaan.

Untuk pemesanan produk retail maupun *custom order*, silakan kunjungi @ratueceng_official pada halaman Instagram. (William Anwar)



Bisnis Dahsyat PATUNG IKAN KOI

"Bagi pehobi koi, ini bukan sekadar hiasan. Ini adalah karya seni yang menjadi bentuk penghargaan untuk ikan kesayangan mereka."

Lia Maulida,
Owner Bilgis Fiberglass



Di atas meja etalase, deretan patung ikan koi tampak berjejer rapi dan menarik perhatian siapa pun yang melintas.

Sekilas seperti ikan sungguhan yang membeku dalam gerak. Sisik, pola warna, hingga ekspresi matanya digarap nyaris tanpa beda.

Inilah produk yang mengantar Bilgis Fiberglass menembus pasar internasional.

Perjalanan bisnis ini berawal dari ketidaksengajaan. Dari ketertarikan pada seni dan kebutuhan pasar yang spesifik, patung koi justru menjadi produk paling dicari, terutama oleh para pehobi ikan koi kelas premium.

"Kalau untuk pemasaran, aku memang lebih target ke pehobi koi. Karena menurut mereka ini bukan sekadar hiasan, tapi karya seni buat penghargaan ikan mereka," ujar Lia Maulida, pemilik usaha Bilgis Fiberglass.

Keistimewaan terletak pada proses personalisasi. Ada patung yang dibuat berdasarkan foto ikan asli milik pelanggan. Mulai dari ukuran, pola warna, hingga detail lukisan disesuaikan satu per satu.

"Ini banyak yang custom. Banyak customer minta pola motif dan warna sesuai ikan mereka sendiri," jelas Lia.

Seluruh proses dikerjakan secara handmade. Dimulai dari pembuatan master, cetakan, pencetakan fiberglass, finishing, hingga pengecatan dan pelapisan vernis agar tahan panas dan air.

Soal ukuran dan harga, pilihannya luas. Mulai dari gantungan kecil Rp50 ribu, ukuran menengah ratusan ribu, hingga patung besar di kisaran Rp10 juta untuk ukuran dua meter.



Tembus Pasar Eropa

Keseriusan pada detail dan kualitas membawa Bilgis Fiberglass melangkah jauh. Pasarnya kini tak hanya nasional, tapi merambah ke lingkup pehobi Eropa.

Untuk ekspor, Bilgis memilih sistem keagenan. Satu negara diwakili satu agen resmi. Dari sana pesanan datang dalam skala besar.

"Kalau untuk ekspor, minimal satu negara satu agen. Biasanya langsung lebih dari satu kontainer," ungkap Lia.

Negara seperti Jerman dan Prancis menjadi pasar utama. Para kolektor dan pehobi koi memesan patung sebagai bentuk apresiasi, bahkan kenangan atas ikan kesayangan mereka.

"Ada juga yang pesan karena ikannya sudah mati, tapi ingin tetap dikenang. Jadi patung ini punya nilai emosional," katanya.

Keunggulan material fiberglass membuat patung ringan namun kuat, tahan cuaca dan bisa dipajang outdoor hingga puluhan tahun tanpa perubahan warna. Kualitas inilah yang

membuat repetisi pesanan terus berdatangan.

Untuk pasar Asia, Bilgis bahkan kerap mengantar langsung pesanan ke Singapura dan Malaysia.

"Kadang lebih murah saya antar sendiri. Karena ukurannya besar tapi ringan, sekaligus biar tahu langsung testimoni dari pembeli," tutur Lia.

Media sosial menjadi etalase utama bisnis ini. Dari sana jejaring kolektor koi dunia saling terhubung, memperluas pasar tanpa batas geografis.

Pemesanan dapat dilakukan langsung melalui media sosial Bilgis Fiberglass atau WhatsApp di 0858-4620-8611.

Dari bengkel sederhana, Bilgis Fiberglass membuktikan bahwa ketekunan, seni dan konsistensi kualitas mampu mengubah patung ikan menjadi komoditas global. Mengalir tenang, tapi bernilai besar, layaknya ikan koi itu sendiri. (William Anwar)



Tampilan berbagai jenis dan ukuran patung ikan koi buatan Bilgis Fiberglass yang bisa dikustomisasi. (Foto: Hakim Fajarullah)



Suasana persembahyangan momentum Tahun Baru Imlek di Boen Tek Bio, Kota Tangerang.
(Foto: Novan Nanda Ajita)

文德廟
大



Benteng Makasar di Sukarasa

Angin dari Sungai Cisadane berembus pelan. Dari tepian air yang sejuk itulah, kisah lama Kampung Benteng Makassar bermula.

Sebelum Sukarasa dikenal, kawasan ini lebih dulu akrab dengan nama Benteng Makassar. Sebuah penanda zaman ketika Tangerang menjadi wilayah pertahanan.

Di tepian sungai itulah benteng berdiri. Kokoh, strategis, menghadap arus yang tak pernah berhenti.

"Dulu memang ada benteng. Makanya disebut Benteng Makasar," jelas KH. Edi Djunaedi Nawawi, dalam buku Melacak Asal Muasal Kampung di Kota Tangerang karya Burhanudin.

Ia menuturkan, banyak orang Makassar bermukim di sana.

Kompeni Belanda membangun pertahanan untuk menghadapi serangan dari Banten. Bangunan itu sempat diperkuat dengan tembok dan ditempati serdadu Eropa serta prajurit dari Makassar.

Benteng kemudian menjadi identitas. Orang-orang menyebut wilayah ini cukup dengan dua kata, yakni 'Kota Benteng'.

Artefaknya kini tak lagi terlihat. Sebagian jejak bahkan disebut telah tenggelam oleh aliran sungai.

Namun nama itu terlanjur hidup dalam ingatan kolektif, menjadi akar sejarah bagi kampung yang tumbuh di sekitarnya.



"Benteng yang berdiri di tepi Cisadane itu bukan sekadar bangunan pertahanan. Ia menjadi identitas wilayah. Orang-orang kemudian cukup menyebutnya sebagai Kota Benteng, dan nama itu hidup hingga sekarang meski artefaknya tak lagi terlihat."

Alih Fungsi dan Muncul Ikon Baru

Waktu mengikis tembok. Namun kehidupan tetap berjalan.

Setelah masa benteng berlalu, kawasan ini berubah menjadi lahan kebun. Singkong dan palawija tumbuh di tanah yang dulu menjadi wilayah pertahanan.

Hasilnya menyuplai kebutuhan warga pinggiran Kota Tangerang. Di sekitar Lembaga Pemasarakatan (Lapas), para narapidana juga berkebun sebagai bagian dari masa pembinaan mereka.

"Nama Kelurahan Sukarasa adalah nama baru pada zaman Amin Abdullah ketika menjabat Bupati Tangerang," sambung KH. Edi Djunaedi Nawawi dalam buku.

Ia menerangkan, sekitar 1952–1955 banyak kampung baru bermunculan. Sukarasa termasuk di antaranya.

Dahulu kawasan itu masih berupa kavling kebun singkong milik Lembaga Pemasarakatan dan berada di pinggir kota. Pasar Anyar bahkan belum ada.

Namun, kini Sukarasa tumbuh lebih tertata. Jembatan Berendeng membentang sebagai ikon baru, menghubungkan satu wilayah dengan lainnya.

Namun Cisadane tetap sama, mengalir tenang, sambil menjaga memori tentang benteng yang pernah berdiri dan kampung yang terus berubah.

(William Anwar)



Jembatan Berendeng jadi ikon baru yang menghubungkan kawasan Sukarasa dengan wilayah Karawaci di seberangnya. (Foto: Hakim Fajarullah)

Geografis



Scan for location
Kelurahan Sukarasa

Kecamatan Tangerang, Kota Tangerang

Luas
0,96 KM²

Jumlah Penduduk

7.270 Jiwa

Kepadatan

7.573 Jiwa/KM²

Jumlah RT/RW

27/5

Kode Pos

15111



Suasana tradisi Keramas Bareng di Sungai Cisadane yang setiap tahunnya diramaikan warga Babakan, Kota Tangerang, untuk menyambut Bulan Suci Ramadan. (Foto: Hakim Fajarullah)

Keramas Bareng di Sungai Cisadane

Warisan Budaya Sambut Ramadan

Di sebuah sore yang jingga, bantaran sungai tak lagi sunyi.

Gayung-gayung diangkat. Air diguyur ke kepala. Anak-anak berlari, sebagian meloncat lalu berenang sambil memercikkan air ke teman di sebelahnya. Tawa pecah pun bersahut-sahutan.

Agenda keramas bareng kembali digelar. Tradisi yang diwarisi warga Babakan ini terus dilestarikan setiap tahunnya.

"Ini keramas bareng warga Babakan, sudah puluhan tahun dilaksanakan di bantaran Sungai Cisadane," ujar Kepala Bidang Budaya Dinas Kebudayaan dan Pariwisata (Disbudpar) Kota Tangerang Supendi.

Ia menuturkan, tradisi ini menjadi bagian dari warisan budaya tak benda yang terus dijaga.

Bukan sekadar membersihkan rambut, melainkan simbol penyucian diri sebelum memasuki bulan suci. Ada makna spiritual di balik guyuran air yang sederhana itu.

Menurutnya, kebiasaan turun-temurun ini juga memperkuat ikatan sosial. Warga berkumpul tanpa sekat. Saling menyapa sekaligus saling memaafkan. (William Anwar)



"Di balik guyuran air yang sederhana, tersimpan makna spiritual dan ikatan sosial yang telah dijaga puluhan tahun oleh warga Babakan."

Riuh belum usai. Rambut basah, wajah semringah. Di tepi sungai, keramas bareng bukan sekadar seremoni.

Supendi menjelaskan, tradisi ini terus digalakkan agar tidak hilang ditelan zaman. Bahkan tengah diupayakan menjadi bagian dari penguatan identitas budaya daerah.

"Kita bersama-sama lestarikan tradisi ini. Terlebih untuk didorong sebagai warisan budaya yang diakui," katanya singkat.

Ia menekankan, nilai kebersamaan menjadi ruh utama.

Ada yang datang bersama keluarga. Anak-anak belajar tentang tradisi. Orang tua mengenang masa kecil mereka yang dulu melakukan hal serupa di tempat sama.

Sekretaris Kecamatan Tangerang Ahmad Taufik Hidayat menambahkan, kegiatan ini rutin dilaksanakan warga sekitar Babakan setiap tahun sebagai bagian dari persiapan menyambut Ramadan.

Antusiasme masyarakat disebut selalu tinggi, karena tradisi ini dianggap membawa semangat baru untuk menjalani ibadah.

Sungai kembali tenang saat petang turun. Namun jejak kebersamaan tinggal selama-lamanya.

Keramas massal bukan hanya tentang air. Melainkan ingatan identitas dan cara sederhana warga Kota Tangerang menjaga budaya yang diwariskan nenek moyang. (William Anwar)

Ajang Merawat Tradisi Bersama



Sachrudin: 33 Tahun Kota Tangerang Buah Kolaborasi

Perayaan Sederhana Sarat Kebersamaan dan Semangat Gotong Royong

Puncak peringatan Hari Ulang Tahun (HUT) ke-33 dimaknai Pemerintah Kota (Pemkot) Tangerang dengan cara yang sederhana namun penuh makna.

Di bawah langit senja Ramadan, ribuan warga berkumpul di Taman Elektrik, Sabtu (28/02/2026), untuk mengikuti ngabuburit dan buka puasa bersama, sebuah perayaan yang menghangatkan hati.

Wali Kota Tangerang Sachrudin yang hadir bersama Wakil Wali Kota Maryono, unsur Forkopimda, jajaran perangkat daerah, masyarakat, serta anak-anak yatim, duduk tanpa jarak dan sekat, seluruh elemen duduk berdampingan, berbagi waktu, doa, dan kebahagiaan dalam suasana kekeluargaan.

Dalam sambutannya, Sachrudin mengajak masyarakat merenun-

gi perjalanan panjang Kota Tangerang. Ia menegaskan, 33 tahun usia kota adalah rangkaian ikhtiar, kesabaran, dan kerja bersama yang terus dijaga dari generasi ke generasi.

"Usia 33 tahun adalah perjalanan panjang yang penuh dinamika. Kita pernah menghadapi masa sulit, namun berkat kebersamaan dan kolaborasi, Kota Tangerang terus tumbuh dan melangkah maju. Setiap capaian adalah buah dari gotong royong seluruh masyarakat," ungkapnya.

Di bulan Ramadan yang sarat nilai keikhlasan, Sachrudin mengingatkan, membangun kota bukan semata tentang infrastruktur, tetapi juga tentang kepedulian dan kepekaan sosial.

"Menjaga lingkungan, menjaga kebersihan, serta saling peduli adalah bagian dari pembangunan itu sendiri. Pemerintah mem-



Suasana perayaan HUT Kota Tangerang ke-33 pada Sabtu, (28/02/2026) di Taman Elektrik, Kota Tangerang. (Foto: Prokopim Kota Tangerang)



"Usia 33 tahun adalah perjalanan panjang yang penuh dinamika. Kita pernah menghadapi masa sulit, namun berkat kebersamaan dan kolaborasi, Kota Tangerang terus tumbuh dan melangkah maju. Setiap capaian adalah buah dari gotong royong seluruh masyarakat."

-H. Sachrudin, Wali Kota Tangerang



butuhkan peran serta masyarakat agar kota ini terus tumbuh dengan nilai kemanusiaan, dan kepedulian," tuturnya.

Menjelang waktu berbuka puasa, suasana semakin khuyuk saat Ketua MUI Kota Tangerang Baijuri Khotib menyampaikan tausiyah singkat.

Ia mengajak seluruh hadirin untuk menumbuhkan empati, khususnya kepada anak-anak yatim, agar kebahagiaan HUT Kota Tangerang dapat dirasakan oleh semua lapisan.

"Ramadan mengajarkan kita untuk berbagi dan peduli. Di tengah kebahagiaan hari jadi kota, jangan sampai ada saudara kita yang terabaikan," pesannya.

Sebagai wujud nyata kepedulian, Sachrudin bersama Maryono

dan jajaran kepala perangkat daerah, turut menyerahkan santunan secara simbolis kepada anak-anak yatim melalui program Tangerang Bersedekah sebagai wujud kepedulian dari para pegawai Pemkot.

Selain itu, Pemkot Tangerang juga memberikan penghargaan kepada Kantor Imigrasi Kelas I Khusus Non-TPI Tangerang atas dukungan dalam penegakan hukum keimigrasian, serta kepada perangkat daerah yang berhasil meraih predikat Wilayah Bebas dari Korupsi (WBK) sebagai bentuk apresiasi atas komitmen menjaga integritas.

"Semoga kebersamaan kita semua dalam membangun kota lebih baik lagi terus berkelanjutan, sehingga senantiasa memberi manfaat nyata bagi masyarakat Kota Tangerang," pungkasnya. (Prokopim Kota Tangerang)

Maryono: Manfaatkan BSU dengan Tepat Guna

BSU untuk 2.924 Warga Disalurkan Tepat Sasaran Jelang Ramadan di Kota Tangerang

Sebagai wujud kehadiran pemerintah di tengah masyarakat yang membutuhkan, Pemerintah Kota (Pemkot) Tangerang menyalurkan Bantuan Sosial Uang (BSU) kepada 2.924 warga di 13 kecamatan.

Penyaluran dilakukan setelah melalui proses verifikasi ketat oleh Pekerja Sosial Masyarakat (PSM) di tingkat kelurahan, guna memastikan bantuan tepat sasaran.

Wakil Wali Kota Tangerang Maryono turut meninjau langsung penyaluran di Kecamatan Pinang dan Cipondoh pada Kamis (26/02/2026), untuk memastikan distribusi berjalan tertib, lancar, dan tepat sasaran.

"Penyaluran BSU ini merupakan komitmen Pemkot Tangerang

untuk menjaga daya beli masyarakat dan meringankan beban ekonomi, khususnya di bulan suci Ramadan," ujar Maryono.

Di Kecamatan Pinang, bantuan sebesar Rp600 ribu disalurkan melalui bank bjb kepada 238 penerima manfaat, sementara di Kecamatan Cipondoh, BSU diberikan kepada 359 warga.

Maryono berharap, bantuan ini dapat dimanfaatkan secara bijak untuk memenuhi kebutuhan pokok selama Ramadan.

"Pemkot ingin masyarakat dapat menjalani ibadah dengan tenang, tanpa terbebani kebutuhan dasar. Kami hadir untuk memastikan itu," tambahnya.

Di akhir peninjauan, Maryono memberikan apresiasi kepada Dinas Sosial dan jajaran PSM yang telah melakukan verifikasi data secara



Wakil Wali Kota Tangerang, H. Maryono Hasan, menyampaikan harapan agar kebersamaan dan kepedulian sosial terus terjaga di Kota Tangerang dalam momentum penyaluran BSU Kota Tangerang. (Foto: Prokopim Kota Tangerang)



"Penyaluran BSU ini merupakan komitmen Pemkot Tangerang untuk menjaga daya beli masyarakat dan meringankan beban ekonomi, khususnya di bulan suci Ramadan."

-H. Maryono, Wakil Wali Kota Tangerang

cermat, sehingga bantuan tepat sasaran dan tidak menimbulkan polemik.

"Saya bersama Wali Kota berkomitmen menjalankan amanah masyarakat dengan penuh tanggung jawab, menghadirkan program yang benar-benar dirasakan manfaatnya," tutupnya.

Sementara itu, Kepala Dinas Sosial Kota Tangerang Acep Wahyu-di menjelaskan, BSU ini merupakan penyaluran pertama di tahun

2026 dan diberikan kepada enam kategori penerima manfaat, yaitu anak terlantar/miskin, anak yatim, balita terlantar/miskin, penyandang disabilitas, lansia terlantar/miskin dan non-komponen lainnya yang memenuhi kriteria.

Program ini diharapkan dapat meringankan beban ekonomi warga sekaligus meningkatkan kesejahteraan masyarakat rentan, sehingga mereka bisa menjalani ibadah Ramadan dengan lebih khusyuk dan tenang. (Prokopim Kota Tangerang)

Ramadan Al-A'zhom Festival Hidupkan Syiar Islam

Perhelatan sejumlah lomba di Ramadan Al-A'zhom Festival 2026 resmi ditutup dengan torehan hasil yang membanggakan.

Festival yang berlangsung selama satu bulan penuh ini sukses menghidupkan suasana Masjid Raya Al-A'zhom sebagai pusat syiar Islam, pemberdayaan ekonomi umat, serta wadah prestasi bagi generasi muda.

Ketua Pelaksana Ramadan Al-A'zhom Festival 2026 Malkan menyatakan rasa syukur atas antusiasme masyarakat yang luar biasa. Kehadiran festival ini terbukti meningkatkan kemakmuran masjid, baik melalui kegiatan peribadatan maupun geliat ekonomi di area tenant.

"Alhamdulillah, hasilnya luar biasa. Kegiatan di masjid jadi tambah makmur dan ramai. Tenan-tenan juga ikut merasakan dampaknya. Ini menjadi kebanggaan tersendiri bagi kita semua, apalagi dilaksanakan di masjid dengan kubah terbesar di dunia tanpa penyangga ini," ujarnya.

"Harapannya, Ramadan Al-A'zhom Festival mendatang dapat digelar lebih meriah dengan jumlah peserta lomba yang lebih masif," tambahnya.

Sisi menarik lainnya dari festival tahun ini adalah munculnya bibit-bibit unggul melalui berbagai kompetisi, salah satunya lomba dai cilik (Pildacil).

Abinaya, yang berhasil menyabet juara 1, menjadi simbol keberhasilan ajang ini dalam menggali potensi anak sejak dini.

"Terima kasih kepada panitia yang telah mengadakan berbagai ajang lomba, terutama Pildacil. Hal ini sangat baik sekali untuk menggali potensi, mengasah kemampuan anak, sekaligus memicu mereka untuk mendapatkan prestasi," pungkasnya.

Menutup rangkaian acara, para partisipan dan pengurus berharap Ramadan Al-A'zhom Festival tetap konsisten menjadi ikon wisata religi dan edukasi di tahun-tahun mendatang. (Citra Jessycha)



Suasana Masjid Raya Al-A'zhom Kota Tangerang yang semakin dipenuhi pengunjung saat berlangsungnya acara Ramadan Al-A'zhom Festival. (Foto: Alwan Ardiansyah)

"Terima kasih kepada panitia yang telah mengadakan lomba Pildacil. Ajang ini sangat baik untuk menggali potensi dan mengasah kemampuan anak sejak dini."

-Abinaya, Juara 1 Pildacil



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, Balar, Kec. Benda, Kota Tangerang, Banten 15125

Days Hotel & Suites by Wyndham Jakarta Airport
Jl. Pembangunan 3 No.17, Karang Anyar, Kec. Neglasari, Kota Tangerang, Banten 15121

Kyriad Airport Hotel Jakarta
Jl. Marsekal Suryadarma No.1, RT.001/RW.006, Karang Sari, Kec. Neglasari, Kota Tangerang, Banten 15121

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

Aston Cimone Hotel & Convention Center
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

Hotel Neo + Airport Jakarta
Gengkarang Business City Tower PQR Lot 5, Jl. Atang 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

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

Grand Serpong
Jl. MH. Thamrin Jl. Kb. Nanas No KM 27, 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



Lebaran Nyaman Tanpa Repot RomPat dan Halalbihalal Hotel Neo+ Airport



Scan for location

HOTEL
NEO+ AIRPORTJl. Gengkarang Business City Jl. Atang Sanjaya No.21
Lot 5, Kota Tangerang

Menjelang Ramadan dan Idulfitri, banyak orang mulai mencari cara merayakan momen kebersamaan dengan lebih praktis. Menginap di hotel, berkumpul dengan keluarga, lalu menikmati hidangan khas Lebaran tanpa harus repot di dapur.

Itulah yang coba dihadirkan Neo+ Airport Jakarta melalui dua program spesial sepanjang Maret 2026, yakni Paket RomPat (Room Ketupat) dan Paket Halalbihalal.

Paket RomPat ditawarkan dengan harga Rp800 ribu net per malam, sudah termasuk menginap di *Superior City View Room*, Ketupat Set Menu untuk dua orang, serta sarapan untuk dua orang.

Paket ini dirancang bagi tamu yang ingin menikmati suasana Lebaran dengan kenyamanan hotel, tanpa kehilangan cita rasa hidangan khas hari raya.

"Ramadan dan Idulfitri adalah waktu yang penuh makna dan kebersamaan. Melalui Paket RomPat dan Halalbihalal ini, kami ingin memberikan kemudahan bagi tamu untuk merayakan tanpa repot, dengan fasilitas lengkap serta pelayanan profesional khas Neo+ Airport," ujar *Sales Marketing*

Manager Neo+ Airport, Teguh Wibisono.

Untuk melengkapi pengalaman tersebut, dapur hotel ini juga menyiapkan menu spesial Lebaran yang diracik langsung oleh *Executive Chef Faisal*.

"Kami menyajikan Ketupat Set Menu dengan cita rasa khas Lebaran yang kaya rempah dan disiapkan menggunakan bahan berkualitas. Harapannya, tamu tidak hanya menikmati hidangan yang lezat, tetapi juga merasakan suasana hangat seperti di rumah," jelasnya.

Selain paket menginap, tersedia pula Paket Halal Bihalal dengan harga Rp200 ribu net per orang dengan minimum pemesanan sebanyak 20 orang.

Paket ini sudah termasuk *appetizer, soup, main course*, dan *dessert*, sehingga cocok untuk acara silaturahmi keluarga besar, rekan kerja, hingga komunitas.

Berlokasi dekat kawasan Bandara Internasional Soekarno-Hatta, Neo+ Airport menghadirkan perayaan Ramadan dan Lebaran yang praktis, tetap hangat, tapi tanpa repot. (William Anwar)



"Melalui Paket RomPat dan Halal Bihalal, kami ingin memudahkan tamu merayakan Ramadan dan Idulfitri dengan nyaman, tanpa repot menyiapkan semuanya sendiri."

- Teguh Wibisono,
Sales Marketing Manager Neo+ AirportHotel Gading Serpong

Hotel Santika Premiere ICE-BSD City

Merajut Tradisi dan Kehangatan Kuliner Nusantara

Aroma rempah mengepul perlahan. Hangatnya kuah menyentuh indera, menghadirkan ingatan tentang rumah.

Di tengah hiruk modernitas kawasan BSD, Hotel Santika Premiere ICE-BSD City memilih merawat tradisi lewat cita rasa.

Bagi hotel ini, kuliner Nusantara bukan sekadar menu, melainkan narasi panjang tentang budaya, kebersamaan dan warisan yang terus hidup.

Periode 1 Februari hingga 31 Maret 2025 menjadi momen istimewa. Tiga hidangan spesial dihadirkan dengan harga Rp99 ribu nett per porsi.

Bintang utamanya adalah sop iga tangkar, dengan kuah kaya rempah dan daging empuk hasil teknik *slow-cooked*. Bersanding dengannya, nasi tempong ayam kampung yang segar dengan sambal khas yang dibuat mendadak, serta nasi goreng salmon yang memadukan rasa lokal dengan sentuhan modern.

Executive Chef Hotel Santika Premiere ICE-BSD City, Zein menuturkan, setiap menu dipilih karena kedekatannya dengan selera masyarakat.

"Untuk sop iga tangkar, kami menggunakan teknik *slow-cooked* agar bumbu meresap sempurna. Nasi tempong menonjolkan sambal segar yang dibuat mendadak, sementara nasi goreng salmon menghadirkan perpaduan gurih dan modern," ujarnya.

Public Relations Hotel Santika Premiere ICE-BSD City, Devy Kurnia menambahkan, promo ini menjadi wujud pelayanan dari hati. Menu tersedia setiap hari di Mandalika Restaurant maupun melalui layanan kamar.

Di setiap suapan, ada rasa yang akrab. Rasa yang tak hanya mengenyangkan, tetapi juga menghangatkan untuk terus diingat momentumnya. (William Anwar)

"Promo ini menjadi bagian dari pelayanan kami dari hati, menghadirkan hidangan yang tidak hanya lezat tetapi juga memberikan pengalaman kuliner yang berkesan."

- Devy Kurnia, Public Relations Hotel Santika Premiere ICE-BSD City



Scan for location
**HOTEL SANTIKA
PREMIERE ICE BSD CITY**
Jl. BSD Grand Boulevard, Pagedangan,
Kec. Pagedangan, Kabupaten Tangerang



Hospitality from the Heart



60 Seconds to Seoul Aston Bintaro

Pop-up kuliner Korea hadir lewat Archipelago Global Flavours Series hingga Juni 2026



Scan for location
ASTON BINTARO HOTEL
Jl. Cendrawasih Raya No.25, Sawah Lama,
Kec. Ciputat Tim, Kota Tangerang Selatan



Aroma gochujang menyeruak hangat. Wajan berdesis, saus merah mengilap membalut tteokbokki yang kenyal.

Demam Korea belum juga reda. Musiknya didengar, dramanya ditonton, kulineranya juga terus diburu.

Kini, tanpa perlu terbang jauh, cita rasa *street food* ala Seoul bisa dinikmati langsung di ASTON Bintaro Hotel & Conference Center melalui program "60 Seconds to Seoul".

Program ini merupakan bagian dari Archipelago Global Flavours Series yang digagas oleh grup perhotelan Archipelago International.

Setiap enam bulan, konsep kuliner berbeda dihadirkan, membawa setiap tamu menjelajah rasa dari berbagai negara.

"Kami menghadirkan 60 Seconds to Seoul sebagai konsep pop-up kuliner yang membawa cita rasa autentik street food Seoul ke

jaringan hotel kami di seluruh Indonesia," ujar CEO Archipelago, John Flood.

Mulai Rp40.000, setiap pengunjung dapat menikmati pilihan Tteokbokki, Korean Cheese Burger, Gangnam Hot Chicken, hingga Kimchi Fried Rice.

Dua dessert lezat yakni Jeju Matcha Puff dan Baesuk Pear juga siap menjadi pelengkap, bersama minuman segar seperti Sparkling Yuzu Honey dan Omija Cooler.

Perjalanan rasa ini berlangsung hingga Juni 2026. Untuk informasi lebih lanjut dan pemesanan promo ini dapat menghubungi +62 21 5050 7070 atau melalui Whatsapp Business di nomor +62 878 5050 0777.

Informasi lain mengenai Aston Bintaro Hotel & Conference Center juga bisa didapatkan melalui Instagram resmi di @astonbintaro.

Nikmati Suasana Berlibur Paling Manis di Ramada

Staycation Nyaman di BSD City Lewat Promo "Sweet Gateway"



Sweet Gateway AT RAMADA

2D1N Stay Starting from **IDR 650,000,- net** /Room/Night Including breakfast for 2 persons & 1 Round of Pizza

3D2N Stay Starting from **IDR 1,350,000,- net** /Room/2 Nights Including breakfast for 2 persons, 1 Round of Pizza & SQP Park tickets for 2 persons

In Collaboration with: **SQP Park**

via WhatsApp **+62 811-9351-388**

RAMADA BY WYNDHAM SERPONG

"Promo Sweet Gateway kami hadir sebagai pilihan bagi siapa saja yang ingin beristirahat sejenak dari rutinitas, sambil menikmati hidangan lezat dan menciptakan momen berkesan bersama orang-orang terdekat."

- Diah Windrawati, Director of Marketing Ramada by Wyndham Serpong

Rutinitas yang padat sering kali membuat banyak orang merindukan waktu rehat sejenak.

Tak perlu bepergian jauh, pengalaman staycation yang nyaman kini bisa dinikmati di kawasan BSD City melalui promo terbaru dari Ramada by Wyndham Serpong.

Bertajuk "Sweet Gateway at Ramada", promo ini dirancang sebagai pilihan liburan singkat yang praktis namun tetap menyenangkan.

Paket menginap tersebut cocok bagi keluarga, pasangan, maupun sahabat yang ingin menghabiskan quality time bersama.

Melalui promo ini, setiap tamu dapat menikmati paket 2 Days 1 Night dengan harga mulai dari Rp650 ribu net per kamar per malam. Harga tersebut sudah termasuk sarapan untuk dua orang serta satu round pizza yang dapat dinikmati selama menginap.

Bagi yang ingin menikmati waktu lebih lama, tersedia pula paket 3 Days 2 Nights dengan harga mulai dari Rp1.350.000 net.

Selain sarapan untuk dua orang dan satu round pizza, paket ini juga dilengkapi dengan tiket masuk SQP Park untuk dua orang, sehingga momen liburan terasa semakin seru sambil menjelajahi berbagai aktivitas menarik di sekitar kawasan BSD.

Berlokasi strategis di area BSD City, Ramada by Wyndham Serpong menghadirkan suasana menginap yang modern dan hangat. Fasilitasnya dirancang untuk memberikan kenyamanan sekaligus pengalaman perjalanan yang menyenangkan.

"Promo Sweet Gateway ini menjadi pilihan menarik bagi siapa saja yang ingin beristirahat sejenak dari rutinitas, menikmati hidangan lezat, serta menciptakan momen berkesan bersama orang-orang terdekat," ujar Director of Marketing Ramada by Wyndham Serpong, Diah Windrawati.

Informasi lebih lanjut dan reservasi dapat dilakukan melalui telepon di 021-5319-1388, WhatsApp +62 811 9351 388, atau melalui akun Instagram @ramadaserpong.



Scan for location
HOTEL RAMADA BY WYNDHAM SERPONG
Jl. Raya Serpong No.89, Cilenggang, Kec. Serpong, Kota Tangerang Selatan

Raya Penuh Makna di Howard Johnson

Hadirkan Tiga Program Spesial Idulfitri

Langit Ramadan perlahan berganti takbir kemenangan. Di momen itu, hangatnya silaturahmi terasa lebih berarti.

Menyambut Idulfitri 1447 Hijriah, Howard Johnson by Wyndham Tangerang menghadirkan tiga program spesial yang dirancang untuk menjawab kebutuhan banyak orang. Mulai dari staycation keluarga hingga momen halal bihalal bersama kolega.

Di antaranya melalui *Eid Staycation Package*, yang mana setiap tamu dapat menikmati pengalaman menginap dua hari satu malam dengan harga mulai Rp599 ribu net per kamar per malam. Paket ini sudah termasuk sarapan untuk dua orang serta kamar yang luas dan nyaman.

Promo yang berlaku pada 20-31 Maret 2026 ini menjadi pilihan tepat untuk merayakan Lebaran tanpa perlu bepergian jauh.

Bagi yang ingin memperpanjang kebersamaan, tersedia pula program *Stay Longer, Stay Smarter - 24 Hours Stay*.

Dengan harga Rp799 ribu net per kamar per malam, tamu Howard Johnson dapat menikmati waktu menginap penuh selama 24

jam sejak *check-in*, tanpa terburu batas *check-out* konvensional.

Tak hanya itu, suasana halal bihalal semakin semarak berkat *Halal Bihalal Package* di Aroma Bumbu Eatery & Café.

Sajian *all-you-can-eat* "Nusantara" menghadirkan ragam menu favorit Indonesia, mulai 20 Maret hingga 21 April 2026, dengan harga Rp175 ribu net per orang.

Melalui program ini, Howard Johnson Tangerang berkomitmen untuk merancang setiap momen menjadi lebih hangat, lebih leluasa, dan lebih bermakna.

Untuk reservasi, hubungi +62 821 2292 1266. (William Anwar)



Scan for location
HOWARD JOHNSON BY WYNDHAM SERPONG
Jl. MH. Thamrin No.7, Cikokol, Kec. Tangerang, Kota Tangerang

STAY LONGER SMARTER

Indulge in the privilege of a 24 hour stay at Howard Johnson By Wyndham Tangerang

Starting from **IDR 799.000** net/rooms/night**

Book & Stay Period Until 15 December 2026
Book via: email, Call, or Walk-in
Not applicable during national and other major holidays

Package Inclusions:

- Accommodation for a complete 24-hour stay
- Complimentary breakfast for 1 or 2 persons
- Complimentary signature traditional welcome drink upon arrival
- Complimentary unlimited high-speed internet access
- Complimentary access to swimming pool & fitness center
- Government tax & service charge

Book Now: **+62 821 2292 1266**

Halalbihalal PACKAGE

Celebrate the spirit of togetherness with Aroma Bumbu's signature Eid-style menu, thoughtfully prepared for your special gathering. Enjoy a warm and joyful atmosphere as you share meaningful moments with family, friends, and colleagues.

Valid until: 20 March - 21 April 2026

Normal price **IDR 175K** Nett /Person

Early Bird **IDR 150K** Nett /Person

Prices are inclusive of government tax & service charge.

Reservation: **+62 822 4639 7327**

BUY 5 GET 6 NOT APPLICABLE FOR EARLY BIRD RESERVATIONS

Eid Staycation PACKAGE

Celebrate Eid al-Fitr with a meaningful stay. Enjoy a comfortable room, a relaxing ambiance, and thoughtful amenities designed for you and your loved ones.

Book & Stay Period: 20 - 31 Mar 2026

Starting from **IDR 599.000** net/rooms/night

Your Stay Includes:

- One-night accommodation
- Breakfast for 1 or 2 Persons
- High speed internet access

Reservation: **+62 821 2292 1266**



Suasana interior Karinda Cafe & Resto, tempat makan unik yang dilengkapi track balap mobil. (Foto: Imam Dwi Saputra)



Karinda Cafe & Resto Santap Seru di Pit Stop Mini

Di tengah tawaran tempat makan yang terasa seragam, Karinda Cafe & Resto hadir sebagai kejutan kecil di kawasan Karang Tengah, Kota Tangerang.

Bukan sekadar resto keluarga. Tempat ini memadukan santap hangat dengan denting roda mobil mini yang meluncur cepat di lintasan dalam ruangan.

Begitu melangkah masuk ke lokasi di Komplek Metro Permata 1, Pondok Pucung, mata langsung tertuju pada satu sudut yang tak biasa, yakni track balap mobil diecast dan remote control car, lengkap dengan tikungan, jalur lurus, serta hambatan untuk adu cepat dan kekuatan.

Di sini, makan bukan satu-satunya agenda.

Pengunjung bisa menjajal tantangan "Time Attack" dan mencatat waktu tercepat di lintasan. Bahkan tersedia hadiah hingga Rp500 ribu bagi yang berhasil menjadi yang terbaik.

Bagi yang tak membawa unit sendiri, Karinda Cafe & Resto

juga menyediakan sewa mobil per 30 menit.

Leader Karinda Olistiani menyebut, konsep ini memang dirancang agar keluarga tetap bisa menikmati waktu bersama untuk orang tua santap tenang, dan anak-anak tetap aktif tanpa perlu khawatir.

Karinda tidak hanya menyajikan hidangan. Melainkan juga menjanjikan suasana yang lengkap. Anak-anak asyik bermain, pria dewasa pun ikut tertarik. (Citra Jessycha)



"Kami ingin menghadirkan tempat di mana keluarga bisa menikmati waktu bersama—orang tua santap tenang, sementara anak-anak tetap bisa bermain."

Karinda Olistiani, Pengelola Karinda Cafe & Resto

Rasa yang Jadi Alasan Kembali

Namun lintasan balap hanyalah pembuka cerita. Di dapur Karinda Cafe & Resto, olahan iga menjadi primadona.

Iga Bakar hadir dengan baluran saus manis-gurih yang meresap dalam. Dagingnya empuk, mudah terlepas dari tulang.

Bagi penyuka sensasi pedas, iga rica-rica menawarkan rasa yang lebih menggigit. Sementara iga lada hitam menghadirkan aroma rempah hangat yang kuat dan ber-karakter.

Tak hanya itu, tersedia pula menu gurami dengan racikan bumbu khas yang cocok disantap bersama.

Harga yang ditawarkan berada di kisaran puluhan ribu rupiah, membuatnya tetap ramah untuk santap keluarga, arisan kecil, hingga kumpul komunitas.

Karinda membuka pintunya setiap hari pukul 10.00–22.00 WIB.

Awalnya, pelanggan baru mungkin datang karena penasaran dengan lintasan mini di dalam ruangan.

Tapi setelahnya, mereka kembali karena cita rasa ajaib yang disajikan.

(Citra Jessycha)



Scan for location
KARINDA CAFE & RESTO

Jl. Perumahan Metro Permata Jalan Kompleks Metro Permata No.10, RT.001/RW.005, Pd. Pucung, Kec. Karang Tengah, Kota Tangerang



Satu Tahun Slub Cafe

Hadirkan Sensasi Omakase

@slubcafe

Matahari mulai terbenam, memancarkan sinar kemerahan di permukaan Sungai Cisadane.

Cahayanya menyapu bangunan industrial di seberang, lalu masuk lewat jendela-jendela kaca yang terbuka di depannya.

Pantulannya jatuh di deretan gelas bening dan bunga mawar merah di atas meja. Suasana seketika berubah hangat.

Hiruk pikuk kendaraan di luar seperti tertinggal. Yang terdengar hanya canda, tawa, dan seruan "selamat" yang terucap berulang kali.

Memang ada perayaan di sana. Slub Cafe genap berusia satu tahun Februari ini, dan dirayakan dengan cara yang tak biasa.

Di luar ruangan, aktivitas ramai. *Merchandise* terbaru Slub dipajang rapi dan langsung jadi perhatian. Namun di dalam, suasananya jauh lebih intim.

Slub menghadirkan sesi Omakase, konsep khas Jepang yang mengandalkan kurasi langsung dari tuan rumah. Sebuah pengalaman yang jarang ditemui di Kota Tangerang.

"Kita mau bikin sesuatu yang *memorable*. Bukan sekadar perayaan, tapi *experience* tentang minuman," ujar salah satu pengelola Slub Cafe, Azki.

Menu yang disajikan malam itu merangkum identitas mereka. Ada *signature menu* yang sudah dikenal pelanggan seperti *filter infused coffee* yang memang dijual reguler, hingga menu spesial yang akan segera rilis.

Menu terakhir bahkan disiapkan khusus bertepatan dengan momen Valentine.

Hangat, *playful* dan tetap punya karakter kuat khas Slub.

Bagi mereka, Omakase bukan hanya soal rasa. Melainkan berbicara tentang kesan, kebersamaan dan merayakan perjalanan setahun dengan cara yang personal.

(William Anwar)



Sesi presentasi dan omakase Slub Cafe dalam rangka perayaan anniversary satu tahun sekaligus hari valentine. (Foto: Hakim Fajarullah)

Ukir Konsistensi, Sambut Masa Depan

Satu tahun bukan waktu yang panjang. Namun bagi Slub, ini adalah perjalanan yang penuh kejutan.

"Setahun ini dibidang gampang juga enggak, susah juga enggak. Tapi kita kaget antusias orang-orang tinggi banget," ungkap Azki dan Hirga, pengagas kafe ini.

Di tengah menjamurnya *coffee shop* yang cepat tumbuh signifikan, Slub turut menemukan ritmenya. *Traffic* pengunjung yang stabil, hingga pelanggan yang makin loyal.

Banyak *regular customer* yang sudah akrab dengan barista. Bahkan saling mengenal di luar sekadar relasi penjual dan pembeli.

Konsistensi itu yang mendorong mereka terus berinovasi. Dari awalnya hanya buka sore hari, kini Slub melayani sejak

pagi. *Smoking room* ditambah, dan semoga Omakase bisa berjalan secara berkala setiap waktu.

"Kita dapet *feedback* terus dari pelanggan. Jadi memang tiap bulan diusahakan ada sesuatu yang baru," kata Hirga.

Ke depan, Slub juga menyimpan rencana besar. Namun banyak yang masih dirahasiakan, agar tak ingin tergesa oleh tekanan. "Kita pengen buka karena memang sudah siap. Bukan karena ditanya-tanya kapan buka," sambung Azki.

Perayaan satu tahun ini bukan garis finis. Melainkan sebuah jeda kecil untuk melihat kembali langkah yang sudah ditempuh, sebelum kembali berjalan, dengan mimpi yang lebih matang dan semangat yang tetap sama. (William Anwar)

"Kami ingin membuat sesuatu yang memorable. Bukan sekadar perayaan, tapi sebuah experience tentang minuman."

- Azki, Slub Cafe



Scan for location

SLUB CAFE

Jl. Teladan IV No. No. RT. 40RT.003/RW.002, Babakan, Kec. Tangerang, Kota Tangerang



Area bar Kopi Motoran yang tampil maksimal, lengkap dengan motor klasik sebagai penyangga mejanya. (Foto: Hakim Fajarullah)

Gaya Autentik Kopi Motoran



Saat matahari turun perlahan dan lampu-lampu kuning mulai menyala, kedai sederhana di pinggir jalan kawasan Kunciran, Kecamatan Pinang, Kota Tangerang juga ikut dirapikan.

Papan nama warna kuning bertuliskan 'Kopi Motoran' hasil lukisan tangan tampak hangat di antara lalu-lalang kendaraan.

Begitu mampir, suasananya terasa berbeda. Deretan motor klasik terparkir rapi di depan kedai. Beberapa orang duduk santai, menyesap kopi sambil berbincang.

Kedai kopi, atau yang lebih akrab disebut *shelter* sederhana itu terasa hidup, bagaikan ruang singgah yang selalu punya telinga untuk mendengar setiap cerita.

Kopi Motoran buka mulai sekira pukul 16.00 WIB. Saat mentari tenggelam, sinarnya masuk dari celah-celah ruang. Ketika malam datang, cahaya temaram justru membuat suasana makin akrab.

Sambil bersantai dan melepas penat, kedai kopi yang banyak dikenal dengan nama KOMO ini menyiapkan banyak pilihan menu.

Mulai dari kopi susu, manual brew, hingga mocktail dan camilan ringan seperti kentang goreng.

"Untuk minuman kita punya *signature* menu namanya Anarkis, singkatan dari Antara Kopi dan Kayu Manis. Kalau makanan cuma camilan, tapi kalau mau bawa makanan berat dari luar dan makan di sini juga boleh banget," ujar owner KOMO, Aliang Lim.

Harganya ramah di kantong. Hanya berkisar Rp13 ribu hingga Rp30 ribu, tapi rasa yang tersaji luar biasa.

Semua kopi yang tersaji juga terasa autentik. Keberadaan mesin *roasting* mini di dalam shelter jadi alasan di baliknya.

Aliang memanggang sendiri biji kopi untuk KOMO. Bahkan, sudah tersedia juga *roasted beans* seharga Rp100 ribu per 100 gram serta *coffee drip* untuk dinikmati para penikmatnya di rumah.

Aliang menyebut, KOMO tercipta sebagai bagian dari pengalaman sederhana yang ingin ia bagikan.

"Kopi motoran itu universal. Buat siapa saja bisa. Buat yang suka kopi, suka motor, atau orang biasa, sama saja sebetulnya," ujarnya. (William Anwar)

Dulu Motoran Sekarang Buka Shelter

Sesuai namanya, Kopi Motoran lahir dari perjalanan yang benar-benar dimulai di atas motor.

Mulanya, Aliang berjualan kopi menggunakan motor peninggalan sang ayah, menyeduh kopi sederhana di ruang terbuka, berpindah dan bertahan seadanya.

"Awalnya di atas motor. Karena sering hujan, akhirnya memutuskan cari tempat, lalu

pelan-pelan bangun *shelter*," kenangnya.

Seiring waktu, tempat kecil itu berkembang. Dari tanah kosong, perlahan berdiri ruang sederhana yang kini menjadi titik kumpul banyak orang.

KOMO bukan sekadar kedai kopi. *Shelter* sering menjadi tempat singgah komunitas motor, garis finis sunmori, bahkan kadang berubah menjadi "bengkel dada-



kan" ketika ada motor pelanggan yang perlu dibenahi.

"Cerita serunya ada saja. Habis ngopi, tiba-tiba motornya mati, dibongkar di sini, ya kita bantuin juga bareng-bareng," kata Aliang sambil tertawa.

Kini, *shelter* Kopi Motoran berdiri sebagai ruang yang terbuka untuk siapa saja. (William Anwar)

"Dari atas motor, kami belajar bahwa kopi bukan sekadar minuman, tapi ruang untuk berbagi cerita."

Aliang Lim, Owner KOMO



Scan for location
KOPI MOTORAN (SHELTER)
Jl. Mandor Masan, Kunciran, Kec. Pinang, Kota Tangerang



Tennis.ind Punya Banyak Cerita

Bola hijau melesat cepat di atas net. Satu raket menyambutnya dengan pukulan *forehand* yang mantap. Di sisi lapangan lain, tawa kecil terdengar ketika bola melenceng sedikit dari garis.

Begitulah suasana latihan komunitas Tennis.ind. Hangat, santai, tapi tetap penuh semangat.

Di lapangan tenis Modern Golf and Country Club maupun Palembang Semi Tennis Court, sejumlah anggota komunitas ini rutin berkumpul.

Ada yang baru pertama kali memegang raket. Ada pula yang sudah cukup piawai mengontrol arah bola. Semua bermain di lapangan yang sama.

Komunitas Tennis.ind sendiri lahir pada 2022 dari keresahan se-

derhana, yakni sulit menemukan teman bermain tenis.

"Kami memang mendirikan komunitas ini untuk mempopulerkan tenis lebih luas lagi sekaligus keresahan pribadi karena jarang menemukan teman untuk bermain bersama," ujar Founder Tennis.ind, Sofyan Nurul Iman.

Awalnya hanya sekumpulan kecil pemain yang bermain santai. Namun perlahan, jumlah anggotanya bertambah.

Kini, Tennis.ind berkembang menjadi ruang berkumpul bagi siapa saja yang ingin belajar tenis. Tidak peduli usia ataupun pengalaman, yang penting mau berlatih dan mencoba.

(William Anwar)

Belajar Tenis dari Nol

@tennis.ind

Di Tennis.ind, tenis tidak hanya soal memukul bola. Di balik permainan yang terlihat santai, ada sistem latihan yang dirancang cukup serius.

Komunitas ini menghadirkan program *coaching* bersama pelatih profesional yang terbuka bagi semua level. Mulai dari pemula yang benar-benar baru mengenal tenis, hingga atlet yang ingin meningkatkan kemampuan.

Menariknya, program ini tetap dibuat ramah bagi kantong. Biaya *coaching* sekitar Rp168 ribu untuk setiap pertemuan, sudah termasuk fasilitas seperti raket, bola, hingga lapangan latihan.

Pendekatan ini membuat banyak orang berani mencoba tenis untuk pertama kalinya.

"Saya menilai komunitas ini sangat cocok bagi para pecinta tenis pemula yang ingin mengembangkan minatnya. Tidak hanya *fun game*, di sini ada *coaching*, ada yang *private*, bahkan sesekali juga ada *mini tournament*," ujar salah satu anggota komunitas, Caresya Caroline.

Selain latihan rutin, Tennis.ind juga kerap menggelar *open match* dan *mini tournament* bagi para anggotanya. Sebuah cara sederhana untuk menjaga semangat bermain tetap hidup.

Di lapangan itu, tenis bukan hanya olahraga. Melainkan juga menjadi alasan orang berkumpul, berteman dan tumbuh bersama.

(William Anwar)

Sejumlah anggota komunitas Tennis.ind yang kerap berlatih dan meningkatkan kapasitas diri bersama-sama. (Foto: Kominfo Kota Tangerang)





Periode Quiz Hingga 30 April 2026

Mendatar

2. Dari Tempat Motoran Kini Menjadi Shelter
5. Menyusuri Kawasan Benteng Makasar
6. Pesta dan Tradisi dalam Satu Atap
8. Mengubah Gulma Menjadi Karya
9. Dikurasi Langsung oleh Tuan Rumah
10. UMKM Menembus Pasar Eropa

Menurun

1. Barber Premium di Tengah Bandara
3. Home Industry Pembuat Kue Lebaran
4. Warisan Budaya Sambut Ramadan di Babakan
7. Ikon Lokal yang Mempercantik Motif

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 daruratan lainnya.**

