



TANGERANG MAGAZINE

GRATIS



Scan the QR code
to view e-paper

Edisi 05 / 2026

Hal. **32** **Ritual Pusaka Peh Cun di Sisi Cisadane**
Perpaduan Spiritualitas, Sejarah, dan Ritual Leluhur
di Tepian Cisadane

Hal. **52** **Kota Tangerang Juara POPDA XII Banten**
Kota Tangerang Perolehan Medali Terbanyak
Di Ajang Popda Banten

LAPORAN UTAMA

MEMUPUK KOTA MENUAI SWASEMBADA

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

Fitri Yulia
Widi Yanto
Woro Suci

EDITOR

Khanif Lutfi

DESAIN GRAFIS

Rizki Ramadani
Pria Mulya Lugina

FOTOGRAFER

Hakim Fajarullah

REPORTER

William Anwar

EMAIL

tangeranglivemagz@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 tumbuh. Gedung menjulang, jalan semakin ramai dan aktivitas masyarakat bergerak tanpa henti. Namun di balik perkembangan itu, ada kebutuhan dasar yang selalu hadir dan tidak pernah berubah: pangan.

Ketahanan pangan bukan lagi hanya tentang hamparan sawah yang luas. Di tengah keterbatasan ruang perkotaan, pangan mulai menemukan bentuk baru melalui kebun rumah, pertanian urban, budi daya ikan, hingga gerakan masyarakat yang tumbuh dari lingkungan terkecil.

Kota Tangerang terus berupaya, bagaimana semangat menjaga pangan dapat berkembang dari berbagai arah. Masyarakat, kelompok tani, pelaku usaha, hingga pemerintah bergerak bersama menciptakan cara baru agar kebutuhan pangan tetap terjaga.

Dari pot-pot sederhana di halaman rumah hingga inovasi pertanian modern, setiap langkah kecil memiliki arti besar. Sebab kemandirian pangan tidak selalu dimulai dari sesuatu yang besar, tetapi dari kepedulian yang tumbuh dan dilakukan bersama.

Laporan utama ini mengajak pembaca melihat lebih dekat perjalanan menjaga pangan di tengah kota. Tentang bagaimana ruang yang terbatas tetap mampu melahirkan harapan, sekaligus menjadi pengingat bahwa ketahanan pangan adalah tanggung jawab bersama.

Table of Content



Memupuk Kota Menuai Swasembada

Kisah Ketahanan Pangan Tumbuh dari Kota



Jejak Rahasia di Balik Sepatu Ternama

Presisi Sederhana dengan Standar Internasional



Kota Tangerang Juara POPDA XII Banten

Kota Tangerang Perolehan Medali Terbanyak Di Ajang Popda Banten

24

Rahang Tuna Pemuda

Primadona Kuliner
Ciledug Bikin Ketagihan



32

Ritual Pusaka Peh Cun di Sisi Cisadane

Perpaduan Spiritualitas, Sejarah, dan Ritual Leluhur di Tepian Cisadane

52

Harmoni Pertunjukan Lukis dan Lantunan Klasik

Kolaborasi live painting dan musik klasik dalam perayaan Kosanniversary ke-6 Kosan Mantan Kopi di Kota Tangerang



Memupuk Kota Menuai Swasembada

Kisah Ketahanan Pangan Tumbuh dari Kota

Kawasan kota metropolitan terus bergerak. Jalanan semakin padat. Gedung tumbuh semakin tinggi. Aktivitas berjalan tanpa jeda.

Namun ada satu hal yang tak ikut berubah. Pangan tetap menjadi kebutuhan dasar yang dibutuhkan setiap orang untuk hidup dengan layak.

Setiap hari, kebutuhan pangan bergerak menuju meja makan warga. Beras, sayur, ikan, telur, hingga sumber protein lainnya datang silih berganti.

Di wilayah yang tumbuh cepat seperti Kota Tangerang, kebutuhan itu terus bergerak seiringan dengan pertumbuhan penduduknya.

Di samping itu, Indonesia beberapa waktu terakhir mencatatkan surplus pada sejumlah komod-

itas pangan nasional. Produksi meningkat, distribusi diperkuat dan swasembada kembali menjadi target besar.

"Sejarah, takdir dan kenyataan membuktikan bahwa karena kita sudah lebih dulu aman soal pangan, krisis apa pun di luar negara kita, kita relatif aman. Kita lebih siap menghadapi cobaan," kata Presiden RI Prabowo Subianto, dipantau dari siaran Youtube Sekretariat Presiden.

Tetapi, kota urban menyimpan cerita yang sedikit berbeda. Lahan pertanian terus menyempit. Aktivitas ekonomi tumbuh lebih cepat. Ruang terbuka berubah fungsi, sementara kebutuhan pangan tidak pernah ikut menyusut.

Data Dinas Ketahanan Pangan (DKP) Kota Tangerang mencatat,

luas sawah yang tersisa kini sekitar 98 hektare, dengan produksi padi sekitar 700 ton per tahun. Di sisi lain, kebutuhan pangan harus mengalir untuk memenuhi kebutuhan lebih dari 1,9 juta penduduk.

"Ketahanan pangan tidak bisa dibangun oleh satu pihak saja. Masyarakat, kelompok tani, pelaku usaha, hingga pemerintah harus bergerak bersama," ujar Kepala DKP Kota Tangerang, Muhdorun.

Di tengah ruang yang semakin terbatas, ketahanan pangan perlahan mulai menemukan bentuk baru.

Bukan lagi sekadar sawah yang luas, bukan pula bulakan yang membentang berhektare-hektare. Melainkan tumbuh dari pot kecil di halaman rumah, kolam sederhana, hingga hidroponik di tengah permukiman. (William Anwar)

Hamparan sawah yang mulai menguning di kawasan Neglasari, Kota Tangerang, sebagai wajah gagasan swasembada pangan. (Foto: Hakim Fajarullah)



KWT Gemas Implan memanfaatkan lahan terbatas dengan teknik menanam baik secara tradisional maupun urban farming. (Foto: Hakim Fajarullah)

Harapan Besar dari Kebun Kecil

Pagi berjalan pelan di antara deretan tanaman hijau. Pot-pot kecil berjajar rapi. Sebagian daun tampak basah terkena siraman air.

Tangan-tangan sibuk bergerak. Ada yang memeriksa tanaman. Ada juga membersihkan daun. Sesekali terdengar tawa dan obrolan ringan di sela aktivitas.

Suasananya sederhana. Namun dari tempat seperti ini, gerakan yang lebih besar mulai tumbuh.

Kelompok Wanita Tani (KWT) Gemas Implan menjadi salah satu wajah ketahanan pangan skala lingkungan di Kota Tangerang. Tak hanya menanam, kelompok ini juga mendorong warga agar mulai memanfaatkan ruang kecil di sekitar rumah.

Perlahan, kebiasaan itu menular. Hampir setiap rumah mulai memiliki tanaman di pekarangannya sendiri. Tidak harus luas. Tidak harus mahal.

Sebagian memanfaatkan limbah rumah tangga sebagai bahan pendukung. Air cucian beras digunakan kembali. Kulit bawang dikumpulkan. Bahan-bahan yang sebelumnya dibuang perlahan memiliki fungsi baru.

"Kami ingin masyarakat ikut bergerak. Jadi bukan hanya kelompok tani yang menanam, tetapi lingkungan sekitar juga mulai terbiasa," ujar Ketua KWT Gemas Implan, Tuminah.

Menurut perempuan yang akrab disapa Mina itu, ketahanan pangan tidak selalu lahir dari lahan besar. Kadang tumbuh dari halaman sempit yang sebelumnya kosong. Kadang pula dimulai dari rasa penasaran kecil untuk menanam satu tanaman, lalu berkembang menjadi kebiasaan bersama.

Kebiasaan itu terus tumbuh sambil menghasilkan banyak manfaat. Mulai dari mencukupi kebutuhan pangan, hingga membantu mempertebal kantong ekonomi keluarga.

Namun, ketahanan pangan rupanya tidak hanya berhenti pada sayuran yang tumbuh di tanah. Di sudut Kota Tangerang lainnya, harapan serupa juga bergerak dari bawah permukaan air. (William Anwar)

"Ketahanan pangan tidak harus dimulai dari lahan yang luas. Dari pekarangan kecil dan kebiasaan sederhana, masyarakat bisa memenuhi kebutuhan sekaligus menguatkan ekonomi keluarga."

Tuminah,
Ketua KWT Gemas Implan



Perairan Ambil Peran

Dari Keramba Sederhana, Lahir Upaya Menjaga Pangan dan Membuka Peluang Baru Bagi Warga

Riak kecil sesekali memecah permukaan air. Di bawahnya, ribuan ikan bergerak tanpa banyak terlihat.

Dari atas keramba, aktivitas berjalan seperti biasa, pakan ditebar, air juga diperiksa. Sebagian anggota bercengkerama sambil memantau hasil budi daya.

Tidak banyak yang menyangka, tempat sederhana ini lahir dari situasi yang tidak sederhana.

Bertajuk Kelompok Pembudi Daya Ikan (Pokdakan) Keramba 22 Periuk, area ini mulai digarap sejak masa pandemi. Saat banyak aktivitas melambat, kelompok ini justru mulai membangun cara bertahan dari sektor pangan.

Kini, jumlah kerambanya telah berkembang menjadi puluhan unit. Ikan patin menjadi salah satu komoditas utama

yang rutin dipanen.

Hasilnya tak hanya berhenti di kolam. Sebagian diolah menjadi produk turunan seperti keripik kulit patin. Sebagian lainnya juga dibagikan kepada masyarakat sekitar.

"Pekerjaan bisa diganti mesin, tetapi makanan tidak bisa digantikan," tegas Ketua Keramba 22 Periuk, Mohammad Afendhi.

Kalimat itu terdengar sederhana. Namun kebutuhan pangan rupanya juga terus menuntut cara-cara baru untuk bertahan.

Bukan hanya dari tanah dan air, tetapi juga melalui teknologi, edukasi, hingga wajah pertanian modern yang mulai tumbuh di tengah kawasan perkotaan. (William Anwar)

Peluang Baru *Urban Farming*

Ayodha Farm Menghadirkan Wajah Baru Pertanian Kota Melalui Hidroponik, Edukasi, dan Peluang Ekonomi

Di tengah kawasan permukiman kota, deretan tanaman hijau tumbuh rapi tanpa hamparan sawah yang luas. Pipa-pipa tersusun memanjang. Air mengalir perlahan membawa nutrisi.

Pemandangan seperti ini mungkin tidak terlalu akrab beberapa tahun lalu. Berkebun kerap identik dengan lumpur, Cangkul dan lahan yang membentang lebar.

Namun perlahan wajahnya berubah. Ayodha Farm menjadi salah satu contoh bagaimana pertanian urban mulai menemukan bentuk baru di Kota Tangerang.

Tempat ini tak hanya menghadirkan hasil panen, tetapi juga ruang belajar, tempat bermain, hingga membuka peluang ekonomi baru. Menariknya lagi, perjalanan itu juga lahir dari langkah yang tak biasa.

Founder Ayodha Farm, Bungaran Eka Suryadi, sebelumnya berkecimpung di dunia teknologi modern sebelum akhirnya memilih mendalami sektor pertanian urban.

Pengalaman pria yang akrab disapa Bung Yadi itu perlahan melahirkan gagasan bahwa bertani di perkotaan bukan lagi sekadar aktivitas tradisional.

"Hidroponik itu bukan lagi soal nyangkul atau sawah luas. Siapa pun sebenarnya bisa mulai menanam," ujarnya. Di tempat ini, anak-anak TK hingga

pelajar juga datang bergantian. Sebagian belajar mengenal jenis tanaman. Sebagian lagi mencoba memanen hasil kebun secara langsung, tentunya dengan hasil yang lebih berkualitas.

Pertanian modern perlahan bukan lagi berperan sebagai penghasil pangan, melainkan juga melahirkan peluang usaha, ruang edukasi, hingga mempertemukan banyak orang dalam satu gagasan yang sama.

Namun ketahanan pangan tentu tidak lahir begitu saja. Di balik berbagai gerakan masyarakat dan inovasi yang tumbuh, terdapat sistem yang ikut bekerja menjaga semuanya tetap berjalan.

(William Anwar)



"Bertani di perkotaan bukan lagi sekadar aktivitas tradisional, tetapi menjadi cara baru menghadirkan pangan dan peluang."

Bungaran Eka Suryadi,
Founder Ayodha Farm



Ayodha Farm memanfaatkan teknologi dan metode modern sebagai solusi budidaya tanaman pangan di kawasan padat penduduk. (Foto: Hakim Fajarullah)

Ketahanan Bukan Kebetulan

Transformasi Pertanian Urban sebagai Ruang Edukasi, Inovasi, dan Ekonomi Baru



Program Gerakan Pangan Murah jadi solusi keterjangkauan pangan di Kota Tangerang. (Foto: Hakim Fajarullah)

Gerakan warga memang mulai tumbuh. Kelompok tani bermunculan. Budi daya perikanan berkembang. Pertanian urban juga mulai mencari bentuknya sendiri.

Namun ketahanan pangan tidak bergerak sendirian. Di baliknya, terdapat rangkaian upaya yang disusun agar produksi, distribusi, hingga pemanfaatan pangan dapat berjalan beriringan.

Kepala Dinas Ketahanan Pangan Kota Tangerang Muhdorun menjelaskan, terdapat tiga aspek utama yang menjadi fokus pembangunan ketahanan pangan di Kota Tangerang.

Aspek pertama adalah tahap produksi. Bagaimana masyarakat didorong untuk terus menghasilkan sumber pangan melalui kelompok tani, budi daya perikanan, hingga berbagai pendampingan dan dukungan stimulan yang dilakukan.

Aspek kedua berfokus keterjang-

kauan. Sebab, pangan yang tersedia belum tentu mudah diakses masyarakat jika harga dan distribusinya sulit dijangkau.

Sementara yang ketiga berupa pemanfaatan pangan. Di sini, pangan bukan sekadar tersedia di pasar atau meja makan, tetapi juga memastikan masyarakat memahami pola konsumsi yang sehat, aman dan beragam.

"Ketahanan pangan tidak bisa dikerjakan sendiri. Harus ada k o -

laborasi dari berbagai pihak. Tiga aspek ini jadi pilar besar menuju ketahanan pangan," ujar Muhdorun.

Tiga aspek itu terlihat sederhana. Namun di kota yang terus tumbuh, menjaga pangan tetap tersedia hingga sampai ke tangan masyarakat ternyata menjadi pekerjaan yang jauh lebih panjang.

Terlebih, perjalanan itu rupanya belum berhenti ketika hasil panen selesai dipetik. (William Anwar)

"Ketahanan pangan tidak hanya tentang bagaimana menghasilkan pangan, tetapi juga memastikan pangan tersebut mudah dijangkau masyarakat dan dikonsumsi dengan aman serta berkualitas."

Muhdorun,
Kepala Dinas Ketahanan Pangan Kota Tangerang



Pangan Sampai ke Meja

Menjaga Harga, Distribusi, dan Keamanan Pangan Setelah Panen

Panen yang melimpah tidak selalu menjamin ketenangan pasar. Sebab, perjalanan pangan sesungguhnya baru dimulai ketika hasil produksi meninggalkan kebun, kolam, atau lahan pertanian.

Harga dapat berubah sewaktu-waktu. Distribusi dapat terganggu. Beberapa komoditas bahkan kerap mengalami fluktuasi cukup tinggi.

Cabai menjadi salah satu contohnya. Saat produksi berkurang atau distribusi terhambat, harganya dapat bergerak cukup tajam dan memengaruhi pengeluaran rumah tangga.

Oleh karena itu, berbagai langkah dilakukan untuk menjaga agar kebutuhan masyarakat tetap mudah dijangkau. Melalui Gerakan Pangan Murah (GPM), masyarakat memperoleh akses berbagai bahan pokok dengan harga yang lebih stabil.

Program Bentor Pangan Sahabat Masyarakat

(Bang Sama) juga hadir sebagai bagian dari upaya menjaga keterjangkauan pangan masyarakat.

Tak berhenti di sana, aspek pemanfaatan pangan juga terus diperkuat melalui program Beragam, Bergizi, Seimbang, dan Aman (B2SA) serta Pojok Uji Keamanan Pangan.

"Tujuannya bukan hanya menyediakan pangan dengan harga terjangkau, tetapi memastikan pangan yang dikonsumsi masyarakat juga aman dan berkualitas," jelas Muhdorun.

Sebab pada akhirnya, ketahanan pangan tidak selesai ketika hasil panen datang.

Ada perjalanan yang lebih panjang setelahnya, termasuk upaya menjaga ketahanan pangan yang terus bergerak melalui ruang belajar dan kawasan hijau di tengah Kota Tangerang. (William Anwar)

Menyemai Kota dari Ruang Hijau

Benih Kecil yang Menumbuhkan Kebiasaan Baru di Tengah Kota



Benih masa depan tidak hanya tumbuh di rumah-rumah warga. Tapi juga disemai melalui ruang belajar dan kawasan hijau di tengah Kota Tangerang.

Di tempat ini, suara anak-anak sesekali terdengar lebih ramai daripada suara alat pertanian.

Ada yang sibuk memperhatikan tanaman, yang lainnya tertegun penasaran melihat bentuk bibit. Tak jarang juga sibuk bertanya bagaimana sayuran bisa tumbuh tanpa sawah yang luas.

Ketahanan pangan perlahan juga berubah cara mengenal-kannya.

Bukan lagi hanya lewat teori atau angka-angka produksi. Namun melalui pengalaman yang dapat disentuh, dilihat, bahkan dipanen secara langsung.

Melalui kawasan wisata dan edukasi hortikultura, mas-

yarakat diajak melihat bahwa menanam bukanlah aktivitas yang jauh dari kehidupan perkotaan.

Bibit dibagikan, benih juga ikut disalurkan. Warga bisa mendapat dukungan sebagai stimulan, untuk memastikan kebiasaan menanam dapat tumbuh secara perlahan.

"Bukan hanya hasil panennya yang penting, tetapi bagaimana masyarakat juga ikut terbiasa menanam," ujar Kepala UPT Produksi Benih Tanaman Pangan, Hortikultura dan Perkebunan (PBTPHP) DKP Kota Tangerang, Solikhin Priyadi.

Dukungan serupa rupanya juga dirasakan masyarakat. "Bibit juga beberapa kali dapat bantuan dari DKP lewat UPT," ungkap salah satu warga yang giat menjalankan konsep hidup *slow living*, Ahmad Syihabudin.

Bibit-bibit yang dibawa pulang warga kemudian tidak seluruhnya berakhir di kebun kelompok.

Sebagian berpindah ke halaman rumah, digantung di pagar, atau diletakkan di sudut pekarangan yang sebelumnya kosong.

Di tengah kota yang terus bergerak dinamis, sebagian orang rupanya mulai menemukan alasan lain untuk menanam. (William Anwar)

Konsep Hidup *Slow Living*

Ketahanan Pangan Dimulai dari Pekarangan Rumah



Di tengah ritme kota yang bergerak cepat, sebagian warga mulai meluangkan waktu untuk aktivitas sederhana yang sebelumnya sering terlewat.

Belakangan, kebiasaan seperti itu kerap dikenal sebagai bagian dari konsep *slow living*.

Bukan tentang memperlambat hidup, melainkan memberi ruang untuk lebih sadar terhadap rutinitas sehari-hari, menikmati proses, sekaligus kembali dekat dengan kebutuhan dasar, termasuk memenuhi kebutuhan pangan dari rumah sendiri.

Konsep tersebut perlahan juga tumbuh di Kota Tangerang. Di rumah Syihabudin, area bekas garasi yang sebelumnya hanya menjadi ruang kosong perlahan berubah wajah.

Pot-pot tanaman berjajar di sudut rumah. Ketimun dan terong mulai tumbuh, kacang juga ikut memanjang di antara rambatan sederhana. Beberapa sayuran lain ikut memenuhi ruang yang dulunya tak banyak digunakan.

Lahan luas rupanya bukan syarat utama. Pekarangan kecil, sisi rumah, bahkan ruang bekas garasi perlahan bisa berubah menjadi kebun sederhana.

Bagi pria yang berprofesi sebagai wartawan itu, aktivitas menanam ternyata memberi makna yang lebih panjang dibanding sekadar menunggu hasil panen. "Pulang liputan, habis nulis berita, kepala kadang

mumet. Sore lihat yang hijau-hijau lalu siram tanaman, rasanya lebih segar sebelum tidur," lanjutnya.

Perasaan serupa juga dirasakan sang istri, Yulia Martina. "Awalnya coba-coba saja. Gagal tumbuh, tanam lagi. Waktu berbuah dan bisa panen terus-terus, itu senangnya enggak bisa digambarkan," sambungnya.

Bagi pasangan tersebut, kebun kecil di rumah perlahan bukan lagi sekadar tempat menanam sayuran.

Ada proses yang dinikmati setiap hari. Mulai dari menyiram tanaman saat sore, melihat buah yang mulai tumbuh, hingga memetik hasil panen sederhana untuk dibawa ke dapur.

Di tengah kota yang terus tumbuh dan bergerak cepat, kebun kecil di rumah berperan lebih dari sekadar menghasilkan sayur atau buah.

Dari ruang-ruang sederhana yang sebelumnya kerap terabaikan, menanam kemudian menjadi cara baru menumbuhkan kemandirian pangan keluarga.

Sebab pada akhirnya, ketahanan pangan tidak selalu dimulai dari lahan yang luas, tetapi dari ruang kecil yang dipupuk dan tumbuh bersama kebiasaan.

Dari ruang-ruang sederhana itu, kota perlahan ikut memupuk kemandirian pangannya sendiri. (William Anwar)

Syihabudin dan istri memanfaatkan bekas pekarangan rumah menjadi kebun hijau yang penuh manfaat, baik untuk kebutuhan pangan maupun kesehatan lingkungan. (Foto: Hakim Fajarullah)





Proses pembersihan mobil pelanggan Sompco Coffee & Car Wash dengan ruang tunggu berupa kafe yang nyaman. (Foto: Hakim Fajarullah)

Sompco Coffee & Car Wash

Beres Minum Kopi, Mobil Kinclong!

Deru semburan air berpadu dengan kepulan uap mesin kopi yang harum.

Di sudut lain, mobil klasik tampak terangkat tinggi oleh mesin hidrolik, sementara deretan motor disulap menjadi putih total tertutup busa sabun bagaikan salju.

Pemandangan unik ini menjadi suguhan harian yang kerap ditemukan di Sompco Coffee & Car Wash.

Berlokasi di Jalan Maulana Hasanuddin, Cipondoh, Kota Tangerang, tempat ini men-dobrak konsep pencucian kendaraan konvensional.

Berdiri sejak 2022, esensi utama yang ditawarkan adalah pengalaman ganda. Pelanggan bisa mencuci kendaraan, sekaligus menikmati waktu santai di kafe serius dengan pilihan menu terbaik.

Sektor pencucian kendaraannya menjadi

daya tarik yang membuat mobil dan motor datang bergantian dari pukul 07.00 hingga 24.00 WIB.

Alih-alih menawarkan banyak menu servis, tempat ini fokus pada dua layanan utama demi menjaga kualitas, yakni pembersihan *express* dan pencucian hidrolik.

"Kami sengaja hanya fokus pada dua layanan itu agar bisa memberikan detail maksimal di bagian kolong mobil untuk mencegah karat. Kami mengutamakan kepuasan pelanggan, karena itu mereka mau kembali lagi," ungkap *owner* Sompco, Fajar Nur Sihab.

Meskipun area *car wash* dan kedai kopi berdiri berdampingan, batasan ruangnya dikelola dengan sangat baik. Suasana di area makan Sompco tetap terjaga bersih, bebas dari cipratan air, juga sangat nyaman untuk kumpul bersama.



Cocok Buat Kumpul dan WFC



Sompco Coffee & Car Wash berhasil membangun atmosfer komunal yang kuat melalui pembagian ruang kedai kopinya.

Setelah melalui proses renovasi, tata letak interior kian matang untuk merangkul berbagai segmentasi pengunjung.

Pada lantai dasar, terdapat meja bar utama berpadu area *indoor* sejuk yang ramah anak. Ruangan bawah ini kerap diisi oleh rombongan keluarga yang ingin menikmati sesi makan bersama.

Sementara itu, lantai atas menyuguhkan konsep *semi-outdoor* yang tidak kalah memikat. Area atas ini dirancang cerdas dengan pelindung kokoh yang menghalau terik matahari maupun hujan, namun sirkulasi udara tetap lancar.

Didukung dengan deretan kursi sofa empuk serta meja berukuran pas, lantai dua ini bertransformasi menjadi pilihan utama bagi para pelaku *Work From Cafe* (WFC). Mereka bisa fokus laptopan dengan nyaman sejak pagi hari.

"Untuk lantai atas sengaja kami fasilitasi dengan meja yang pas untuk membuka laptop karena banyak pekerja *remote* yang datang dari pagi," pungkas Fajar.

Laju produktivitas di dalam kafe kian sempurna karena Sompco menempatkan kopi sebagai bintang utamanya.

Menggunakan 100% biji kopi Arabika pilihan, lini minuman mereka digarap dengan teknik seduh manual yang sangat presisi. Pilihan biji kopi terbaik ini sukses membuat banyak pelanggan balik lagi.

Di samping menu spesialnya, opsi kuliner Sompco juga terbilang variatif. Mulai dari camilan kasual, hidangan lokal seperti pecel ayam, hingga sajian *western* berupa *spaghetti* juga patut dicoba. (William Anwar)



Scan for location
**SOMPO COFFEE
& CAR WASH**
RT.006/RW.007, Cipondoh Makmur,
Cipondoh, Kota Tangerang



BAHASA RASA DI DAPUR MANISSS FOOD



Dapur Manisss Food adalah ruang yang tenang, namun penuh dengan gerak yang presisi.

Tak banyak suara percakapan terdengar di sini. Sebagai gantinya, jemari para pekerja menari lincah, memberi tanda, arahan, sekaligus cinta pada setiap adonan yang sedang diracik.

Agnes Widya, sang pemilik usaha, bukanlah sekadar pebisnis. Ia adalah seorang pendidik bagi siswa difabel yang memilih melangkah lebih jauh, yakni membangun kemandirian ekonomi bersama para tunarungu.

"Mengurus anak-anak ini memang unik. Kemampuannya standar umum, tapi fokus dan kemauan mereka luar biasa kalau sudah diarahkan," ujar Agnes.

Di tangannya, Manisss Food tidak hanya menjadi tempat mencari nafkah, tapi juga laboratorium pembuktian. Bahwa keterbatasan pendengaran bukanlah penghalang untuk menghasilkan produk dengan kualitas yang mampu bersaing di pasar luas.

Di sini, bahasa isyarat telah bertransformasi menjadi bahasa rasa. Setiap butir kue yang dihasilkan adalah bukti bahwa keheningan pun bisa melahirkan sesuatu yang manis dan bermakna.

Kepuasan Sosial Melampaui Nominal

Agnes paham betul, bisnis harus tetap sehat secara finansial agar bisa terus menghidupi misinya.

Selama lima tahun terakhir, ia giat mengajak timnya merambah pasar *online*. Hasilnya nyata, produknya tetap dicari, bahkan di luar musim-musim besar seperti Lebaran atau Natal.

Salah satu andalannya adalah nastar jumbo. Sebuah produk klasik yang dibuat dengan standar ukuran dan rasa yang konsisten.

Agnes juga memastikan setiap produknya melewati proses penirisan minyak yang ketat menggunakan mesin *spinner* agar camilannya tetap renyah dan sehat.

"Puji Tuhan, pesanan selalu ada. Bahkan untuk nastar jumbo yang sebenarnya musiman, tapi tetap ada saja yang beli," syukurnya.

Namun, bagi Agnes, angka-angka dalam

buku kas hanyalah separuh dari tujuan besarnya. Nilai keuntungan sosial yang ia dapatkan jauh lebih unggul daripada sekadar nominal rupiah.

Dengan mempekerjakan sekitar 27 orang yang sebagian besarnya adalah teman-teman difabel, ia telah memberikan "pencarian kehidupan" yang layak bagi mereka yang seringkali terpinggirkan di dunia kerja formal.

Kini, dari rumah produksinya, Manisss Food terus berkembang. Impian Agnes sederhana namun mulia, yakni ingin usahanya lebih besar lagi. Bukan untuk dirinya sendiri, melainkan agar bisa menampung lebih banyak teman-teman difabel untuk berkarya bersama.

Bagi Agnes, kesuksesan yang paling manis adalah saat bisa tumbuh dan memberi ruang bagi orang lain untuk ikut mendapat kesempatan. (William Anwar)



Scan for Information
MANISSS FOOD
<https://www.instagram.com/manisssfood>



"Bagi saya, usaha ini bukan sekadar mencari keuntungan, tetapi menciptakan ruang agar teman-teman difabel bisa berkarya dan memiliki kehidupan yang lebih baik."

- Agnes, Owner Manisss Food



Etalase produk Manisss Food dalam kemasan siap kirim dengan jenis yang variatif. (Foto: Hakim Fajarullah)



Suasana rumah produksi Gokil Indonesia, mengerjakan sepatu berkualitas dari merek-merek lokal ternama. (Foto: Hakim Fajarullah)

Jejak Rahasia di Balik Sepatu Ternama

Presisi Sederhana dengan Standar Internasional

Siapa sangka, deretan sepatu yang berseliweran di mal-mal besar atau bahkan *brand* internasional sekelas Off-White punya irisan sejarah di sebuah bengkel rumah.

Di balik tembok produksinya, kualitas bukan sekadar janji, melainkan pembeda utama yang tetap dijaga meski dikerjakan dengan alat sederhana.

Agus Elyawan, sang perintis yang juga langsung terjun dalam tahap produksi, pernah meracik desain dan membuat sampel di sebuah rumah mewah hanya berdua dengan rekan asal Italyanya.

Dengan alat seadanya, bahkan menggunakan oven kue untuk proses pemanasan, ia membuktikan bahwa presisi sebuah pola jauh lebih berharga daripada kemewahan mesin.

“Dulu waktu bikin *sample* masih manasin karet sepatu pakai oven kue. Alhamdulillah banyak yang terima, serius garap *project*, jatuh bangun, sampai akhirnya bikin rumah produksi sendiri,” beber Agus.

Kini, *home production* miliknya yang bertajuk Gokil Indonesia, menjadi tumpuan bagi banyak merek yang mencari ketangguhan konstruksi sepatu.

Fokusnya jelas, kekuatan pola dan detail pengerjaan. Baginya, setiap pasang sepatu yang keluar dari bengkelnya harus membawa standar yang sama dengan produk yang pernah ia buat untuk pasar global.

Nilai itu menjadi kelebihan utama. Jejaring yang dibangun turut menyempurnakan segalanya.

Kini, Agus menjadi pelopor untuk lebih mencintai produk lokal. Bukan sebatas sebagai pengguna, melainkan juga produsen yang memastikan kualitasnya. (William Anwar)



Langkah "Gokil" Sang Peracik Pola

Agus, atau yang lebih akrab disapa Bang Gokil, sebagaimana nama usahanya, adalah seorang petarung di industri alas kaki.

Perjalanannya tidaklah mulus. Ia sempat mengalami masa-masa sulit dan trauma akibat penipuan saat mencoba peruntungan di dunia fesyen ini.

Namun, dorongan dari keluarga membuatnya kembali bangkit dan mendalami spesialisasi *vulcanized*. Hingga kini, ia sukses membuka lapangan pekerjaan di bilangan Karawaci, Kota Tangerang.

Tak hanya lihai membuat pola, Agus juga sangat memahami pasar digital.

Ia belajar secara mendalam soal *ads*, *digital marketing*, hingga strategi iklan dari para pelaku bisnis Bandung demi memastikan usahanya tetap relevan di era *online*.

“Gue pengen banget *support* anak-anak Tangerang, apapun itu. Gue pastikan peluang cari cuan lebih terbuka, ayo belajar pasar digital bareng-bareng,” ungkapnya tulus.

Selain melayani pesanan *brand* lain melalui Gokil Indonesia, Agus juga mulai merintis jalan baru lewat merek buatannya sendiri, Chicss.

Meski masih dijalankan secara *under-ground* karena menjaga kesiapan mental dan produksi massal, Chicss mulai mencuri perhatian pecinta sepatu lokal.

Lewat nomor kontak 081394508431, Gokil Indonesia terus membuka pintu bagi siapa saja yang ingin berkolaborasi atau sekadar mencari alas kaki berkualitas dari jantung Kota Tangerang. (William Anwar)

“Sekarang bukan cuma soal bikin sepatu bagus, tapi juga harus ngerti pasar digital supaya usaha tetap hidup.”

Agus “Bang Gokil”,
Owner Gokil Indonesia



Informasi Lebih Lanjut

0813 9450 8431

Camilan dan Lauk Sehat Mayusa

Jumirah memulai segalanya di masa pandemi silam. Berawal dari keinginan menghadirkan lauk sahur yang awet dan praktis, usaha Mayusa, akronim dari Makmur Rahayu Sentosa pun lahir.

Namun, ada yang berbeda dari dapur UMKM rumahan asal Ciledug ini. Sebagai mantan analis kesehatan, Jumirah membawa standar laboratorium ke setiap produknya.

Tampak kentang mustofa dan keripik balado yang disajikan dalam kondisi kering sempurna. Tanpa minyak berlebih, ataupun bumbu dengan warna yang terlalu sintesis.

Jumirah terus memastikan produknya siap disantap dengan cita rasa lezat, namun dengan versi yang lebih sehat.

Rahasiannya, setiap produk yang selesai digoreng wajib melewati proses oven untuk sterilisasi dan meniriskan minyak hingga tuntas.

"Tujuan saya memang untuk sterilisasi sebelum dikemas, sekaligus mengurangi kadar minyak, supaya orang makan enak tapi tetap sehat," ungkap Jumirah.

Produknya didominasi olahan kentang. Jumirah pilih yang terbaik, untuk memastikan cita rasa yang lebih pas tanpa perlu

bantuan bahan kimia.

Bahkan, bumbunya pun diracik dari rempah dapur asli, bukan bumbu giling pasar ataupun bumbu kemasan instan.

Mayusa dilengkapi bumbu berbahan kencur, daun jeruk, jeruk nipis, hingga telur asin yang diekstrak untuk memberikan manfaat kesehatan sekaligus penawar batuk bagi penikmat gorengan.

(William Anwar)

Tampilan produk Mayusa dalam kemasan, cocok jadi pilihan oleh-oleh ataupun camilan harian. (Foto: Hakim Fajarullah)



Rezeki Datang Dalam Senyap



Scan for Information
**GERAJ UMKM
KECAMATAN CILEDUG**
Jl. KH. Hasyim Ashari No.02, RT.001/RW.004,
Sudimara Bar., Kec. Ciledug, Kota Tangerang

Meski sanggup memproses hingga 30 kilogram kentang setiap harinya, Jumirah tidak silau dengan gemerlap pasar digital.

Mayusa memilih jalan sunyi dengan menjadi pemasok utama bagi para pelapak dan *reseller* setianya.

Baginya, menjaga keberlangsungan usaha mitra lebih utama daripada sekadar mengejar nama besar di aplikasi belanja.

"Saya tidak mau memutus rezeki orang. Kalau saya jualan langsung di aplikasi, nanti pembeli pindah dari *reseller* jadi langsung ke saya," jelasnya dengan tulus.

Keahliannya mengolah rasa pun tak main-main. Ia pernah ditantang membuat keripik telur asin yang terinspirasi dari produk luar negeri.

Berbekal 40 butir telur asin sebagai bahan uji coba, Jumirah berhasil menciptakan varian *best seller* yang gurih tanpa jejak aroma amis.

Kini, dari rumahnya di Ciledug, Mayusa terus mengisi asrama pesantren hingga meja kantor melalui jalur-jalur *reseller*.

Produknya juga tersedia di Gerai UMKM Kecamatan Ciledug, dengan harga mulai dari Rp18 ribu per kemasan.

Lewat Mayusa, Jumirah membuktikan bahwa bisnis yang berkah adalah bisnis yang memberi ruang bagi orang lain untuk tumbuh bersama. (William Anwar)

"Bagi saya, usaha bukan hanya soal mengejar keuntungan, tetapi juga menjaga rezeki para reseller agar bisa tumbuh bersama."

Jumirah,
Owner Mayusa



Rahang Tuna Pemuda

Primadona Kuliner Ciledug Bikin Ketagihan

Tampilan produk Rahang Tuna dan Kuah Asang Tuna sebagai menu andalan pilihan kuliner baru di kawasan Larangan, Kota Tangerang. (Foto: Hakim Fajarullah)

Aroma pembakaran yang khas dan gurih seketika menyeruak, memandu langkah menuju sebuah gerai yang letaknya agak tersembunyi di tengah kawasan padat pemukiman di Kecamatan Larangan, Kota Tangerang.

Di Jalan Gotong Royong, Larangan Indah, Rahang Tuna Pemuda Cabang Ciledug berdiri menawarkan petualangan rasa yang jujur bagi para pemburu kuliner.

Begitu pesanan mendarat di atas meja, kepulan asap tipis keluar dari atas potongan rahang tuna berukuran besar yang tersaji dengan warna kecokelatan eksotis.

Uniknya, begitu daging dibelah, tampak isi daging warna merah muda yang menandakan kesegaran ikan sekaligus tingkat kematangan yang sempurna.

Karakter dagingnya *juicy*, lembut dan kaya akan bumbu rempah. Sensasi gurih alami dari lemak ikan yang meleleh di lidah berpadu selaras dengan olesan racikan sendiri yang meresap kuat hingga ke serat terdalam.

Sebagai primadona utama, rahang tuna bakar ini disajikan dalam konsep paket komplet yang sangat ramah di kantong.

Cukup dengan Rp50 ribu, pengunjung sudah bisa menikmati satu porsi rahang tuna segar berbobot kisaran 300 hingga 350 gram, lengkap bersama nasi hangat, tumis kangkung dan dua jenis sambal sekaligus.

"Kami menggunakan bahan baku ikan tuna yang didatangkan langsung dari Bitung, Sulawesi Utara, dalam kondisi segar. Seluruh olahan bumbunya pun kami racik secara mandiri dari bahan-bahan segar, bukan bumbu jadi

atau instan," ujar pemilik usaha Rahang Tuna Pemuda, Lysa Evy Lenny.

Kekuatan lini rasa di sini kian kokoh berkat kehadiran empat varian sambal juara yang memiliki karakter pedas khas dan tidak umum di pasaran.

Pengunjung bisa mengeksplorasi rasa lewat sambal rica yang pedas, sambal dabu-dabu yang segar, sambal kecombrang yang aro-

matik, hingga sambal matah yang khas.

Bagi yang ingin mencicipi tekstur lain, menu dada tuna atau toro menjadi opsi tepat karena menyajikan potongan daging murni yang padat tanpa tulang.

Jangan lewatkan pula segarnya kuah asang tuna. Hidangan berkuah khas Timur Indonesia ini menyuguhkan perpaduan rasa asam-gurih yang kaya rempah, menjadikannya menu pilihan yang sempurna untuk dinikmati saat cuaca sedang hujan.

Ditambah opsi menu rabe tuna yang menggugah selera, gerai Rahang Tuna Pemuda buka setiap Selasa sampai Minggu pukul 11.00 hingga 21.00 WIB ini sukses memanjakan lidah para pencinta hidangan laut di Kota Tangerang dan sekitarnya.

Ribuan Berkat Tanpa Rencana

Di balik ramainya antrean pengunjung dan piring-piring rahang tuna yang tandas, ada sebuah jalinan kisah yang emosional.

Perjalanan bisnis Rahang Tuna Pemuda nyatanya dimulai tanpa cetak biru yang megah, tanpa pengalaman di dunia *food and beverage*, bahkan tanpa modal awal yang mapan.

Langkah ini murni lahir dari titik balik kehidupan Lysa Evy Lenny dan sang suami pascaterdampak badai pengurangan karyawan di tempat kerja sebelumnya.

Di tengah kondisi terhimpit dan tabungan yang kian menipis, pasangan suami istri ini memilih untuk tidak menambah beban utang. Bermodal tekad yang kuat, mereka merelakan mobil pribadi untuk dijual demi mengumpulkan modal awal.

Berbagai kemudahan seakan datang beruntun tanpa disangka, mulai dari kehadiran seorang kawan lama yang dengan tulus membagikan formula bum-

bu autentik Maluku-Manado, hingga terbukanya akses langsung ke *supplier* ikan tuna tangan pertama.

Sembilan bulan lalu, gerai pertama sukses berdiri di Depok hingga akhirnya kini mampu melebarkan sayap berupa Cabang Ciledug, yang tepatnya masuk di wilayah Larangan, Kota Tangerang.

Dorongan awal yang semula hanya untuk bertahan hidup, kini bergeser menjadi sebuah misi kemanusiaan yang hangat. Lysa dan suami berkomitmen untuk menjadikan profit bisnis yang tipis ini sebagai saluran berkat bagi sesama.

"Visi kami sederhana, kami pernah merasakan sakitnya berada di posisi bawah tanpa penghasilan. Karena itu, kami ingin menolong sesama dengan membuka lapangan pekerjaan sebanyak-banyaknya," kenang Lysa dengan tulus.

Komitmen tersebut terlihat nyata dari bagaimana gerai ini mengoperasikan dapur. Sebagian besar pekerja dari lingkungan sekitar ruko, namun untuk urusan penanganan ikan dan bumbu, gerai ini banyak merangkul talenta-talenta berbakat dari wilayah Indonesia Timur.

Pilihan ini diambil secara kasat mata karena mereka dinilai memiliki kepekaan instingtif, pemahaman lebih mendalam, serta keterampilan alami dalam mengolah bumbu dan menangani karakteristik ikan laut dalam agar tetap segar.

Kejujuran visi dan rasa ini akhirnya melahirkan loyalitas yang luar biasa dari para penikmat kuliner. Di tengah persaingan bisnis kuliner yang ketat, Rahang Tuna Pemuda berhasil mengunci hati para pelanggannya.

Tercatat, pengunjung yang datang ke gerai didominasi pelanggan setia yang kembali lagi dan lagi untuk makan di tempat.

Bagi yang ingin menikmati kelezatan ini di rumah, pemesanan katering dalam jumlah besar maupun *takeaway* harian untuk area Ciledug sudah bisa diakses dengan mudah via pesan daring melalui Instagram @rahangtunapemuda. (William Anwar)



Scan for location

RAHANG TUNA PEMUDA

Jl. Gotong Royong No.5, RT.004/RW.01,
Larangan Indah, Kec. Larangan, Kota
Tangerang





Perjalanan Manis Yuke's Donuts

Donat Premium yang Lahir dari Tekad

Keluar dari zona nyaman sebagai pegawai kantor demi membangun bisnis dari nol bukanlah perkara mudah.

Namun, keputusan berani itulah yang diambil oleh Anggi Yuke saat membangun usaha manisnya, Yuke's Donuts.

Bermula dari sistem *pre-order* rumahan sejak awal 2023, racikan donatnya yang premium justru membuat permintaan harian dari pelanggan membeludak hingga akhirnya resmi membuka toko fisik.

Lebih dari sekadar mencari peruntungan, langkah berani banting setir ini kini berbuah manis dan mampu membuka lapangan kerja bagi masyarakat sekitar.

Karakter utama Yuke's Donuts terletak pada kelembutan tekstur adonannya yang terasa di luar ekspektasi.

Berlokasi di Jalan Sawo Raya, Cibodas, Kota Tangerang, gerai yang buka pukul 09.30 hingga 21.30 WIB ini menyajikan visual donat yang memikat mata.

Setiap donat dipastikan memiliki *white ring* yang tegas, yakni lingkaran putih sempurna di bagian tengah yang membatasi permukaan cokelat keemasan.

Garis ini bukan sekadar estetika belaka, melainkan sebuah penanda mutlak bahwa proses pengembangan adonan berjalan sukses dan menghasilkan tekstur yang sangat empuk sekaligus lembut tahan lama.

"Banyak orang bisa membuat bolu atau kukis, tapi donat memiliki teknik tersendiri yang rawan gagal. Keberadaan *white ring* inilah yang membuktikan bahwa donat kami berhasil dibuat lembut secara alami tanpa bahan pengawet," ujar owner Yuke's Donuts, Anggi Yuke.

Kunci kenyamanan saat mengunyah donat ini ada pada keseimbangan rasa. Meski variasi *topping* melimpah dan variatif, takaran manisnya diatur dengan sangat presisi.

Hasilnya, rasa manis yang keluar tidak berlebihan, sehingga sangat ramah dinikmati oleh semua kalangan.



Scan for location
YUKE'S DONUTS
Jl. Sawo Raya No.21, RT.004/RW.002, Cibodasari,
Kec. Cibodas, Kota Tangerang



Aneka rasa Yuke's Donuts, baik dalam varian manis maupun gurih yang jadi favorit pelanggan. (Foto: Hakim Fajarullah)

Ratusan Donat Ludes Setiap Hari

Konsistensi menjaga kualitas membuat Yuke's Donuts tidak pernah sepi dari serbuan pembeli. Dalam satu hari, ratusan donat habis terjual secara merata dari total tiga cabang yang kini sudah tersebar di beberapa wilayah.

Kunci kesegaran tersebut berada pada sistem *fresh topping*. Dekorasi rasa baru akan dioleskan langsung sesaat setelah pesanan masuk guna menghindari donat yang terlalu berminyak.

Di antara total puluhan varian rasa, kategori manis didominasi oleh menu terlaris seperti tiramisu oreo, tiramisu peanut, hingga kemewahan rasa cappuccino lotus. Namun, Yuke's Donuts mendobrak kebiasaan pasar

dengan menghadirkan deretan *savory donuts* yang unik.

Alih-alih diberi taburan gula, donat diolah layaknya hidangan berat melalui menu andalan seperti donat sandwich ayam suwir dan donat pizza beef yang padat isian.

"Untuk varian gurih dengan isian daging dan ayam, respon pelanggan sangat tinggi. Kami juga menyediakan opsi donat premium tiga lapis yang memadukan isian krim matcha dengan tekstur *chewy* dari mochi asli di dalamnya," tambah Anggi.

Fleksibilitas menikmati donat ini kian dipermudah lewat layanan pemesanan daring yang sudah terintegrasi dengan

berbagai platform ojek digital.

Setiap pesanan dikemas dengan sangat rapi menggunakan boks khusus agar bentuk dan kesegaran *topping* tetap terjaga hingga ke tangan konsumen.

Tidak hanya untuk konsumsi harian, Yuke's Donuts juga menyediakan paket *hampers* eksklusif untuk momen-momen perayaan musiman besar seperti Lebaran.

Kehadiran kemasan tematik tersebut menjadikannya sebuah pilihan hadiah yang cantik, lezat dan bersahabat di kantong dengan harga mulai dari Rp5 ribu saja. (William Anwar)



Jejak Panjang Bernama Pajang



Jalan Perimeter Selatan Bandara Internasional Soekarno-Hatta yang menjadi akses alternatif menuju kawasan Pajang, Benda, Kota Tangerang. (Foto: Hakim Fajarullah)

Sebelum suara pesawat memenuhi langitnya, Pajang lebih dulu hidup bersama air. Sungai dan rawa menjadi bagian dari keseharian. Rumah-rumah berdiri mengikuti aliran kali. Memanjang, berjajar, dan tumbuh perlahan.

Dari kebiasaan itu, lahir sebuah nama. Pajang, yang kini dikenal sebagai salah satu wilayah penting di Kota Tangerang ternyata menyimpan cerita yang sederhana.

Bukan berasal dari kerajaan besar atau peristiwa besar. Melainkan dari bentuk permukiman masyarakatnya.

Rumah-rumah di kawasan ini dulu berdiri memanjang mengikuti tepian kali. Bentuk kampungnya ikut mengikuti aliran air. Semakin lama, masyarakat menyebutnya sebagai Kampung Pajang.

“Kalau Kampung Pajang itu karena rumah penduduknya memanjang di pinggir kali. Karena posisinya yang memanjang, disebut Kampung Panjang.

Namun lama-kelamaan berubah menjadi Pajang seperti sekarang,” ujar Muhammad Ahyat, narasumber lokal yang tertulis dalam buku Melacak Asal-Muasal Kampung di Kota Tangerang karya Burhanudin.

Kala itu, Pajang hanyalah kawasan permukiman biasa. Di sekitarnya berdiri Kampung Jurumudi, Bulak Tegal, Kampung Kandang Sapi hingga Rawa Rengas. Sawah membentang di banyak sudut. Burung bangau masih mudah ditemukan. Jalan-jalan tanah menjadi penghubung kehidupan warga dari satu kampung ke kampung lainnya. (William Anwar)



Jadi Gerbang Langit Nusantara

Perubahan besar mulai datang pada pertengahan tahun 1970-an.

Lahan-lahan mulai dibuka. Sejumlah kampung perlahan berubah mengikuti pembangunan besar yang sedang disiapkan pemerintah.

Kawasan yang sebelumnya dipenuhi sawah dan rawa mulai diproyeksikan menjadi pusat penerbangan nasional.

Bandara Internasional Soekarno-Hatta pun lahir dari bentangan kawasan ini.

Pembangunannya bukan proyek kecil. Rencana yang disiapkan kala itu menghadirkan berbagai fasilitas besar untuk mendukung aktivitas penerbangan Indonesia.

“Pada akhir Maret 1975, disepakati pembangunan tiga landasan pacu, jalan aspal,

tiga terminal internasional, tiga terminal domestik, dan satu terminal haji. Saat itu proyek tersebut masih bernama Jakarta International Airport Cengkareng atau JIA-C,” tulis Burhanudin melanjutkan.

Kini ritme Pajang berubah total. Pagi dimulai oleh kendaraan yang bergerak tanpa henti.

Siang dipenuhi lalu lintas pekerja dan penumpang. Malam tetap hidup oleh keberangkatan dan kedatangan dari berbagai kota hingga negara.

Pajang yang dulu tumbuh di tepian kali kini berdiri sebagai salah satu pintu gerbang terbesar Indonesia.

Tempat jutaan perjalanan datang dan berangkat setiap tahunnya. (William Anwar)

“Sebelum dikenal sebagai kawasan bandara, Pajang adalah kampung yang tumbuh bersama sungai, rawa, dan persawahan. Nama Pajang sendiri lahir dari bentuk permukiman masyarakat yang memanjang mengikuti aliran kali, hingga akhirnya kawasan ini berubah mengikuti perkembangan zaman.”



Geografis



Scan for location
Kelurahan Pajang
Kecamatan Benda, Kota Tangerang

Luas	Jumlah RT/RW
0,62 KM²	16/4
Jumlah Penduduk	Kode Pos
8.027 Jiwa	15126
Kepadatan	
13.044 Jiwa/KM²	

Ritual Pusaka Peh Cun di Sisi Cisadane

Perpaduan Spiritualitas, Sejarah, dan Ritual Leluhur di Tepian Cisadane

Aliran air Sungai Cisadane mengalir tenang di bawah langit Karawaci.

Di tepian sungai legendaris inilah, detak jantung tradisi masyarakat Cina Benteng kembali berdenyut kencang lewat helatan akbar Festival Budaya Peh Cun.

Perayaan tahunan yang jatuh tepat setiap tanggal lima bulan lima dalam penanggalan Imlek ini bukan sekadar pesta rakyat biasa.

Perayaan Peh Cun digelar sebagai bentuk penghormatan kepada negarawan kuno, Qu Yuan, sekaligus merawat tali sejarah yang telah mengakar ratusan tahun.

Pusat magis dari tradisi Peh Cun salah satunya berpusat di Klenteng Koet Goan Bio (Mpeh Peh Cun) Karawaci.

Di rumah ibadah bersejarah inilah tersimpan bagian-bagian perahu naga pusaka yang usianya sudah menginjak ratusan tahun.

Konon, armada kayu legendaris tersebut dahulunya digunakan oleh orang Tiongkok yang datang ke Tangerang untuk perdagangan.

"Perahu naga ini memiliki nilai sejarah yang tinggi. Banyak orang percaya, dulu warga sekitar Karawaci apabila sakit dan tidak sembuh setelah ke dokter, mereka minta air basuhan dari sini dan bisa sembuh. Saya sendiri merasakan keberkahan dan kesehatan itu," ujar Wakil Ketua Panitia Festival Budaya Peh Cun, Anto Tjiu Abaw.

Momen memandikan perahu leluhur dalam rangkaian Peh Cun pun bertransformasi menjadi magnet budaya yang luar biasa.

Ratusan pasang mata berkumpul di pinggir dermaga, menyaksikan dengan khidmat prosesi pembersihan badan perahu pusaka tersebut meski waktu menyentuh detik-detik pergantian hari.

Semburan air sungai yang disiramkan ke atas ukiran kepala naga perahu seolah melambangkan pembersihan diri dan pembuangan sial.

Tradisi yang terus dirawat melintasi zaman ini membuktikan bahwa masyarakat Cina Benteng tidak pernah melepaskan ingatan pada tanah asal dan budaya leluhurnya.



Napas Toleransi dan Warisan Budaya



Perjalanan waktu terbukti tidak mengikis kesakralan perayaan Peh Cun di Kota Tangerang. Alih-alih meredup, festival yang berlangsung meriah selama lima hari berturut-turut ini justru tumbuh semakin inklusif dalam balutan nilai-nilai luhur kebersamaan.

Puncak kehangatan budaya begitu terasa saat malam sejit alias hari ulang tahun perayaan tiba. Alunan musik gambang kromong yang meliuk syahdu di udara sukses menghidupkan malam di kawasan klen- teng, merajut harmoni akulturasi Cina Benteng yang kental.

Di tengah riuhnya kesenian tradisional, sebuah panggung kebersamaan yang nyata digelar tanpa sekat. Tidak ada batasan suku maupun agama yang memisahkan jalannya festival, karena perayaan ini murni dirawat sebagai ruang komunal untuk merayakan keragaman bersama.



"Toleransi agama itu kita di sini semua terbuka untuk umum. Kita setiap harinya ada hiburan, tapi kita juga menyediakan makanan dari siang sampai malam. Jadi semua golongan bisa hadir ke sini sama-sama menikmati," sambung Anto dengan penuh semangat.

Napas toleransi yang berembus di sepanjang bantaran Cisadane menjadi bukti nyata bagaimana warisan leluhur mampu merekatkan hubungan antarmanusia.

Perayaan ini menjelma menjadi simbol perdamaian yang hidup dan dirawat bersama oleh warga kota. Derasnya arus modernisasi tidak lantas membuat generasi muda kehilangan arah. Keterlibatan aktif anak-anak muda dalam kepanitiaan memberikan harapan baru agar pusaran budaya ini tetap lestari dan kokoh menjadi identitas pemersatu di bawah payung Bhinneka Tunggal Ika. (William Anwar)

"Peh Cun bukan hanya tradisi leluhur, tetapi menjadi ruang bersama untuk menjaga sejarah, merawat budaya, dan mempererat kebersamaan masyarakat tanpa melihat perbedaan."

- Anto Tjiu Abaw, Wakil Ketua Panitia Festival Budaya Peh Cun



Perahu Naga sebagai simbol sejarah, spiritual, dan nilai leluhur yang terus dilestarikan masyarakat Cina Benteng di Festival Budaya Peh Cun. (Foto: Hakim Fajarullah)

Kota Tangerang Juara POPDA XII Banten

Kota Tangerang kembali meraih gelar Juara Umum dengan dominasi perolehan medali terbanyak di ajang POPDA Banten.

Kota Tangerang sukses mengukuhkan posisinya sebagai kiblat prestasi olahraga pelajar di Provinsi Banten. Kontingen Kota Tangerang secara resmi keluar sebagai Juara Umum pada ajang Pekan Olahraga Pelajar Daerah (POPDA) XII Tahun 2026 Provinsi Banten yang digelar di Kota Cilegon.

Piala Juara Umum diserahkan langsung oleh Gubernur Banten Andra Soni, kepada Wali Kota Tangerang Sachrudin dalam prosesi penutupan yang berlangsung meriah.

Gubernur Banten Andra Soni memberikan apresiasi setinggi-tingginya atas konsistensi Kota Tangerang yang berhasil mencetak prestasi berturut-turut setelah pada gelaran dua tahun lalu (POPDA XI 2024) juga sukses meraih gelar yang sama.

"Capaian ini menjadi bukti bahwa Pemkot Tangerang memiliki komitmen yang kuat dalam mendorong, memfasilitasi, serta membina para atlet muda secara berkelanjutan sehingga mampu

berkompetisi dengan performa yang maksimal.

Sekali lagi saya ucapkan selamat untuk Kota Tangerang!," ungkap Andra, usai seremoni penutupan Popda di Stadion Geger, Kota Cilegon, Rabu (17/6/26).

Wali Kota Tangerang Sachrudin tidak dapat menyembunyikan rasa bangganya atas perjuangan luar biasa dari seluruh kontingen. Dirinya menyampaikan apresiasi mendalam kepada seluruh elemen yang terlibat atas raihan besar ini.

"Raihan Juara Umum ini adalah buah dari kerja keras, disiplin dan sinergi kolektif. Terima kasih kepada para atlet yang berjuang di lapangan, tim pelatih, ofisial, para orang tua yang tak henti mendoakan, KONI, BAPOPSI, serta seluruh Kepala OPD yang telah bertindak maksimal sebagai orang tua asuh bagi setiap cabor," ungkap Sachrudin.

"Raihan Juara Umum ini adalah buah dari kerja keras, disiplin, dan sinergi seluruh elemen. Teruslah berjuang dan jangan cepat berpuas diri, karena masih banyak tantangan yang menanti di depan."

-H. Sachrudin, Wali Kota Tangerang

Dirinya berharap, para atlet tidak berpuas diri, dikarenakan masih banyak berbagai kompetisi tingkat nasional yang masih menunggu sehingga diharapkan capaian ini menjadi pemicu semangat yang semakin besar.

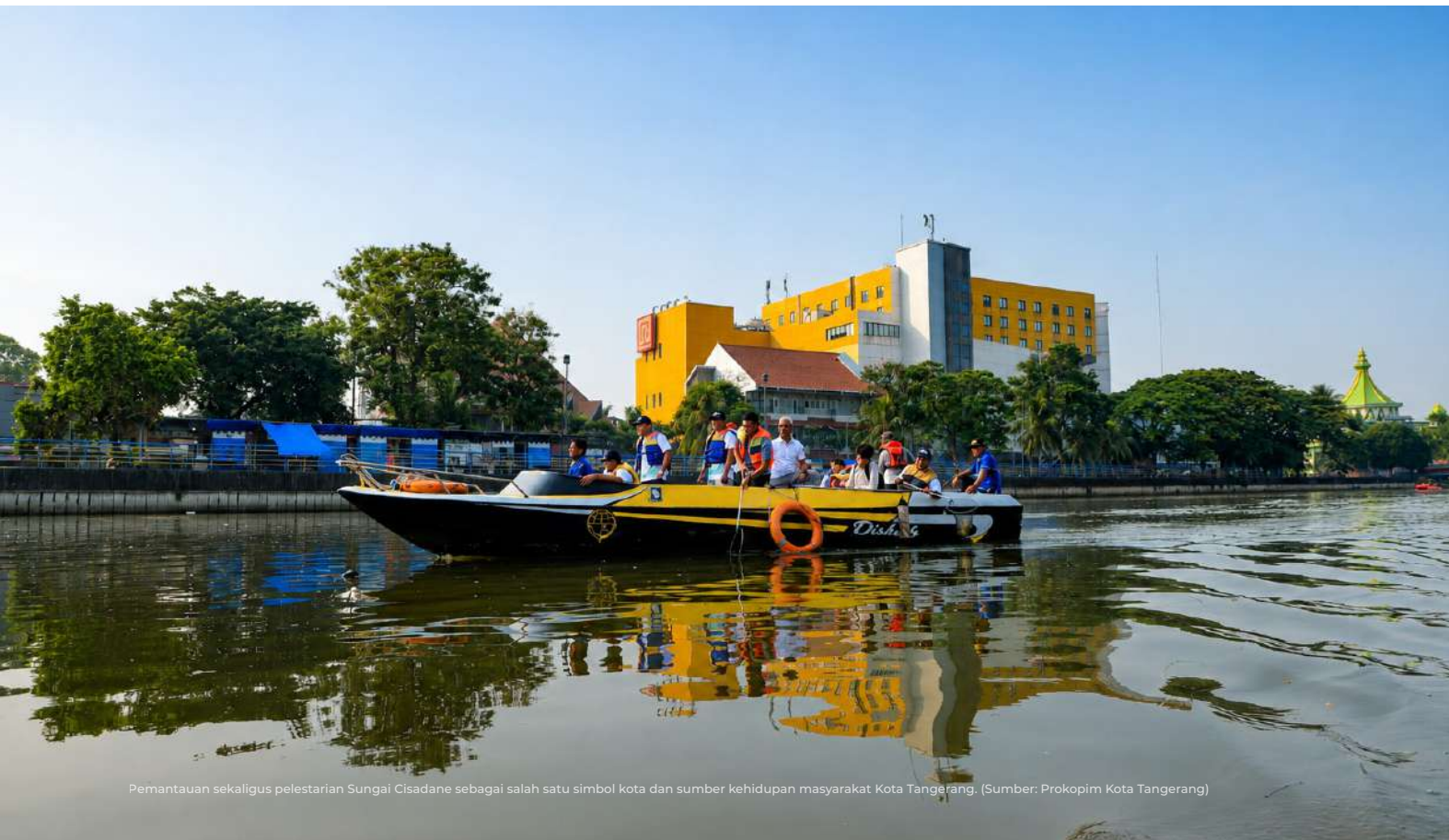
"Terima kasih untuk para atlet, jaga semangat sportivitas dan terus berjuang bersama untuk Kota Tangerang tercinta," pungkash Sachrudin.

Kota Tangerang berhasil mempertahankan piala bergilir setelah mendominasi perolehan medali dengan total raihan 256 medali, yang terdiri dari 106 medali emas, 75 medali perak, dan 84 medali perunggu. (Prokopim Kota Tangerang)



Suasana kemeriahan di podium juara saat kontingen Kota Tangerang resmi dinobatkan sebagai Juara Umum POPDA XII Banten 2026. Prestasi berturut-turut sejak 2024 ini mempertegas komitmen kota dalam pembinaan olahraga usia dini, Rabu, (17/06/2026). (Sumber: Prokopim Kota Tangerang)





Pemantauan sekaligus pelestarian Sungai Cisadane sebagai salah satu simbol kota dan sumber kehidupan masyarakat Kota Tangerang. (Sumber: Prokopim Kota Tangerang)

Jaga Cisadane sebagai Sumber Kehidupan

Lebaran Cisadane 2026 Dorong Kolaborasi Lintas Wilayah Jaga Kelestarian Sungai Cisadane

Semangat kebersamaan, kepedulian lingkungan dan kolaborasi lintas wilayah mewarnai pembukaan Lebaran Cisadane dan Cisadane Awards 2026 di kawasan Pintu Air 10 Sungai Cisadane, Kota Tangerang, Jumat (05/06/2026).

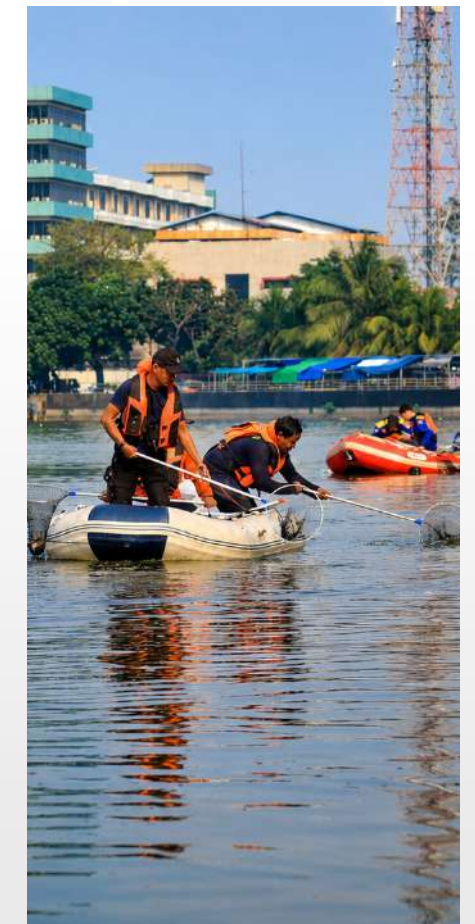
Kegiatan ini menjadi momentum memperkuat komitmen bersama dalam menjaga kelestarian Sungai Cisadane sebagai sumber kehidupan masyarakat Tangerang Raya.

Dalam sambutannya, Wakil Wali Kota Tangerang Maryono menegaskan, persoalan sampah dan pencemaran sungai tidak dapat diselesaikan dengan saling menyalahkan antarwilayah.

Menurutnya, seluruh pemerintah daerah, komunitas lingkungan, pelaku usaha dan masyarakat perlu memperkuat kolaborasi untuk menjaga kebersihan dan keberlanjutan Sungai Cisadane.

"Yang dibutuhkan bukan saling menyalahkan, tetapi kerja sama dan solusi bersama agar Sungai Cisadane tetap bersih dan terjaga," ujarnya, dihadapan para perwakilan pimpinan daerah dari Banten, Tangerang Raya serta pihak swasta.

Ia juga mendukung penguatan sistem pengelolaan sampah di sepanjang aliran sungai serta mengapresiasi konsistensi Bangsa Suci Foundation dan para pegiat lingkungan yang selama ini aktif melakukan edukasi dan aksi pelestarian Cisadane.



Selain itu, Maryono juga mengingatkan pentingnya pengelolaan limbah yang bertanggung jawab agar tidak merusak ekosistem sungai. Menurutnya, Cisadane bukan sekadar aliran air, melainkan sumber kehidupan yang menopang aktivitas sosial, ekonomi dan lingkungan masyarakat.

"Sungai Cisadane adalah aset bersama. Menjaganya berarti menjaga masa depan kita bersama," katanya.

Melalui Lebaran Cisadane dan Cisadane Awards 2026, Pemerintah Kota Tangerang berharap kesadaran dan kepedulian terhadap lingkungan terus tumbuh, sehingga Cisadane tetap menjadi sungai yang bersih, sehat dan bermanfaat bagi generasi mendatang.

"Jaga Sungai Cisadane. Karena air adalah sumber kehidupan." (Prokopim Kota Tangerang)



"Yang dibutuhkan bukan saling menyalahkan, tetapi kerja sama untuk menjaga Sungai Cisadane tetap bersih dan lestari."

-H. Maryono, Wakil Wali Kota Tangerang

Pertahankan Predikat Terbaik

Pemkot Tangerang Perkuat Keterbukaan Informasi Publik

Dalam mewujudkan tata kelola pemerintahan yang transparan dan akuntabel, Pemerintah Kota (Pemkot) Tangerang menggelar Rapat Koordinasi (Rakor) Pejabat Pengelola Informasi dan Dokumentasi (PPID) yang diselenggarakan Dinas Komunikasi dan Informatika (Diskominfo) Kota Tangerang, di Ruang Akhlakul Karimah, Puspem Kota Tangerang, Senin (22/6/26).

Kegiatan yang diikuti oleh PPID Utama dan PPID Pelaksana dari seluruh Organisasi Perangkat Daerah (OPD) di lingkungan Pemkot Tangerang tersebut menghadirkan narasumber dari Kementerian Dalam Negeri, Komisi Informasi Pusat dan Komisi Informasi Provinsi Banten.

Sekretaris Daerah Kota Tangerang Herman Suwarman mengatakan, kegiatan ini menjadi momentum penting untuk terus menjaga dan meningkatkan kualitas keterbukaan informasi publik di Kota Tangerang.

"Melalui rapat koordinasi ini, kita terus menggali berbagai informasi dan hal-hal yang perlu menjadi perhatian bersama. Yang terpenting adalah bagaimana konsistensi PPID dapat terus dipertahankan, terutama dalam mewujudkan keterbukaan informasi publik di Pemerintah Kota Tangerang," ujar Herman.

Di tempat sama, Kepala Diskominfo Kota Tangerang Mugiya Wardhany menjelaskan, rakor tersebut bertujuan memperkuat pelaksa-

naan tugas PPID sekaligus memastikan seluruh perangkat daerah memahami regulasi terbaru terkait keterbukaan informasi publik.

"Rapat koordinasi ini dilaksanakan untuk penguatan pelaksanaan PPID di Kota Tangerang agar kita tetap konsisten menjalankan keterbukaan informasi publik. Selain itu, ada regulasi baru yang perlu dipahami dan diimplementasikan oleh seluruh PPID pelaksana, yakni Permendagri Nomor 2 Tahun 2026 tentang Penyelenggaraan Informasi Publik di pemerintah daerah," jelasnya.

"Kami ingin menguatkan kembali pemahaman terkait informasi yang terbuka untuk publik dan informasi yang memang dikecualikan. Hal ini penting agar pelayanan informasi dapat berjalan sesuai aturan dan kebutuhan masyarakat," tambahnya.

Komitmen Pemkot Tangerang dalam keterbukaan informasi publik juga dibuktikan dengan capaian prestasi yang diraih pada tahun sebelumnya. Kota Tangerang berhasil memperoleh nilai tertinggi dalam penilaian keterbukaan informasi publik tingkat Provinsi Banten.

Sebagai informasi, masyarakat dapat memperoleh informasi melalui website resmi Pemerintah Kota Tangerang, website PPID Kota Tangerang, aplikasi Tangerang LIVE, layanan e-paper, hingga berbagai kanal media sosial resmi pemerintah daerah. (Bunga Mardhikarani)

Sekretaris Daerah Kota Tangerang, H. Herman Suwarman, berfoto bersama para narasumber, perwakilan OPD, dan BUMD usai pelaksanaan Rapat Koordinasi PPID di Ruang Rapat Akhlakul Karimah, Puspem Kota Tangerang, Senin (22/06). (Sumber: Prokopim Kota Tangerang)



"Melalui rapat koordinasi ini, kita terus menjaga konsistensi PPID dalam mewujudkan keterbukaan informasi publik yang transparan, akuntabel, dan sesuai regulasi yang berlaku."

-H. Herman Suwarman, Sekretaris Daerah Kota Tangerang



REKOMENDASI HOTEL

DI KOTA TANGERANG

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

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

Ibis Styles Airport Jakarta
Jl. Raya Bandara Soekarno-Hatta, Kp. Rawa,
Bakar, 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.008,
Karang Sari, Kec. Neglasari, Kota Tangerang,
Banten 15121

Hotel Neo + Airport Jakarta
Cengkareng Business City Tower POR 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 Johnson By Wyndham Tangerang
Jl. MH. Thamrin No.7, Cikokol, Kec. Tangerang,
Kota Tangerang, Banten 15117

Narita Hotel Tangerang
Jl. KH. Hasyim Ashari No.63-65, RT.006/RW.010,
Cipondoh, Kec. Karang Tengah, Kota Tangerang

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

Omar Hotel
Jl. Jenderal Sudirman, RT.001/RW.005, Babakan,
Kec. Tangerang, Kota Tangerang, Banten 15118

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

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

Favehotel Hasyim Ashari
Golden City Business Park, Jl. KH. Hasyim Ashari
No.118, RT.001/RW.010, Cipondoh, Tangerang City,
Banten 15148

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

Aston Cimone Hotel & Convention Center
Jl. Gatot Subroto Km 5 No.21, RT.003/RW.003,
Jatuwung, 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



Eksplorasi Kuliner Warisan Nusantara

Hotel Santika Premiere
ICE-BSD City Hadirkan Tiga
Menu Andalan

Di tengah gempuran kuliner modern, cita rasa Nusantara tetap menjadi primadona. Merayakan kekayaan kuliner Indonesia, Hotel Santika Premiere ICE-BSD City menghadirkan tiga menu unggulan yang mengangkat resep-resep tradisional ke dalam pengalaman bersantap yang lebih istimewa hingga akhir Juli 2026.

Tiga menu andalan dikurasi secara khusus, membawa penikmat rasa bertualang dari pekatnya kuah Jawa hingga segarnya sambal khas pesisir Bali.

Teknik memasak tradisional menjadi sorotan utama lewat sajian mangut ikan kakap seharga Rp99 ribu. Penggunaan kuah santan kental yang sarat rempah hangat sengaja dipertahankan demi menjaga keaslian rasa.

"Kami ingin menghidupkan kembali memori akan masakan tradisional yang

otentik. Proses pembuatannya mempertahankan resep klasik namun dengan presentasi yang berkelas," tutur *Food & Beverage Manager* Hotel Santika Premiere ICE-BSD City, Rosim.

Bagi pencinta sensasi pedas, ayam bakar sambal matah hadir menawarkan kontras rasa yang memikat. Daging paha *fillet* yang empuk dan manis berpadu sempurna dengan siraman sambal matah yang segar, ditemani gurihnya sayur kangkung sebagai pelengkap.

Eksplorasi rasa ini ditutup oleh kemewahan nasi goreng iga sapi yang berbanderol seharga Rp120 ribu. Hidangan ini memadukan bumbu lokal dengan potongan iga bakar premium yang royal, menciptakan tekstur kaya di setiap suapan.

"Variasi menu yang dihadirkan dirancang khusus oleh tim kuliner profesional guna

memberikan sensasi rasa yang berbeda dan berkelas," tambah *Public Relation* Hotel Santika Premiere ICE-BSD City, Devy Kurnia.

Rangkaian *seasonal menu* ini menjadi bukti bahwa kelestarian kuliner lokal dapat bersanding anggun dengan standar penyajian hotel berbintang.

Informasi dan pemesanan meja dapat diakses secara instan melalui nomor telepon (021) 8063 4899 atau pesan WhatsApp di +62 895-3856-44005. (William Anwar)



Scan for location
**HOTEL SANTIKA
PREMIERE ICE BSD CITY**
Jl. BSD Grand Boulevard No.1, Pagedangan, Kec.
Pagedangan, Kabupaten Tangerang

Anis Fachmi: Bangun Standar *Hospitality* Melalui Kepemimpinan dan Inovasi

Dunia *hospitality* yang dinamis selalu menuntut kemampuan beradaptasi yang optimal.

Tantangan itu berlipat ganda ketika satu nakhoda harus mengemudikan dua kapal dengan arah angin dan segmentasi pasar yang bertolak belakang.

Tanggung jawab besar inilah yang berada di pundak Anis Fachmi. Sebagai *General Manager Cluster Hotels*, dirinya memimpin All Sedayu Hotel Kelapa Gading dan Hotel Osaka PIK 2, dua properti dengan identitas kontras namun mengusung komitmen pelayanan yang setara.

Di Kelapa Gading, All Sedayu berdiri tegak menawarkan kehangan atmosfer bisnis yang elegan.

Sementara di sisi utara, Hotel Osaka PIK 2 tampil ciamik membawa napas *Japanese lifestyle* lewat kultur *omotenashi*, sebuah filosofi keramahan khas Jepang yang sangat presisi terhadap detail kebutuhan tamu.

"Kepemimpinan yang efektif bukan tentang mengendalikan semua hal, melainkan menciptakan lingkungan yang memungkinkan setiap individu bertumbuh,"

ungkap Anis Fachmi mengenai gaya kepemimpinannya yang fleksibel.

Diferensiasi pasar ini diperkuat lewat inovasi bertajuk program "*Happy Guest*." Alih-alih sekadar menjual ruang tidur, tim di bawah arahannya mengurasi preferensi tamu sejak sebelum kedatangan hingga setelah *check-out*, menciptakan ikatan emosional lewat sentuhan personal yang intim.

"Bagi saya, *hospitality* adalah tentang bagaimana menciptakan pengalaman yang membuat tamu merasa dihargai dan ingin kembali lagi," tambah Anis.

Di bawah kendalinya, persaingan ketat di kawasan *lifestyle* baru seperti PIK 2 dihadapi lewat kolaborasi lintas departemen dan kepekaan terhadap umpan balik pengunjung.

Bisnis yang bertumbuh pun diselaraskan dengan kontribusi sosial bagi masyarakat sekitar melalui prinsip "*Growing Together*".

Dengan pengalaman, visi kepemimpinan yang kuat, serta komitmen terhadap pelayanan yang berorientasi pada tamu, Anis Fachmi terus membawa All Sedayu

Hotel Kelapa Gading dan Hotel Osaka PIK 2 berkembang sebagai destinasi pilihan yang tidak hanya menawarkan kenyamanan, tetapi juga menghadirkan pengalaman menginap yang berkesan dan bernilai bagi setiap tamu. (William Anwar)

"Hospitality bukan sekadar menyediakan tempat menginap yang nyaman, tetapi bagaimana menghadirkan pengalaman yang personal, membuat tamu merasa dihargai, dan memiliki alasan untuk kembali."

Anis Fachmi, General Manager Cluster Hotels



Scan for location

HOTEL OSAKA PIK2

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



Hotel Neo+ Airport Jakarta Janjikan Momen Pernikahan Paling Berkesan

Sebuah perayaan besar selalu dimulai dari pilihan yang tepat. Tentang ruang yang lapang, tempat janji suci akan digemakan dan dikenang sepanjang masa.

Di kawasan strategis Kota Tangerang, tepatnya area sekitar Bandara Internasional Soekarno-Hatta, Hotel Neo+ Airport Jakarta menawarkan lebih dari sekadar akomodasi transit, melainkan sebuah panggung megah di mana impian pernikahan dikurasi menjadi kenyataan.

Hadir melalui *Camelia Ballroom*, hotel ini menyediakan venue dengan kapasitas hingga 1.000 orang.

Ruangan yang luas dirancang tepat untuk mendukung konsep *in-out wedding*, memastikan setiap langkah pengantin maupun kenyamanan para tamu tetap terjaga tanpa sekat yang membatasi.

Melalui gelaran *Wedding Open House* bertajuk "Bloom & Beyond", keindahan ruang tersebut disulap menjadi kanvas bernuansa *floral* yang elegan. Sebuah konsep estetika modern yang dihadirkan untuk menginspirasi hari bahagia para pasangan kekasih.

"Kami menghadirkan berbagai vendor pilihan untuk pasangan yang sedang mempersiapkan pernikahan. Jadi mereka bisa langsung melihat *venue*, *food tasting*,

hingga konsultasi," ujar *Hotel Manager* Hotel Neo+ Airport Jakarta, Fitria Rustam.

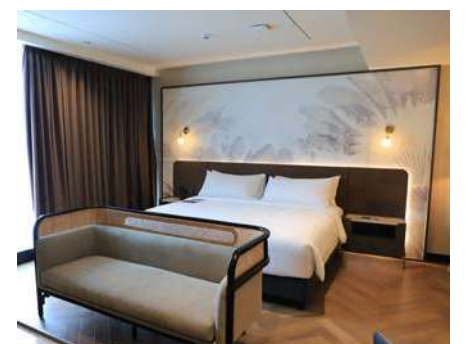
Pengalaman merencanakan pernikahan pun dikemas secara praktis dan menyeluruh. Mulai dari puluhan vendor terpercaya, dekorasi yang memikat, hingga sajian kuliner berkualitas, semuanya disiapkan dalam satu paket khusus demi kenyamanan calon pengantin.

Langkah kaki para tamu dari luar kota pun dimudahkan oleh topangan fasilitas kelas atas.

Hotel ini dilengkapi dengan 149 kamar modern untuk menginap keluarga besar, serta posisi strategis yang hanya berjarak 10 menit dari Bandara Internasional Soekarno-Hatta.

Lewat segala sisi, Neo+ Airport Jakarta menjelma menjadi titik temu antara kemegahan fasilitas dan kemudahan akses di pusat aktivitas kota. Sebuah destinasi di mana momen sakral tidak lagi terasa rumit, melainkan berjalan anggun dan penuh kepastian.

Untuk merencanakan hari bahagia yang paling berkesan ini, informasi dan konsultasi lebih lanjut dapat diakses langsung melalui kanal komunikasi resmi Hotel Neo+ Airport Jakarta. (William Anwar)



Scan for location

HOTEL NEO+ AIRPORT JAKARTA

Jl. Cengkareng Business City No.21, RT.006/RW.007, Benda, Kec. Benda, Kota Tangerang



Grand Anara Airport Hotel

Menepis Lelah Penerbangan di Sisi Landasan Terminal 3

Bagi sebagian orang, kawasan sekitar adalah tempat riuh yang penuh hiruk-pikuk klakson serta antrian panjang.

Namun, tepat di *Gate 5 East Lobby* Terminal 3 Soekarno-Hatta, persepsi itu seketika luruh saat melangkah masuk ke Grand Anara Airport Hotel.

Hotel bintang empat ini menawarkan kemewahan yang paling dicari para pelancong modern, yakni efisiensi waktu yang mutlak.

Tanpa perlu melangkah keluar dari area bandara, para komuter lintas negara bisa langsung merebahkan diri di kamar modern yang dikontrol sepenuhnya lewat kecanggihan *Smart Pad*.

Fasilitas yang disediakan pun dirancang untuk mengusir jenuh akibat *delay* panjang atau sekadar melepas penat sebelum penerbangan berikutnya.

Mulai dari kehangatan ruang sauna, kolam renang yang tenang, hingga *game centre* dan *karaok room* siap mengubah waktu tunggu yang membosankan menjadi momen rekreasi yang privat.

"Kami hadir sebagai solusi akomodasi terbaik bagi para pelancong modern yang mengutamakan kenyamanan dan kemudahan akses," tutur *Executive Assistant Manager* Grand Anara Airport Hotel, Setiawan.

Integrasi total dengan terminal internasional ini memastikan setiap tamu bisa menge-

jar jadwal terbang tanpa dihantui kecemasan akan kemacetan jalan raya.

Momen istirahat juga menjadi lebih berkualitas berkat kelengkapan amenities premium dan ketenangan yang terjaga di setiap unitnya.

Hubungi Grand Anara Airpoty Hotel lebih lengkap melalui www.grand-anara.id serta layanan pesan instan WhatsApp di +62 855-1006-888. (William Anwar)



Scan for location
**GRAND ANARA
AIRPORT HOTEL**
Terminal 3 Parking Domestic, Soekarno-Hatta International
Airport, Pajang, Kec. Benda, Kota Tangerang



Menatap Kemewahan The Cendana Ballroom

Ruang Pertemuan Premium Howard Johnson by Wyndham Tangerang



Langit-langit setinggi tujuh meter tampak megah berdiri, menopang empat lampu gantung elegan yang memantulkan pendar mewah ke setiap sudut ruangan.

Di salah satu sisinya, sebuah videotron raksasa berukuran 5,76 x 3,2 meter, siap menghidupkan tampilan visual imersif.

Inilah The Cendana Ballroom, ruang pertemuan premium teranyar milik Howard Johnson By Wyndham Tangerang.

Mengusung konsep *modern luxury* berskala besar, ruangan berdimensi 8 x 40 meter ini mampu menampung hingga 1.000 tamu dalam satu kebersamaan yang utuh.

Filosofi pohon cendana yang anggun dan beraroma khas dilekatkan pada namanya, sebuah representasi dari ambisi hotel bintang empat ini untuk menghadirkan atmosfer eksklusif yang tak lekang oleh waktu.

Kenyamanan pastinya dipikirkan secara detail. Mulai dari penyediaan dua *VIP Room* privat dengan toilet pribadi, hingga aksesibilitas yang ramah bagi penyandang disabilitas.

"Melalui peluncuran The Cendana Ballroom dan berbagai program spesial di bulan kemerdekaan ini, kami berharap hotel ini dapat terus menjadi destinasi pilihan utama masyarakat," ungkap *General Manager* Howard Johnson By Wyndham Tangerang, Megasari Rustiandy.

Menariknya, kemegahan ruang baru ini akan langsung diuji oleh riuh tawa anak-anak pada Agustus 2026.

Lewat kompetisi mewarnai "Colorful Dreams of Independence", *ballroom* ini bakal bertransformasi menjadi ruang kreatif bagi ratusan anak dari berbagai kategori usia untuk memperebutkan *voucher* menginap dan berbagai hadiah menarik.

Kemeriahan Agustus di hotel mewah ini pun menjalar hingga ke kamar dan meja makan melalui program "HoJo Merdeka Escape".

Dengan tarif mulai dari Rp599 ribu, setiap keluarga sudah bisa menikmati satu malam yang rileks, lengkap dengan sarapan dan berbagai voucher diskon.

Di area lobi, Aroma Bumbu Eatery & Café ikut bersolek menyambut HUT ke-81 RI.

Menu unik seharga Rp81.845 nett menyajikan Tumpeng Mini Aroma Bumbu yang kaya rasa, bersanding dengan kesegaran Pinky Berry Milk.

Bahkan, bagi mereka yang lahir tepat 17 Agustus, manajemen hotel menyiapkan kado instan berupa seporsi tumpeng merdeka secara cuma-cuma.

Langkah ekspansi fasilitas yang berbarengan dengan pesta perayaan nasional ini menjadikan Howard Johnson By Wyndham Tangerang tidak sekadar tempat untuk singgah, melainkan sebuah pusat selebrasi yang hidup di tengah kota.

Untuk pemesanan dan detail agenda lebih lanjut bisa hubungi hotel melalui layanan WhatsApp di nomor +62 821 2292 1266 atau melalui akun resmi @howardjohnsontangerang. (William Anwar)



Scan for location
**HOWARD JOHNSON
BY WYNDHAM TANGERANG**
Jl. MH. Thamrin No.7, RT.005/RW.001, Cikokol,
Kec. Tangerang, Kota Tangerang



Tampilan suasana sore di rooftop Cavenus dengan area luas dan nyaman, serta pemandangan lanskap kota. (Foto: Hakim Fajarullah)

Nikmati Senja di Rooftop Cavenus

Senja, Musik, dan Panorama Kota dari Ketinggian Tangcity



Sang mentari perlahan tenggelam. Sebelum gelap, kilauan oranye terpancar, memantul di gedung-gedung tinggi kawasan Tangcity Superblock, bagaikan sebuah keindahan yang jarang ditemukan di banyak tempat.

Menatap Kota Tangerang dari ketinggian pasti menghadirkan cerita yang berbeda. Pengalaman itu terasa kian sempurna begitu kaki menginjakkan teras atas Cavenus, rooftop cafe tertinggi di kawasan ini.

Berlokasi strategis di Babakan, Kota Tangerang, tempat ini menawarkan sudut pelarian yang tenang di tengah hiruk-pikuk pusat bisnis.

Di sini, bising jalan raya seolah lenyap, berganti dengan atmosfer santai yang langsung menenangkan setiap pengunjung yang datang.

Waktu terbaik untuk berkunjung adalah saat tempatnya baru dibuka, yakni pukul 16.00 WIB. Duduk di area outdoor roof-

top berkapasitas 50 pasang mata ini jadi opsi paling favorit kebanyakan pelanggan.

Dari sudut ini, embusan angin sepoi-sepoi menjadi teman setia menikmati datangnya malam.

Tak kalah memukau. Begitu sang surya tenggelam, suasana berganti syahdu dengan suguhan pendar city light yang mulai menyala di kejauhan.

Jika datang saat akhir pekan, obrolan santai di bawah langit malam ini akan ditemani oleh alunan musik langsung yang membuat suasana semakin hidup hingga waktu tutup pada pukul 23.00 WIB.

"Utamanya memang kami hadirkan pemandangan langit dan suasana yang tenang. Di sini posisinya tinggi, jadi udaranya lebih adem dan tidak bising seperti di jalan bawah," ujar Supervisor Cavenus, Yusuf Wibisono.

"Utamanya kami hadirkan pemandangan langit dan suasana yang tenang. Karena berada di ketinggian, udara terasa lebih sejuk dan jauh dari kebisingan jalanan di bawah,

-Yusuf Wibisono, Supervisor Cavenus



More Information

CAVENUS TANGCITY CAFE ROOFTOP

Tangcity Mall, Ruko Business Park Blok F15-18, RT.005/RW.005, Babakan, Kec. Tangerang, Kota Tangerang

Hidangan Enak dan Area Multifungsi



Lanskap yang cantik di Cavenus ditunjang dengan komitmen untuk memberikan kenyamanan ruang dalam segala kondisi cuaca.

Jika awan mendung mulai datang atau pengunjung sekadar ingin mencari suasana yang lebih intim, kafe ini memiliki dua opsi area indoor yang tidak kalah memikat.

Tepat di samping rooftop, terdapat ruang dalam mini yang dilengkapi jendela kaca besar di salah satu sisi, membuat pengunjung tetap bisa menikmati sisa cahaya sore dari luar tanpa khawatir terpaan angin malam.

Sementara itu, bagi yang membawa rombongan besar atau keluarga, lantai bawah menyajikan ruang yang jauh lebih lapang. Area indoor lantai bawah memiliki kapasitas hingga 100 orang dengan tatanan sofa empuk dan sistem pencahayaan temaram yang menenangkan.

Fleksibilitas ruang bawah ini menjadikannya area multifungsi yang sangat ideal untuk disulap menjadi tempat berbagai acara sosial, mulai dari pesta ulang tahun, arisan, hingga momen sakral seperti pernikahan.

Nongkrong berlama-lama tentu terasa kurang tanpa pendamping di atas meja. Cavenus menyajikan banyak pilihan menu yang siap memanjakan lidah pengunjung dengan harga yang bersahabat, mulai dari Rp28 ribu.

Untuk makanan berat, menu sapi asap yang memadukan kelembutan daging slice dengan tumisan bawang bombay menjadi andalan utama, di samping varian populer lain seperti nasi goreng dan ayam geprek yang gurih.

"Kami juga menyediakan pilihan minuman segar seperti tea boom yang mencampur teh, buah markisa dan lemon. Selain itu, ada juga kopi karamel bagi pencinta kopi susu," jelas Yusuf memberikan rekomendasi menu.

Kombinasi antara area outdoor yang romantis, ruang komunal bawah yang fungsional, serta deretan hidangan yang dieksekusi dengan serius membuat Cavenus sukses berdiri sebagai destinasi kuliner yang lengkap.

Sebuah tempat di mana pemandangan indah dan kenyamanan berkumpul bisa berpadu dalam satu waktu. (William Anwar)

VF Coffee Ajak WFC dari Pagi

Suasana Mirip Ruang Keluarga, Nyamannya Juara



Area dalam ruangan VF Coffee dengan dekorasi khas ruang keluarga yang menjanjikan kenyamanan. (Foto: Hakim Fajarullah)

Niat awalnya sederhana, mencari ruang tenang untuk menyelesaikan tumpukan pekerjaan secara *remote*.

Namun, begitu melangkah masuk melewati pintu depan, fokus seketika terdistraksi oleh hawa akrab yang menjalar.

Alih-alih merasa berada di sebuah kedai kopi urban yang kaku, suasana justru melempar ingatan pada hangatnya ruang keluarga di rumah sendiri.

VF Coffee sukses ciptakan kenyamanan itu. Berlokasi di Jalan Borobudur Raya, Cibodas,

Kota Tangerang, kafe ini memang memiliki daya pikat tersendiri lewat waktu operasionalnya.

Di saat tempat lain belum memulai hari, mereka sudah menyalakan mesin kopi sejak pukul 07.00 WIB untuk kemudian tutup pukul 23.00 WIB.

Tak heran, sejak pagi area *indoor* sudah dipadati oleh para pekerja lepas yang bersiap laptop.

Kenyamanan yang ditawarkan memang tidak main-main. Ruangannya

dilengkapi kabinet kayu hangat yang memajang piringan hitam, televisi besar yang memutar visual santai, serta sofa empuk yang membuat enggan beranjak darinya.

Ketinggian meja dan kursi juga didesain dengan presisi, agar pengunjung tidak cepat bosan meski harus menghabiskan waktu duduk berjam-jam.

Bahkan, atmosfernya yang teduh membuat anak-anak dan keluarga merasa sama nyamannya di sini.

"Kami mendesain tempat ini agar ramah

untuk pengunjung yang mau WFC, ramah untuk keluarga, sekaligus terbuka menjadi wadah berkumpulnya berbagai komunitas," ungkap *Marketing Communication* VF Coffee, Alfi Ardianto.

Bagi yang lebih memilih udara terbuka, halaman belakang VF Coffee menjadi opsi yang tidak kalah memikat.

Area luar ini memiliki keuntungan posisi, karena diapit oleh dinding bangunan yang tinggi di kanan dan kirinya.

Alhasil, dari pagi hingga sore hari, sengatan terik matahari terhalang dengan sempurna. Pengunjung bisa bernapas segar menikmati pasokan oksigen natural, yang dibawa angin sepoi-sepoi tanpa perlu khawatir kepanasan.



Listening Space Paling Enjoy

Menjelma sebagai salah satu dari sedikit *listening space* di Kota Tangerang, VF Coffee sukses menghadirkan konsep audio yang matang.

Sehari-hari, alunan musik yang diputar sengaja dipilih dengan berkarakter tenang, guna menjaga konsentrasi para pekerja.

Transisi atmosfer semakin terasa asyik kala akhir pekan tiba. Setiap malam Minggu mulai pukul 20.00 WIB, pertunjukan DJ set dihadirkan untuk menemani pengunjung.

Uniknya, perangkat piringan hitam dan meja DJ diletakkan di balik jendela kaca yang menghadap ke halaman belakang.

Konsepnya menyerupai akuarium transparan. Seorang DJ beraksi di dalam, sementara suaranya mengalir jernih melalui pengeras suara hingga ke luar.

Musik yang disajikan pun jauh dari kesan bising, mereka setia pada genre *House* dan *R&B* yang *enjoy* tanpa kesan mengganggu.

Daftar menu yang dihadirkan pun melengkapi alasan mengapa tempat ini disebut sebagai permata tersembunyi di kawasan permukiman padat Kota Tangerang.

Mulai dari racikan kopi, non-kopi, hingga makanan berat, semuanya dieksekusi dengan cita rasa yang kuat.

"Untuk menu kopi susu, kami punya menu *coffee milk* kajarta yang menggunakan basis gula aren dengan tambahan *topping* es krim di atasnya agar teksturnya jauh lebih *creamy*. Sedangkan



untuk penikmat kopi hitam, kami menyediakan *black series* seperti *mango americano bloom* yang segar," jelas Head Bar VF Coffee Rizki Kurniawan.

Bagi pengunjung yang menghindari kafein, varian *strawberry crunchy* hadir sebagai alternatif yang menyegarkan.

Urusan dapur pun digarap serius lewat menu utama yang padat seperti gyudon dan nasi goreng VF.

Sementara untuk menemani sesi ngobrol santai, kudapan ringan seperti cireng rujak, dimsum, dan *mix platter* siap disajikan di atas meja.

Seluruh sajian ini dibanderol dengan harga mulai dari Rp23.000 untuk minuman dan Rp25.000 untuk makanan.

Lewat semua kesempurnaan, VF Coffee berhasil membuktikan bahwa kedai kopi yang baik tidak hanya jago dalam merancang estetika ruang, tetapi juga efektif dalam menyajikan rasa dan kenyamanan. (William Anwar)



More Information

VF COFFEE KARAWACI

Jl. Borobudur Raya No.79, RT.002/RW.015, Cibodas Baru, Kec. Cibodas, Kota Tangerang

Lorong Waktu Beatlemania

Ruang Nostalgia The Beatles di Sukaasih

Begitu melewati gerbang besarnya, lirik lagu 'Imagine' yang dilantunkan *band* legendaris The Beatles seolah menjelma menjadi ruang nyata.

Suasana seketika berubah. Interior dominan hitam dipadukan dengan dekorasi *vin-tage*, penuh deretan kaset lawas serta poster ikonik empat pemuda Liverpool yang banyak mejeng di dinding.

Alunan musik yang diputar sepanjang sore sampai malam terasa begitu *timeless*.

Di Jalan H. Embang Jaya, Sukaasih, Imagine Cafe Social Area hadir bukan sekadar sebagai tempat minum kopi, melainkan sebuah lorong waktu yang mengajak para Beatlemania melompati dekade menuju masa jaya sebelum era 1970-an.

"Imagine dari nama saja sudah The Beatles banget. Jadi kami memang terinspirasi dari *band* tersebut berkat karakter dan

legasinya," ujar *Person in Charge* Imagine Cafe Social Area, Chaerul Syam.

Meski kental dengan napas *British Pop*, kafe ini dikemas dengan konsep yang ramah untuk siapa saja.

Buka setiap hari mulai pukul 15.00 hingga 23.00 WIB, tempat ini dirancang untuk kenyamanan lintas generasi, mulai dari Gen Z yang gemar berburu melodi retro, hingga para senior yang rindu berdansa.

Area utamanya berupa ruang *semi-out-door* berkapasitas 120 tempat duduk yang teduh di bawah rindang pepohonan hijau.

Di sudut strategis, sebuah *mini stage* dan pelataran luas sengaja dikosongkan tanpa kursi. Ruang kosong tersebut disiapkan sebagai *dance floor* bagi pengunjung untuk melepaskan penat sambil menari bersama saat malam tiba.



Tampak depan Imagine Cafe Social Area, bangunan vintage dengan dominasi warna hitam dilengkapi zebra cross yang identik dengan album musik The Beatles. (Foto: Hakim Fajarullah)



Ruang Sosial Satu Frekuensi



Scan for location
**IMAGINE CAFE
SOCIAL AREA**
Jl. H. Embang Jaya No.21, RT 003 / RW 004, Sukaasih
Kec. Tangerang, Sukaasih, Kota Tangerang

Geliat di kafe ini baru benar-benar memuncak ketika matahari mulai tenggelam.

Mulai pukul 19.30 WIB, panggung utama mulai bergetar oleh sajian musik hidup. Uniknya, Imagine Cafe membagi harinya dengan sangat presisi demi merangkul semua kalangan.

Setiap Jumat diisi oleh melodi-melodi akustik, Sabtu didominasi oleh genre Pop Rock hingga Reggae yang tak lekang waktu, sedangkan Minggu dikhususkan sepenuhnya untuk panggung *oldies* dan *tribute* lagu-lagu legendaris.

Magnetnya bahkan sukses menarik perhatian pengunjung dari Depok, Jakarta, hingga Bekasi untuk memesan tempat dari jauh-jauh hari.

Namun, bagi mereka yang mencari pelarian dari hiruk-pikuk kota, sebuah ruang *in-*

door berpintu kaca siap menyambut dengan ketenangan.

Ruangan berkapasitas 20 orang ini dirancang kedap suara, menjadikannya ruang tempat yang pas untuk *meeting* formal, pesta ulang tahun, atau sekadar menikmati obrolan intim tanpa terganggu bisingsnya pengeras suara dari luar.

Sembari bersantai, segelas kopi susu menjadi kawan yang sempurna. Menggunakan racikan gula aren dengan biji kopi yang didapatkan langsung dari petani lokal, minuman ini menyajikan rasa familier yang bersahabat di lidah lokal.

Pengunjung bisa memilih takaran rasa kopi yang diinginkan, mulai dari *single shot* hingga *double shot* bagi yang menginginkan sensasi rasa lebih kuat.

Sebagai pendamping, sepiring camilan

yang berisi sosis, nugget, kentang goreng, hingga *chicken wings* siap disajikan dalam porsi besar untuk dinikmati bersama teman tongkrongan.

Seluruh hidangan di buku menu dibanderol dengan harga mulai dari Rp30 ribu.

Pada akhirnya, sesuai nama "Social Area" yang disandangnya, tempat ini terus mempertebal perannya sebagai ruang komunal yang aktif.

Mulai dari tempat singgah komunitas sepeda, motor antik, turnamen gim, hingga wadah kolaborasi mahasiswa, semuanya berada di satu frekuensi yang sama.

"Selama kegiatannya positif, kita siap *support* fasilitas. Tapi tetap, *tribute* The Beatles jadi yang paling dicari pengunjung sini," tutup Chaerul. (William Anwar)



Harmoni Pertunjukan Lukis dan Lantunan Klasik

Kolaborasi *live painting* dan musik klasik dalam perayaan Kosanniversary ke-6 Kosan Mantan Kopi di Kota Tangerang

Senja mulai merona di langit Kota Tangerang kala pengunjung berbondong-bondong datang.

Di sudut kedai dengan dekorasi ala Modern-Scandinavian, sebuah pertunjukan seni yang intim dan eksklusif sedang berlangsung.

Lantunan saksofon, biola dan petikan gitar akustik berbunyi syahdu di udara. Nada-nada klasik itu mengiringi goresan kuas dari tiga seniman lokal dengan gaya yang berbeda.

Perayaan hari pertama "Kosanniversary", perayaan usia keenam Kosan Mantan Kopi membawa warna baru hiburan kreatif Kota Tangerang.

Melalui *live painting* spesial hasil kolaborasi bersama Komunitas Semanggi Center Cikokol, ketiga seniman ini dibebaskan melukis di atas kanvas dengan menerjemahkan skrip perjalanan emosional Kosan Mantan Kopi.

Pertunjukan *live painting* di Kosan Mantan Kopi dalam rangkaian acara Kosanniversary sekaligus bentuk penguatan aktivitas seni dan kolaborasi lintas komunitas. (Foto: Hakim Fajarullah)



Kehadiran instrumen tiup dan gesek klasik sukses membalut atmosfer sore itu menjadi hangat.

"Tujuannya memang murni untuk menghadirkan aktivitas baru yang belum pernah ada di sini sebelumnya. Kami ingin mengeksplorasi seni rupa dan musik klasik untuk menyuguhkan *ambience* yang benar-benar segar," ujar pemilik Kosan Mantan Kopi, Guna Alpurnama.

Saat matahari benar-benar tenggelam, sekat-sekat ruangan seolah melebur.

Ruang nongkrong konvensional ini seketika bertransformasi menjadi sebuah instrumen pertunjukan seni yang memikat sekaligus menghadirkan nuansa baru. (William Anwar)



Enam Tahun Kosan Mantan Kopi



Perayaan ulang tahun ini dikemas istimewa sebagai volume kedua yang hanya digelar setiap tiga tahun sekali.

Selama tiga hari penuh, Kosan Mantan Kopi sukses menjelma menjadi wadah peleburan lintas komunitas kreatif.

Halaman depan kafe tampak riuh oleh kehadiran *pop-up market* lokal. Lini *stand* tersebut diisi oleh jenama pakaian, perhiasan manik-manik, seni rajah tato, hingga *nail art* dari para pebisnis muda kreatif.

Kemeriahan mengalir tertib menuju panggung komedi, hingga puncak selebrasi musik di hari ketiga.

Kondisi terkini Kosan Mantan Kopi tentu tidak dicapai lewat proses instan.

Menyaksikan kilas balik perjalanan panjang kedai sejak berdiri pada 2020 silam, sempat membuat Guna terisak haru karena mengingat beratnya perjuangan merawat ekosistem ini.

Rencana ke depan, ruang komunal ini akan terus mendobrak batas aktivitas konvensional. Kolaborasi terbuka akan terus digalakkan secara berkala, termasuk menyentuh ranah olahraga, bergerak bersama komunitas lari serta komunitas sepeda lokal.

"Harapan utama saya, tempat ini bukan sekadar menjadi ruang minum kopi atau nongkrong biasa. Kami ingin para 'penghuni kosan' dan 'para mantan' bisa merasakan nuansa aktivitas menyeluruh yang tidak monoton," pungkas Guna. (William Anwar)



Alur Permohonan Informasi

Kota Tangerang

Langkah 1



Pemohon Informasi Publik mengajukan permintaan informasi publik kepada PPID dan/atau PPID Pelaksana Kota Tangerang secara langsung (tatap muka) atau secara online melalui surat elektronik, website PPID, DM Instagram PPID, dan Halo PPID melalui platform WhatsApp.

Langkah 2



Pemohon Informasi Publik wajib mengisi formulir (datang langsung) serta melampirkan kartu identitas dan legal standing sesuai ketentuan keterbukaan informasi publik.

Langkah 3



Petugas Pelayanan Informasi PPID Kota Tangerang melakukan registrasi permohonan informasi sesuai formulir yang diisi pada poin ke-2.

Langkah 4



Pemohon Informasi Publik meminta tanda bukti kepada Petugas Informasi bahwa telah melakukan permintaan informasi serta nomor pendaftaran permintaan.

Sumber : PPID Kota Tangerang

Langkah 5



PPID melakukan pemeriksaan kelengkapan Permintaan Informasi Publik paling lambat 3 (tiga) hari kerja sejak Permintaan Informasi Publik telah dicatat dalam Register Permintaan Informasi Publik.

Langkah 6



Jika Permintaan Informasi Publik dinyatakan tidak lengkap, PPID menerbitkan surat keterangan tidak lengkap untuk disampaikan kepada Pemohon Informasi Publik.

Langkah 7



Pemohon dapat menyerahkan perbaikan Permintaan Informasi Publik dalam jangka waktu paling lama 3 (tiga) hari sejak surat keterangan tidak lengkap diterima Pemohon Informasi Publik.

Langkah 8



PPID menyampaikan pemberitahuan tertulis kepada Pemohon Informasi Publik paling lambat 10 (sepuluh) hari kerja sejak Permintaan Informasi Publik dinyatakan lengkap. PPID dapat memperpanjang jangka waktu menjawab selama 7 (tujuh) hari kerja bila dirasa perlu.

Liputan Gratis!

TANGERANG LIVE MAGAZINE

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



Belanja Sembako Makin Mudah dan Gampang

Bang SaMa ~ngider~



Scan untuk cek jadwalnya jangan sampai ketinggalan
Bentor Pangan Sahabat Masyarakat

Bang SaMa (Bentor Pangan Sahabat Masyarakat)

adalah inovasi Pemkot Tangerang berupa layanan sembako keliling yang memudahkan masyarakat mendapatkan kebutuhan pokok dengan harga terjangkau.

Program ini bertujuan mendekatkan akses pangan, membantu mengurangi beban pengeluaran warga, serta menjaga stabilitas harga dan ketahanan pangan daerah.



Sumber : DKP Kota Tangerang



kota
tangerang

AYO DATANG DAN MERIAHKAN

FESTIVAL *Cisadane* 2026

22-26

JULI 2026

JEMBATAN
KACA

BANTARAN
SUNGAI CISADANE

"FLOWING HERITAGE, GROWING COURAGE"

✦ Bazaar UMKM & EKRAF ✦ Lomba Perahu Naga ✦ Hiburan Seni Budaya ✦ Pameran Inovasi

Feel Koplo - Voice of Ciciuit (VOC) - Start Koplo - Eskoda - Flying Jet Dance - Liong - Sirkus Api - Balai Pelestarian Kebudayaan Banten - Angklung Ceria Barata - Asalkustik Musik - Surrive Band - Not Afraid - Over Drive - Golden Haze - Samsaka - Zziepross - Modern Dance - The Mora - Festival Band - Band BJB - Pasmatik 18 - SIKOE Band - Senam - Universitas Yatsi Madani (Tarian) - Ilona - D'Korp - Go Tunes

Lomba Dragon Boat | Lomba Modern Dance | Festival Band | Lomba Senam



H. SACHRUDIN
WALI KOTA TANGERANG



H. MARYONO
WAKIL WALI KOTA TANGERANG