



TANGERANG MAGAZINE



GRATIS



Scan the QR code
to view e-paper

Edisi 07 / 2026

- Hal. **24** Warisan Manis Cina Benteng
Jejak Kuliner Tionghoa di Kota Tangerang yang Bertahan
Lewat Cita Rasa Autentik
- Hal. **32** Arak-Arakan Perahu Maulid
Lestarkan Warisan Budaya Takbenda

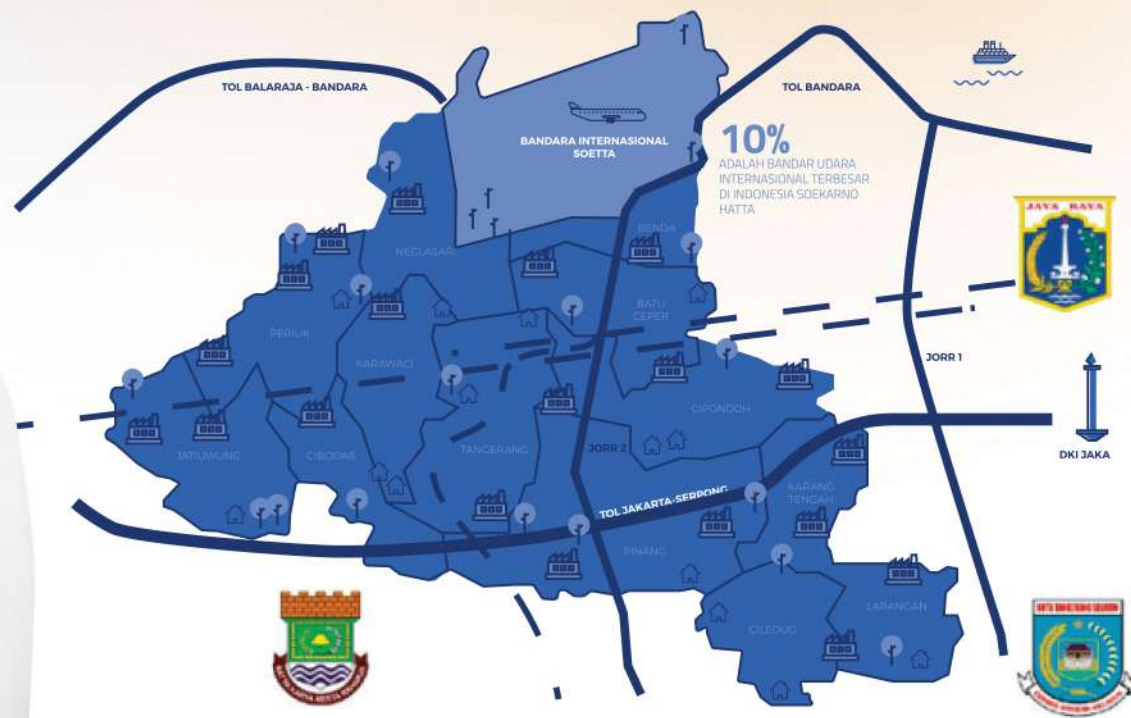
LAPORAN UTAMA

JEJAK RIPARIAN SETTLEMENT



H. SACHRUDIN
Wali Kota Tangerang

H. MARYONO
Wakil Wali Kota Tangerang



Profil Kota Tangerang

Luas Kota **178,35** KM²

Bandara Soekarno - Hatta Mengambil **10%** Luas Kota

Terbagi atas **13** Kecamatan **104** Kelurahan

Visi

Kota Tangerang yang Kolaboratif, Maju, Berkelanjutan, Sejahtera & Berakhlakul Karimah

Misi

1. Meningkatkan Sumber Daya Manusia yang Berdaya Saing, Sejahtera, dan Berakhlakul Karimah
2. Meningkatkan Perekonomian yang Maju dan Berkeadilan
3. Meningkatkan Sarana Prasarana yang Lengkap, Terintegrasi, dan Berkelanjutan
4. Meningkatkan Lingkungan Hidup yang Berkualitas dan Berkelanjutan
5. Meningkatkan Tata Kelola Pemerintahan yang Adaptif, Inovatif, Kolaboratif dan Berintegritas

Demografis



Jumlah Penduduk

1.976.599

Sumber: Disdukcapil Semester 2 Tahun 2025

♂ **992.174** | ♀ **984.425**
Laki-laki | Perempuan

1.399.082

★ Usia Produktif

Geografis



- Kereta Bandara
- MRT Timur – Barat*
- Commuterline Jabodetabek



Bandara Internasional Soekarno Hatta sebagai "Gateway of Indonesia"



5 jalan Tol utama yang melintasi Kota Tangerang

- Tol Jakarta ~ Tangerang
- Tangerang ~ Merak
- Kunciran ~ Serpong
- Kunciran ~ Bandara
- Tol Bandara ~ Sedyatmo

0 Min	Jarak ke Bandara	40 Min	Jarak ke Jakarta
5 Min	Jarak ke Tol Terdekat	90 Min	Jarak ke Merak

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

Yoga Sektianto

SEKRETARIS

Kristiono Suntoro

ANGGOTA

Fitri Yulia
Widi Yanto
Woro Suci

EDITOR

Khanif Lutfi

DESAIN GRAFIS

Rizki Ramadani

FOTOGRAFER

Alwan Ardiansyah
Hakim Fajarullah

REPORTER

Bunga Mardhikarani
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

Jauh sebelum jalan raya dipenuhi kendaraan dan gedung-gedung, Sungai Cisadane telah menjadi saksi tumbuhnya peradaban Kota Tangerang. Dari tepian air, permukiman berkembang, perdagangan bergerak, dan masyarakat dari berbagai penjuru datang hingga perlahan membentuk wajah kota.

Dalam lintasan sejarahnya, Cisadane pernah menjadi jalur perdagangan, batas politik, sekaligus benteng alami. Kawasan seperti Kalipasir dan Pasar Lama tumbuh menjadi ruang pertemuan berbagai bahasa, tradisi, dan budaya yang kemudian hidup berdampingan secara harmonis.

Edisi kali ini, *LIVE Magazine* mengupas jejak pertemuan masyarakat masa lampau hingga membentuk Kota Tangerang yang kaya tradisi dan budaya. Cisadane bukan sekadar sungai, tetapi juga menyimpan sejarah, mata pencaharian, warisan budaya, kebutuhan air bersih, serta potensi pariwisata dan ekonomi kreatif.

Dari *riparian settlement*, benteng pertahanan, ruang ekonomi, hingga panggung akulturasi, Cisadane terus mengalir melewati zaman. Kota Tangerang boleh terus tumbuh dan berubah, tetapi akar sejarahnya tetap mengalir bersama sungai ini. Merawat Cisadane berarti merawat kehidupan kota hari ini, esok, dan generasi mendatang.

Table of Content



Jejak Riparian Settlement

Jejak Peradaban di Bantaran Cisadane yang Melahirkan Kota Tangerang yang Toleran dan Beragam



Jet Shiny Motowash Garage

Perawatan Motor Premium Harga Ekonomis



Pemkot Tangerang Perbaiki Sejumlah Ruas Jalan

Sachrudin Pastikan Perbaikan Infrastruktur Jalan Berjalan Sesuai Target

24

Warisan Manis Cina Benteng

Jejak Kuliner Tionghoa di Kota Tangerang yang Bertahan Lewat Cita Rasa Autentik



32

Arak-Arakan Perahu Maulid

Lestarkan Warisan Budaya Takbenda

46

Ruang Rehat Riscof Coffee

Tempat Singgah untuk Beristirahat Tanpa Berhenti Berjuang



Jejak Riparian Settlement

Jejak Peradaban di Bantaran Cisadane yang Melahirkan Kota Tangerang yang Toleran dan Beragam

Bentang perairan yang kini dikenal sebagai Sungai Cisadane memiliki sejarah panjang hingga sebuah *riparian settlement* (pemukiman tepi sungai) terbentuk di tempat ini.

Di masa lalu, sungai ini memegang peran geopolitik dan perdagangan yang vital.

Catatan penjelajah Portugis Tomé Pires dalam *Suma Oriental* (1512–1515) serta sejarawan João de Barros merekam kawasan ini sebagai bagian dari enam pelabuhan utama Kerajaan Sunda, melalui nama *Tamgaram* atau yang juga tercatat dengan ejaan *Tangaram*.

Jalur air ini menghubungkan kawasan pedalaman Pakuan dengan muara pesisir utara Banten di Keramat dan Desa Muara. Fungsi transportasi tersebut berjalan seiring dengan perannya sebagai batas politik alami.

Peneliti dan Pegiat Sejarah Tangerang, Mushab Abdu Asy Syahid menjelaskan, posisi geopolitik Cisadane di masa lalu sangat strategis.

"Fungsi pertahanan sungai sebagai benteng alami itulah yang melahirkan julukan 'Kota Benteng' dan melekat sampai sekarang," ujar Mushab kala berbincang dengan *LIVE Magazine*.

Batas politik itu kian nyata ketika pemerintah kolonial Belanda membangun benteng fisik di sekitar Pasar Anyar.

Benteng ini merupakan bangunan yang kelak beralih fungsi menjadi pos-pos penjagaan militer di sepanjang bantaran.

Jauh sebelum masyarakat mengenalnya sebagai Cisadane, atau *Tangerangs Rivier* dalam catatan VOC abad ke-17, alirannya lebih dulu disapa dengan nama kuno oleh masyarakat tradisional dengan sebutan Cipamugas.

Di tepi alirannya, cerita tentang pembauran antar-manusia tersusun.

Perkembangan kawasan ini kian pesat pascaperang VOC melawan Mataram (1628–1629) dan hadirnya gelombang pendatang dari Kerajaan Sumedang Larang yang dipimpin Dipati Ukur.

Kawasan seperti Kalipasir dan Pasar Lama tumbuh menjadi mukim yang heterogen.

Masyarakat Sunda, Tionghoa atau Cina Benteng, hingga pedagang Arab datang, singgah dan menetap di sepanjang bantaran.

"Cipamugas atau Cisadane tumbuh mengikuti peradaban air. Kawasan ini melahirkan kampung-kampung heterogen di sekitarnya. Pasar Lama sendiri berkembang pesat dengan pola sewa lahan dari pemilik tanah bangsawan Arya kepada warga Tionghoa," jelas Mushab Abdu Asy Syahid.

Keanekaragaman tersebut terekam nyata lewat berdirinya Kelenteng Boen Tek Bio abad ke-17, permukiman Arab di sekitar Masjid Jami Al-Mu'awanah, hingga warisan tradisi perahu yang beragam.

Bagi peradaban di Cisadane, perahu bukan sekadar alat transportasi, melainkan simbol budaya yang kaya dan dirayakan bersama, mulai dari ritual Peh Cun warga Tionghoa hingga Arak-arakan Perahu Maulid Kalipasir.

Dalam kacamata hukum pemerintahan kolonial abad ke-19, kawasan urban yang tumbuh di sekeliling Batavia ini diresmikan dalam terjemahan undang-undang bahasa Melayu sebagai *Kota-Kota Muka Betawi*, sebuah istilah historis untuk *frontier town* atau kota satelit penopang ibukota. Pertumbuhan kawasan ini tidak lepas dari peta politik pasca-perjanjian antara Kesultanan Banten dan Belanda pada 1684, yang menandai runtuhnya kekuasaan Banten di timur Cisadane serta hadirnya batas tugu Tangerang.

Seiring memudarnya era kepemimpinan lokal Kyai Aria Soetadilaga I–VII (1682–1809), Batavia kemudian menjual lahan-lahan di sepanjang bantaran kepada para tuan tanah.

Kebijakan tanah partikelir ini kemudian memicu gelombang pemukim dan geliat ekonomi kian pesat hingga mulai membentuk wajah perkotaan modern hingga kini.

Dari tepi Cipamugas, keberagaman dan status ruang perjumpaannya dipelihara. Lahir menjadi karakter warga Tangerang yang toleran dan saling menjaga hingga hari ini. (William Anwar)



Denah pembagian lapak dagang Pasar Lama Tangerang di sisi timur Sungai Cisadane (rivier Tjidanie) yang dibuat pada tahun ±1780. Lapak pasar didominasi koloni Eropa bernama Engelhard, yang disusul bupati Tangerang Aria Sutadilaga [Aria] dan istrinya [Njey Aria], dua priyayi Raden [Rading], serta sejumlah nama saudagar Cina Benteng bermarga Lim dan Oey.

(Sumber: Peta De Haan 1847, Sejarah Nusantara AN2)

Sebuah kanal di Batavia dengan rakit bambu dari Tangerang.

(Sumber: George Friedrich Johannes Bley 1920–1935, Tropen Museum No. TM-60016089.)



Pesta yang disebut "Peh Tjoen" itu dirayakan di meester dan Tangerang pada Selasa. Ada sedikit pelayaran di banyak perahu, dan makanan yang kokoh disiapkan untuk menjinakkan roh air. Di atas salah satu perahu yang dihias palwang roh.

(Sumber: De locomotief Samarangsch handels-en advertentie-blad, 26-06-1936, hlm. 2)



Rezeki dari Dasar Air

Jejak peradaban di tepi Cisadane tidak hanya meninggalkan warisan sejarah, tetapi juga membentuk denyut ekonomi yang terus berlanjut hingga hari ini.

Dari arus yang sama, kehidupan warga bantaran terus mengalir lewat rezeki yang tersimpan di dasar air.

Setiap pagi, perahu kayu berukuran sedang tertambat di tepi sungai, bergoyang pelan mengikuti alur air.

Di atasnya, pria berusia 60 tahun memegang bilah bambu panjang, mengarahkan serokan ke dasar air yang gelap.

Pria itu akrab disapa Buras. Sosok yang menggantungkan hidupnya di Cisadane sejak tahun 1997, dengan mengumpulkan cacing sutra yang dibudi daya secara alami oleh alam.

Komoditas ini bermanfaat sebagai pakan berkualitas tinggi bagi industri pembenihan ikan.

Menggunakan serok bambu, lumpur dasar sungai diangkat, diayak di atas permukaan air, lalu diendapkan

di dalam bak khusus beraerator agar cacing terpisah dari kotoran.

"Kalau di Cisadane kalinya dalam dan lebar, jadi harus pakai perahu dan bambu. Kalau ada merah di lumpur kita serok, diayak, terus disimpan di bak biar cacingnya naik sendiri ke atas," ujar Buras.

Dalam kondisi normal, puluhan gayung cacing sutra bisa terkumpul setiap hari.

Hasilnya tidak hanya dipasok untuk peternak lele dan pedagang ikan hias lokal, tetapi juga dikirim hingga ke Lampung dan penangkar ikan ekspor di kawasan Cisauk.

Namun, rezeki ini sangat bergantung pada kondisi iklim, cuaca dan kesehatan air.

Buangan limbah industri atau zat kimia berbahaya langsung memukul mata pencaharian para pencari cacing di sepanjang bantaran.

Buras tidak menuntut banyak dari sungai ini. Bagi pria yang dijuluki 'bos cacing' di sepanjang aliran Cisadane ini, menjaga air tetap bersih adalah harga mati agar rezeki warga dan harmonisasi alam terus berputar. (William Anwar)

Geliat Kehidupan di Atas Arus

Ketergantungan ekonomi seperti yang dialami Buras hanyalah satu sisi dari cerita tentang Cisadane.

Di luar urusan perut, bentangan air ini telah bertransformasi menjadi ruang sosial dan arena tempaan bagi warga kota.

Garis air Cisadane tidak pernah sepi dari deretan perahu kayu. Saat pagi dan sore hari, alirannya menjadi area berlatih para atlet olahraga air, sekaligus tempat mencari nafkah bagi masyarakat yang menggantungkan asa di atas arusnya.

Di atas lintasan air yang tenang namun menantang, para atlet dayung memacu perahunya secara ritmis.

Bentangan sungai ini menjadi "kawah candradimuka" alami, tempat fisik, mental dan teknik bleng demi mengharmonikan nama kota.

Di sudut yang sama, ketangguhan itu juga milik warga sekitar. Seorang penjala ikan melayangkan jaringnya, sementara yang lain tekun mencari ikan konsumsi, serta memanfaatkan rumput liar untuk pakan ternak.

"Cisadane ini luar biasa. Dari ikannya ada, cacingnya ada, sampai orang jala dan *mancing* semua dapat rezeki dari sini. Asal jangan dirusak sama limbah, jangan *dikotorin* sampah juga," kata Buras.

Ruang sosial di atas arus ini tumbuh dari rasa saling membutuhkan. Cisadane bukan sekadar bentangan air, melainkan kawah tempat interaksi sosial, pembinaan prestasi, dan area di mana daya tahan masyarakat terus diuji.

Geliat kehidupan di atas arus ini membuktikan bahwa sungai ini milik bersama.

Menjaga Cisadane tetap lestari adalah syarat mutlak agar arena hidup warga ini tidak hilang, sebelum cerita ini melangkah ke peran Cisadane yang lebih luas dalam menopang kebutuhan infrastruktur seluruh kota. (William Anwar)

Nelayan cacing sutra lokal, Buras, membersihkan hasil panennya di dalam bak penampungan. Cacing yang didapat dari dasar Sungai Cisadane ini nantinya didistribusikan sebagai pakan alami ikan dengan kualitas tinggi. (Foto: Hakim Fajarullah)

Simfoni Pengolahan Air

Cisadane Menjadi Sumber Kehidupan Kota Tangerang Melalui Sistem Pengolahan Air Modern dan Terintegrasi

Arus deras Sungai Cisadane yang mengalir dari Jawa Barat tertahan di bentangan beton Bendung Pasar Baru atau Pintu Air 10. Dari bangunan pengatur debit air ini, pasokan air baku dialirkan menuju sistem pengolahan kota.

Bagi Perumda Tirta Benteng yang bertindak sebagai pengelola, Cisadane berperan vital bak jantung utama kehidupan perkotaan. Sebanyak 98 persen sumber air baku Kota Tangerang bersumber dari sungai ini, sementara sisanya dipasok dari saluran Kali Angke.

Melalui bangunan *intake* di tepi sungai, air permukaan disadap lalu dialirkan menuju Instalasi Pengolahan Air (IPA).

Di Zona 1, kapasitas produksi air baku telah terserap hingga 2.000 liter per sekon (LPS) dari target 2.200 LPS. Sementara di Zona 2, kapasitas IPA internal mencapai 1.000 LPS yang kini penyerapannya sudah menyentuh angka 70 persen.

"Peran Cisadane sangat sentral. Dari air baku disadap melalui *intake*, diproses secara terintegrasi di stasiun pengolahan, hingga masuk ke ruang penyimpanan air bersih," ujar Direktur Utama Perumda Tirta Benteng, Doddy Effendy.

Seluruh proses ini dipantau secara langsung melalui sistem *Supervisory Control and Data Acquisition* (SCADA).

Melalui layar pengawas di kantor pusat, volume air, pembubuhan bahan kimia, hingga parameter kualitas terpantau otomatis sesuai standar Kementerian Kesehatan.

Transformasi digital ini juga mengubah struktur efisiensi internal. Rasio pegawai yang secara standar industri berada di angka 6 orang per 1.000 pelanggan, kini ditekan menjadi sekitar 1 orang per 1.000 pelanggan berkat otomatisasi sistem. (William Anwar)

"Peran Cisadane sangat sentral. Dari air baku disadap melalui *intake*, diproses secara terintegrasi di stasiun pengolahan, hingga masuk ke ruang penyimpanan air bersih."

Doddy Effendy,
Direktur Utama Perumda Tirta Benteng

Instalasi Pengolahan Air (IPA) Sitanala milik Perumda Tirta Benteng Kota Tangerang. Fasilitas modern ini memegang peran vital dalam menyuplai kebutuhan air bersih masyarakat luas secara berkelanjutan. (Foto: Hakim Fajarullah)

Mengaliri hingga Pelosok Kota

Dari Jaringan Pipa hingga Sambungan Rumah, Cisadane Mengalirkan Akses Air Bersih untuk Seluruh Warga

Setiap tetes air Cisadane yang telah dimurnikan di Instalasi Pengolahan Air bergerak menelusuri ribuan kilometer pipa bawah tanah.

Alirannya menyebar, membelah sudut-sudut permukiman dan kawasan vital Kota Tangerang.

Untuk mempermudah jangkauan pelayanan di 13 kecamatan, Perumda Tirta Benteng membagi wilayah distribusi menjadi tiga zona utama.

Bentangan pipa di Zona 1 telah mencakup hampir 80 persen wilayah kota, termasuk melayani kawasan Bandara Internasional Soekarno-Hatta.

Untuk menopang jaringan di Zona 2 dan Zona 3, infrastruktur anyar seperti IPA Kampung Pulo terus dipacu pembangunannya.

Langkah ini disiapkan untuk melayani puluhan ribu pelanggan baru, dengan target pengerjaan jaringan perpipaan yang merata mulai akhir 2026 hingga 2028 mendatang.

ga 2028 mendatang.

"Kami terus melakukan percepatan pemasangan jaringan perpipaan. Targetnya, seluruh masyarakat di 13 kecamatan se-Kota Tangerang dapat menikmati akses air bersih secara merata," kata Doddy.

Kebermanfaatan sungai ini disalurkan lewat skema pelayanan yang inklusif.

Program pemotongan biaya sambungan baru sebesar 81 persen dihadirkan untuk membantu warga berpenghasilan rendah memperoleh akses air bersih langsung di rumah.

Pembenahan manajemen juga tercermin dari efektivitas penagihan piutang yang melonjak dari 70 persen menjadi di atas 95 persen, mengamankan aset daerah hingga lebih dari Rp30 miliar.

Dari hulu Bendung Pasar Baru hingga ke keran-keran rumah tangga, air Cisadane sukses dikonversi menjadi energi kehidupan publik. Menjadikannya elemen pemersatu yang mengalir roda aktivitas seluruh penjuru kota. (William Anwar)



Denyut Tradisi dan Perayaan Komunal

Aliran Sungai yang Menyatukan Etnis, Tradisi, dan Identitas Budaya Kota Tangerang

Perahu Naga sebagai warisan budaya dan bukti akulturasi sejarah masyarakat Kota Tangerang, khususnya di kawasan bantaran Sungai Cisadane. (Foto: Hakim Fajarullah)

“Sungai Cisadane bukan sekadar bentangan air, melainkan ruang sejarah dan warisan kebudayaan yang panjang. Akulturasi di sepanjang bantaran ini menjadi identitas yang harus terus dilestarikan dari generasi ke generasi.”

Boyke Urif Hermawan,
Kepala Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Tangerang



Di balik peran ekonominya yang vital, Sungai Cisadane merupakan panggung akulturasi budaya yang tidak pernah padam.

Dari abad ke abad, aliran sungai ini menjadi tempat bertemunya berbagai etnis yang membentuk identitas keberagaman Kota Tangerang.

Di sepanjang bantarnya, berdiri mukim bersejarah seperti Benteng Makassar yang mulanya dihuni keturunan suku Bugis, serta permukiman warga Tionghoa atau Cina Benteng di kawasan lainnya.

Hubungan erat masyarakat dengan sungai melahirkan beragam ritual warisan leluhur yang terus dirawat secara turun-temurun.

Umat muslim di kawasan Babakan memelihara tradisi Keramas Bareng, mandi bersama di tepi sungai jelang bulan suci Ramadan, yang tengah diusulkan sebagai Warisan Budaya Takbenda (WBTb) Indonesia sebagai komitmen pelestarian tradisi.

Sementara di Masjid Kalipasir, tradisi Arak-arakan Perahu Maulid yang telah berusia lebih dari 300 tahun kini tengah memasuki tahap penetapan akhir menuju pengesahan WBTb nasional.

Kehidupan warga Tionghoa juga mewarnai sungai ini lewat perayaan Peh Cun berdasarkan perhitungan kalender imlek.

Ritual unik seperti mendirikan telur tegak lurus pada pukul 12 siang hingga lomba menangkap bebek menjadi daya tarik komunal yang menyedot perhatian wisatawan Nusantara, bahkan mancanegara.

“Sungai Cisadane bukan sekadar bentangan air, melainkan ruang sejarah dan warisan kebudayaan yang panjang. Akulturasi di sepanjang bantaran ini menjadi identitas yang harus terus dilestarikan dari generasi ke generasi,” ujar Kepala Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Tangerang, Boyke Urif Hermawan.

Persinggungan tradisi yang hidup secara berdampingan ini membuktikan bahwa Cisadane adalah rumah bersama. Di sini, batas-batas etnis melebur dalam ritme perayaan yang menjaga keharmonisan kota. (William Anwar)



Masa Depan Pariwisata Air

Cisadane Bertransformasi Menjadi Destinasi Wisata dan Penggerak Ekonomi Kreatif Kota Tangerang

Kota Tangerang berdiri sebagai kota yang tidak memiliki bentang alam pantai ataupun pegunungan. Maka dari itu, Sungai Cisadane dimaksimalkan sebagai destinasi wisata utama di tengah kota.

Potensi tersebut dikemas lewat perhelatan tahunan Festival Cisadane yang kini telah berusia tiga dekade lamanya.

Inovasi penataan acara membawa perhelatan ini masuk dalam jajaran atas Karisma Event Nusantara (KEN) Kementerian Pariwisata.

Selama lima hari penyelenggaraan, Festival Cisadane 2026 mencatatkan lonjakan perputaran ekonomi hingga Rp10,6 miliar, naik lebih dari 100 persen dibanding tahun sebelumnya.

Selaras dengannya, tingkat kunjungan ikut melonjak, mencapai 139 ribu wisatawan serta mendongkrak okupansi hotel lokal hingga 30 persen dari biasanya.

Dukungan infrastruktur pendukung seperti Jembatan Berendeng, *flying deck* Kalipasir, hingga ruang terbuka hijau kian mempertegas wajah modern bantaran sungai.

Ke depan, pemerintah kota menyiapkan konsep *Cisadane Premium* sebagai pusat rekreasi, kuliner, dan wadah bagi pelaku ekonomi kreatif lokal.

Gagasan pengembangan transportasi air dan perahu wisata kuliner juga terus diujai untuk memberikan pengalaman menyusuri keindahan suasana Kota Tangerang dari atas permukaan Cisadane.

"Masa depan Kota Tangerang sangat bergan-

tung pada bagaimana kita merawat Cisadane. Harapan kita bersama, masyarakat dan pemerintah bisa terus bersinergi menjaga kebersihan dan kelestarian ekologi sungai ini," pungkask Boyke.

Dari *riparian* *settle-*
ment (pemukiman
tepi sun-
gai),

ekonomi kreatif modern, Cisadane tetap setia mengalir.

Merawat airnya adalah cara Kota Tangerang merawat kehidupan dan masa depannya sendiri, sambil menghargai karunia Tuhan dan peradaban yang telah tumbuh panjang.

per-
tah-
a n a n
militer,
me d a n
penghidupan,
titik temu bu-
daya, hingga
menjadi penggerak



Tampilan luar Stainze yang berlokasi di Kecamatan Cibodas, Kota Tangerang. Usaha kreatif ini menjadi titik temu baru bagi anak muda melalui kombinasi bisnis cuci sepatu dan area komunal yang kasual. (Foto: Hakim Fajarullah)

stainze.

Wadah Kolektif Kreativitas Anak Muda

Kehangatan ruang komunal dan obrolan bebas tanpa sekat menyapa siapa saja yang singgah di kawasan Perum, Cibodas, Kota Tangerang.

Di tempat ini, sebuah gagasan sederhana dari lingkaran pertemanan anak muda bertransformasi menjadi ruang pertemuan yang hidup dan inklusif.

Dirintis sejak Mei 2026, Stainze. berakar dari produktivitas pemuda lokal yakni Wahyu, Aqsa dan Taaj.

Berawal dari kegelisahan akan semakin minimnya ruang nongkrong independen, mereka sepakat merancang tempat khusus yang sanggup menampung ragam aktivitas kreatif komunitas, mulai dari ruang diskusi produktif, hingga pameran jenama lokal. Secara konsep bisnis, Stainze. hadir sebagai paduan unik antara *shoe laundry* dan *mini coffee shop*.

Ruang komunal ini berkembang pesat menjadi *community hub* yang memfasilitasi penjualan *merchandise* rilisan fisik band dan *streetwear* lokal secara terbuka.

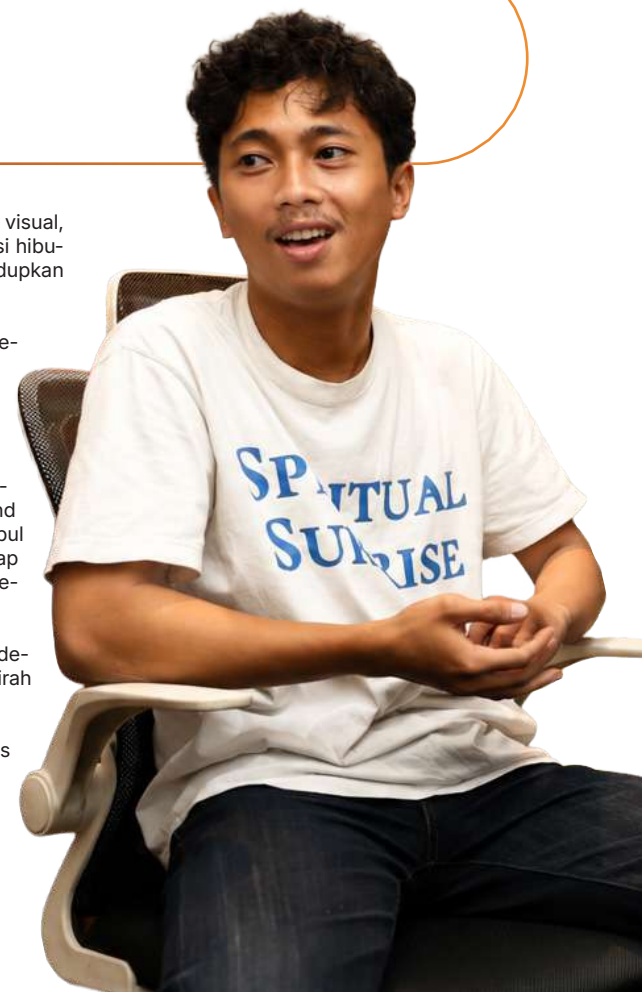
Aktivasi berkala seperti pameran seni visual, panggung musik sederhana, hingga sesi hiburan bulanan rutin digelar untuk menghidupkan suasana.

Fleksibilitas fungsi ini memberikan kebebasan penuh bagi para pegiat kreatif untuk berkarya dan bertukar gagasan.

"Kami berangkat dari latar belakang komunitas yang sama. Stainze. didirikan agar teman-teman pegiat band dan *brand* lokal punya wadah berkumpul sekaligus jadi titik temu karya," ungkap Taaj Raihan Mabury, mewakili manajemen.

Peran Stainze. sebagai penampung ide-ide segar berhasil menyulut kembali gairah kolektif anak muda di Kota Tangerang.

Melalui kehadirannya, Stainze. sukses menghadirkan oase kreatif yang organik, mandiri dan positif di kalangan anak muda. (William Anwar)



Terlahir dari Ide Cuci Sepatu

Memadukan Perawatan Alas Kaki dengan Kedai Kopi

Perjalanan Stainze. menjadi pusat kegiatan komunitas sejatinya bermula dari ide unit bisnis perawatan sepatu.

Para pendiri mengamati besarnya kebutuhan perawatan alas kaki harian di kalangan mahasiswa dan pekerja kantoran, yang kemudian dieksekusi menjadi layanan *drop point* cuci sepatu.

Proses pembersihannya dipelajari secara mandiri dengan ketelitian tinggi. Hingga kemudian Stainze. menyediakan berbagai *treatment* khusus, mulai dari *fast clean*, *deep clean*, *unyellowing*, termasuk penanganan bahan sensitif seperti *suede* dan *leather boots* dengan tarif di kisaran Rp40 ribu.

Tak berhenti pada sepatu, layanan pembersihan ini juga dikembangkan hingga mencakup perawatan alas kaki sandal dan tas.

Kerapian hasil pengerjaan serta kejujuran dalam mengedukasi pelanggan menjadi modal utama dalam membangun kepercayaan pasar.

Namun, disadari bahwa interaksi transaksi cuci sepatu cenderung bersifat singkat.

Berusaha membawa suasana lebih cair dan pelanggan dapat menikmati waktu tunggu, konsep kedai kopi mini turut dihadirkan untuk melengkapi unit usaha ini.

"Awalnya fokus di cuci sepatu karena pasarnya jelas. Tapi pengen ada aktivitas pendukung dan orang datang nggak seka-dar *drop* sepatu, jadi kami padukan langsung dengan bar kopi," jelas Taaj.

Pilihan melangkah ke lini bisnis ganda ini terbukti menjadi keputusan strategis. Sisi perawatan sepatu dan tempat nongkrong berjalan secara saling menguatkan. (William Anwar)



Trapped Under Ice, salah satu menu minuman andalan Stainze. Kedai ini dihadirkan untuk melengkapi fasilitas ruang tunggu pelanggan cuci sepatu. (Foto: Hakim Fajarullah)

Kopi Jadi Titik Temu

Keputusan menghadirkan *mini coffee shop* di Stainze. menjadi katalis utama yang merekatkan hubungan para pengunjung.

Racikan kopi yang tersaji menjadi alasan utama warga dan pegiat komunitas untuk datang dan mengobrol setiap harinya.

Menu minuman yang ditawarkan cukup variatif dengan lini racikan andalan seperti *tiramisu latte*, *citrus coffee*, *gorilla velvet*, hingga kopi susu gula aren.

Harga yang ramah di kantong menjadikan ruang komunal Stainze. selalu dipadati pengun-

jung dari sore hingga tengah malam.

Rangkaian meja sederhana di area luar kerap bertambah padat saat malam hari.

Tempat kopi yang akrab ini berhasil menjembatani interaksi antara anggota komunitas lama dan para pengunjung baru yang ingin mencari suasana santai.

"Orang-orang nggak cuci sepatu setiap hari, tapi kalau kumpul sambil *ngopi* bisa setiap hari. Jadi kedai kopi ini yang menguatkan posisi Stainze. sebagai ruang kolektif," pungkas Taaj.

Stainze. berlokasi di Jalan Nanas Raya, Cibodasari, Kecamatan Cibodas, Kota Tangerang.

Tempat perawatan sepatu dan kedai kopi mininya siap menyambut pengunjung setiap hari mulai pukul 16.00 hingga 24.00 WIB. (William Anwar)



Scan for location

STAINZE.

Jl. Nanas Raya, RT.006/RW.018, Cibodasari, Kec. Cibodas, Kota Tangerang

"Orang-orang tidak mencuci sepatu setiap hari, tapi bisa berkumpul sambil ngopi setiap hari. Kedai kopi ini menjadikan Stainze. sebagai ruang kolektif untuk bertemu dan berbagi cerita."

- Taaj, Management Stainze.





Jet Shiny Motowash Garage

Perawatan Motor Premium Harga Ekonomis

Dunia otomotif dan perawatan kendaraan masih jadi kebutuhan segala kalangan.

Di balik bodi kendaraan yang kinclong, Jet Shiny Motowash Garage hadir menawarkan perawatan motor kelas premium dengan harga yang sangat ramah kantong.

Merintis *workshop* fisik sejak 2024 di kawasan Cimone, bisnis yang digawangi Rahmad Pratama Andita dan Reinaldo Eka Putra ini menyajikan layanan cuci detail hingga *moto detailing*.

Pengerjaannya dilakukan secara presisi, bahkan mencakup pembongkaran bodi hingga ke bagian sasis untuk kebersihan kendaraan dan kondisi maksimal.

Daya tarik utamanya terletak pada penggunaan sejumlah produk perawatan yang diproduksi secara mandiri di bawah merek Jet Shiny.

Mulai dari sabun cuci khusus, *semi coating*, hingga pembersih dan parfum helm, seluruhnya diaplikasikan langsung secara cermat.

Tarif layanannya terbilang paling ekonomis untuk ukuran *premium wash*, dipatok mulai dari Rp25 ribu per *treatment*.

Kualitas pengerjaan yang rapi dan detail ini membuat banyak komunitas otomotif maupun pengendara harian menjadikan Jet Shiny sebagai lokasi favorit perawatan kendaraan.

"Kami hadir memberikan pengaplikasian langsung dari produk-produk buatan sendiri dengan hasil cuci detail yang rapi dan paling ekonomis," ungkap *Founder* Jet Shiny, Rahmad Pratama Andita.

Kehadiran Jet Shiny Motowash Garage membuktikan, perawatan kendaraan berkualitas tinggi tidak selalu dibanderol mahal. (William Anwar)



Scan for Information

**JET SHINY
MOTOWASH GARAGE**

Jl. Proklamasi, RT.002/RW.003, Cimone,
Kec. Karawaci, Kota Tangerang

Inovasi Produk Lokal Tembus Pasar

Kiprah sukses Jet Shiny berawal dari langkah sederhana di tengah himpitan pandemi COVID-19 pada 2020 lalu.

Bermodal semangat bertahan hidup, mereka merintis penjualan produk perawatan kendaraan secara daring melalui platform *e-commerce*.

Ketekunan menjaga kualitas formulasi *auto care* pelan-pelan membuahkan hasil manis.

Permintaan pasar daring melonjak pesat hingga toko mereka berhasil menembus kategori *Official Mall* di marketplace dan mengirimkan produk ke seluruh pelosok Nusantara hingga mancanegara.

Banjirnya dorongan dari pelanggan setia itulah yang memicu lahirnya bengkel fisik di Cimone sebagai etalase sekaligus tempat pengaplikasian produk secara langsung.

Dua lini bisnis berupa penjualan produk secara daring dan layanan cuci fisik, kini berjalan saling melengkapi.

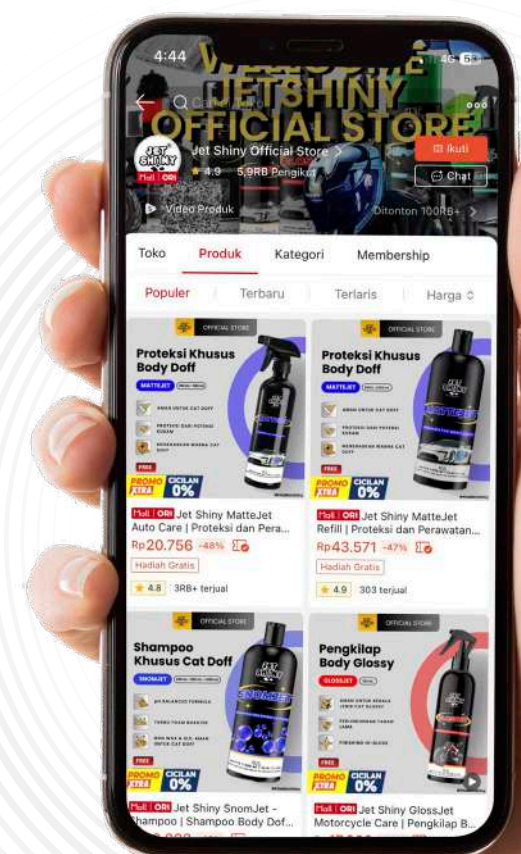
Ke depan, Jet Shiny terus berinovasi mengembangkan varian produk dan layanan baru, seperti *dry clean* helm hingga *ceramic coating*.

Keberhasilan para pemuda ini menjadi bukti nyata peluang usaha anak muda Kota Tangerang yang jeli memanfaatkan potensi digital.

"Awalnya dari jualan *online* pas COVID. Alhamdulillah sekarang berkembang punya tempat sendiri. Kami ingin menginspirasi anak muda untuk berani merintis usaha dari nol," tambah Reinaldo Eka Putra.

Jet Shiny Motoworld Garage berlokasi di Jalan Proklamasi No. 42, Cimone, Kota Tangerang. *Workshop* ini beroperasi setiap hari mulai pukul 09.00 hingga 21.00 WIB. (William Anwar)

Proses perawatan dan cuci motor detail di Jet Shiny Motowash Garage, Cimone, Kota Tangerang. Bengkel fisik ini dihadirkan untuk melengkapi unit bisnis penjualan produk perawatan kendaraan buatan lokal. (Foto: Alwan Ardiansyah)



Makan Soto Betawi di Galeri Antik

Menikmati Kuliner di Tengah Koleksi Penuh Nostalgia



Langkah kaki yang melintasi area Ciledug, Kota Tangerang, seolah diajak melintasi lorong waktu menuju nostalgia masa lampau.

Di balik rerimbunan pepohonan, Waroeng Hj. Ten menyuguhkan atmosfer tempat makan unik.

Bangunan utamanya tampak mengadopsi arsitektur rumah kebaya khas Betawi. Namun, sentuhan dekorasinya justru dipadukan dengan hiasan bergaya Jawa kuno.

Diinisiasi sejak 2000 lalu oleh Muhamad Ali, seorang mantan fotografer media massa, bangunan unik ini sejatinya dirancang khusus sebagai ruang galeri seni dan pameran foto bersejarah yang pernah dipotretnya.

Namun, guna menyambut para tamu yang berkunjung, disajikan hidangan soto Betawi sebagai sajian pendamping yang kini justru bertransformasi menjadi daya tarik utama.

"Awalnya tempat ini saya bangun sebagai galeri foto dan artefak sejarah. Soto ini sebenarnya sajian selingan agar pengunjung betah, tapi malah menjadi sentral dan disukai banyak orang," ungkap Pemilik Waroeng Hj. Ten, Muhamad Ali

Setiap sudut ruangan padat dipenuhi ornamen dan barang antik koleksi sang pemilik hasil dari penjelajahannya di berbagai kota.

Mulai dari lemari antik kayu jati buatan 1952, kotak surat kuno era Pos dan Giro, hingga deretan barang klasik lainnya tertata rapi memperkuat nuansa tempo dulu.

Daya tarik yang paling ikonik adalah keberadaan satu unit kendaraan bemo orisinal yang terparkir anggun di area luar.

Kendaraan langka ini menjadi memorabilia sejarah yang sukses menyedot perhatian dan membawa pengunjung merasakan sensasi *traveling* ke masa lampau.

Perpaduan antara galeri seni barang antik dan ruang kuliner ini menciptakan daya pikat yang tidak ditemukan di tempat lain.

Waroeng Hj. Ten sukses menghadirkan tempat singgah yang sarat akan nostalgia dan nilai sejarah Nusantara.



Menu Klasik Laris Manis

Kuah Gurih, Daging Empuk, Ludes Setiap Hari

Di samping keunikan atmosfer galerinya, racikan kuliner di Waroeng Hj. Ten memegang teguh standar cita rasa Betawi yang autentik. Menggunakan resep bumbu peninggalan keluarga, kuah soto Betawi di sini diracik kaya rempah tanpa kompromi pada kualitas bahan.

Menu yang disajikan terbilang sederhana namun sangat menggugah selera, meliputi pilihan soto Betawi, soto mi, hingga sop daging.

Kelezatan kuah gurih dan potongan daging yang empuk menjadikannya hidangan ini menjadi favorit masyarakat di kawasan Ciledug.

Harga yang ditawarkan sangat ekonomis dan merakyat, dibanderol di kisaran Rp15 ribu hingga Rp25 ribu per porsi.

Kelezatan racikan tradisional dengan harga bersahabat ini membuat tempat makan ini selalu dipadati pengunjung sejak pagi hari.

Karena dibuat secara terbatas demi menjaga kualitas rasa dan keterbatasan area parkir, Waroeng Hj. Ten terbilang laris manis dan kerap ludes terjual sebelum jam operasional berakhir.

Biasanya di sekitar pukul 14.00 WIB, puluhan porsi soto sudah habis diserbu pelanggan setia.

"Kami tetap menjaga cara masak dan kualitas rasa resep tradisional Betawi yang benar. Sehari bisa keluar puluhan porsi dan biasanya siang hari sudah habis," tambah Ali.

Waroeng Hj. Ten berlokasi di Jalan KH. Thosin, Sudimara Selatan, Kecamatan Ciledug, Kota Tangerang.

Kedai ini siap menyambut pengunjung dari Selasa hingga Minggu, mulai pukul 09.00 WIB hingga sore hari, selama persediaan masih ada. (William Anwar)

"Awalnya tempat ini saya bangun sebagai galeri foto dan artefak sejarah. Soto hanya sajian selingan, tapi justru menjadi daya tarik utama."

— Muhamad Ali, Pemilik Waroeng Hj. Ten



Scan for location

**SOTO BETAWI
WAROENG HJ TEN**

Jl. Kh. Thosin No.104, RT.005/RW.005, Dukuh, Sudimara Sel., Kec. Ciledug, Kota Tangerang



Satu porsi Soto Betawi khas Waroeng Hj. Ten di kawasan Ciledug, Kota Tangerang. Olahan kuliner tradisional ini menjadi daya tarik utama pengunjung yang datang sambil menikmati suasana galeri antik tempo dulu. (Foto: Hakim Fajarullah)

Kedai Mie Tuan

Rupa Kebersamaan dalam Semangkuk Mi

Aroma kuah kaldu hangat yang gurih menyeruak di antara obrolan santai para pengunjung.

Di sudut ini, Kedai Mie Tuan hadir menyajikan olahan bakmi berkarakter *Chinese*, namun dikemas dekat dengan gaya hidup anak muda.

Merintis perjalanan sejak pertengahan 2026, penamaan "Mie Tuan" sejatinya diambil dari serapan kata Manda-

rin "tuán" yang bermakna kelompok, menyatu atau berkumpul.

"Kata 'tuán' sendiri bermakna kebersamaan dan menyatu. Sejak awal visi kami memang ingin berkolaborasi dan menjadikan kedai ini sebagai titik temu komunitas," ungkap owner Kedai Mie Tuan, Farryl Nalindra Sam Pradita.

Filosofi inilah yang membentuk rupa kebersamaan yang dihangatkan dalam semangkuk mi, baik dari penyajian santapan maupun konsep ruang sosial yang dibangun.

Kedai ini sengaja mengadopsi gaya bakmi tradisional sebagai sajian *comfort food* utama.

Mulai dari racikan bumbu khas, olahan *topping* ayam, hingga variasi sambal acar, semuanya diracik secara khusus untuk memberikan cita rasa yang autentik namun tetap akrab di lidah.

Tak hanya menjual makanan, kedai ini aktif menjadi wadah kolaborasi serta ruang berkumpul bagi berbagai komunitas kreatif hingga aktivasi seni di Kota Tangerang.

Kehadirannya melengkapi kebutuhan ruang komunal tempat anak muda saling bertukar gagasan. (William Anwar)



Aktivitas penyajian mi di Kedai Mie Tuan, Karawaci, Kota Tangerang. Kedai kuliner ini mengusung konsep bakmi berkarakter *Chinese* dengan racikan bumbu khas yang diracik langsung saat dipesan. (Foto: Hakim Fajarullah)

Mie Lebar

paket komplet
25k



kuah
pangsit
bakso



Mie Keriting

Cita Rasa Autentik, Banyak Pilihannya

Eksplorasi kuliner di Kedai Mie Tuan menawarkan berbagai pilihan bentuk mi dan variasi rasa.

Pelanggan dapat memilih tekstur mi keriting atau mi lebar yang disajikan dalam dua profil rasa utama, yaitu rasa asin gurih serta manis gurih.

Satu porsi mi komplet disajikan melimpah bersama *topping* ayam olahan mandiri, sayuran segar, bakso, pangsit, taburan bawang goreng khusus, serta siraman kuah kaldu hangat.

"Kami mengandalkan kekhasan tekstur mi, olahan ayam, hingga racikan kuah kaldu dan sambal untuk menghadirkan bakmi *Chinese* yang pas buat anak muda," tambah Farryl

Sebagai menu utamanya, semangkuk mi dipatok dengan harga mulai dari Rp18 ribu untuk varian polos hingga Rp25 ribu untuk porsi komplet.

Sebagai pendamping, kedai ini juga menyediakan aneka kudapan khas seperti dimsum mentai, pangsit, serta ceker yang cita rasanya masih terus dikembangkan.

Kehadiran *side dish* ini menjadi opsi tepat bagi pengunjung yang ingin bersantap ringan sambil ngobrol santai.

Menariknya, lokasi kedai ini menempati sudut area Jabat Kopi yang luas, menciptakan ekosistem *compound space* yang saling melengkapi antara santapan berat dan suguhan kopi.



Scan for Information
KEDAI MIE TUAN
Jl. Aria Wangsakara No.2, RT.002/RW.012, Bugel, Kec. Karawaci, Kota Tangerang

Terletak di Jalan Aria Wangsakara, Bugel, Kecamatan Karawaci, Kota Tangerang, kedai ini siap menyambut para pencinta bakmi setiap hari mulai pukul 16.00 hingga 23.00 WIB. (William Anwar)

"Kami mengandalkan kekhasan tekstur mi, olahan ayam, racikan kuah kaldu, dan sambal untuk menghadirkan bakmi *Chinese* yang pas buat anak muda."

Farryl Nalindra Sam Pradita,
Owner Kedai Mie Tuan

Warisan Manis Cina Benteng

Jejak Kuliner Tionghoa di Kota Tangerang yang Bertahan Lewat Cita Rasa Autentik



Scan for Information

KUE BULAN
OEY KIM UN

<https://www.instagram.com/kuebulan.oeykimun>

Sinar matahari sore menerobos celah jendela dapur produksi di kawasan Benda, Kota Tangerang. Di dalam ruangan itu, aroma gurih adonan yang terpanggang perlahan menguar ke udara.

Suasana sibuk ini selalu hadir menjelang momen *Tiong Ciu Pia* yang lekat dengan proses sembayang kue bulan. Kudapan khas tradisi Tionghoa yang sarat makna dan sejarah ini kembali berdenyut manis lewat jejak panjang jenama Oey Kim Un.

Dipelopori oleh seorang ayah sejak 2011 silam, usaha keluarga ini konsisten menjaga resep kue tradisional. Bentuknya melingkar sempurna, membawa simbol keharmonisan dan rasa syukur yang mendalam.

Keunikan utamanya terletak pada proses pem-

buatan yang serba manual. Pemanggangan kue tetap mengandalkan oven arang tradisional yang membutuhkan keahlian khusus demi menjaga tingkat kematangan alami.

"Tujuannya memang mempertahankan pengolahan manual dengan arang yang ada di atas dan bawah kue. Proses ini untuk menjaga aroma rasa autentiknya tidak hilang," ungkap Angelina Laurentcia, penerus usaha Kue Bulan Oey Kim Un.

Hasil pemanggangan bara ini melahirkan cita rasa gurih di kulit luar dan lumer di bagian dalamnya.

Momentum ini juga membuat rumah produksi Oey Kim Un mendadak bertransformasi menjadi ruang penjaga kelestarian tradisi lokal di Kota Tangerang. (William Anwar)



Strategi Menembus Batas Zaman

Resep Turun-Temurun Bertemu Inovasi Rasa untuk Memperpanjang Napas Tradisi

Deretan loyang yang mengantre menuju tungku pemanggangan merupakan hasil dari proses panjang yang penuh ketelitian.

Rahasia lezatnya kue ini berakar dari pembuatan adonan biang yang mesti disiapkan sejak dua bulan sebelum hari produksi. Para pekerja harus memantau ragi secara berkala.

Pengolahan awal ini dijaga sangat ketat agar adonan kulit bagian dalam tidak mengembang berlebihan, sehingga tekstur kue tetap padat dan tahan lama.

Saat masa puncak per-

ayaan tiba, kesibukan dapur Oey Kim Un melonjak drastis.

Kapasitas produksi yang biasanya berkisar 1.500 buah meroket hingga 4.000 porsi per hari untuk memenuhi pesanan *reseller* lintas kota.

Bagi Angel, usaha ini tidak berhenti pada menjaga keaslian resepnya. Dirinya juga mulai merambah saluran digital serta menguji varian rasa modern seperti *matcha* agar kue tradisional ini makin dilirik generasi muda.

"Harapan utama saya, kue ini bukan sekadar jadi makanan jadul musiman. Kami ingin generasi muda ikut menikmati warisan budaya ini dengan rasa yang relevan," pungkas Angel. (William Anwar)

Proses pemanggangan kue tradisional menggunakan oven arang di rumah produksi Oey Kim Un. Teknik klasik ini menjadi kunci utama dalam mempertahankan kualitas warisan kuliner khas Cina Benteng. (Foto: Hakim Fajarullah)

Elshine Nails and Lashes Sentuhan Seni Presisi Percantik Jemari

Sapaan hangat sang pemilik dan wangi aroma terapi menyambut setiap pengunjung yang melangkah masuk ke Elshine Nails and Lashes.

Berdiri sejak 2023 di kawasan Pinang, Kota Tangerang, salon kecantikan ini hadir dari gairah dan kecintaan mendalam seorang wanita bernama Yunita terhadap dunia seni lukis.

Melukis di atas media kuku yang amat mungil, tentunya membutuhkan ketelitian ekstra dan jiwa seni tinggi.

Mengusung konsep *beauty bar* yang intim, gerainya berfokus menyajikan layanan *nail*

art dan *manicure* dengan pengerjaan yang sangat detail dan rapi.

Daya tahan *nail art* yang kuat serta hasil pole-san yang halus menjadi keunggulan utama yang dicari para pelanggan.

Tak heran, mulai dari mahasiswa, pekerja kantor, hingga calon pengantin rutin mendatangi Elshine untuk mempercantik kuku jemari mereka.

Pilihan layanannya sangat fleksibel, dibanderol dengan harga terjangkau mulai dari Rp60 ribu untuk perawatan dasar, hingga paket *press on nail* praktis yang bisa dilepas-pasang.

Setiap pengerjaan memakan waktu satu hingga dua jam demi memastikan kualitas ukiran seni yang terbaik.

"Karena berangkat dari hobi

melukis, setiap hari saya mengerjakan *nail art* untuk *customer* dengan rasa senang hati. Fokus utama kami ada pada kerapian *manicure* dan detail seni yang awet," ungkap *owner* Elshine Nails and Lashes, Yunita Qnoy.

Kombinasi antara keterampilan seni dan kerapian pengerjaan ini sukses melambungkan nama Elshine Nails and Lashes.

Tempat ini berhasil menjadi ruang perawatan kuku tepercaya bagi kaum hawa di Kota Tangerang. (William Anwar)



Scan for location

ELSHINE NAILS

Jl. Kyai Maja, RT.001/RW.003, Panunggangan,
Kec. Pinang, Kota Tangerang

Rutin Asah Keahlian dan Buka Pelatihan

Membagikan Ilmu untuk Melahirkan Nail Artist Baru

Kualitas pelayanan di Elshine Nails and Lashes tidak didapatkan secara instan. Yunita secara konsisten terus mengasah keahliannya melalui berbagai pelatihan mandiri dan program sertifikasi untuk memperbarui teknik *nail art* terkini.

Berbekal kemahiran dan pemahaman mendalam di industri kecantikan, Elshine kini melebarkan sayap dengan membuka kelas *private* pelatihan *nail art*.

Program kursus ini dirancang khusus bagi masyarakat maupun pekerja yang ingin beralih profesi menjadi pengusaha *beauty bar*.

Dalam lima kali sesi pertemuan intensif, para peserta dibekali modul pembelajaran lengkap, peralatan *nail art*, hingga sertifikat sebagai modal membuka usaha mandiri.

Langkah ini menjadi bukti dedikasi Elshine dalam mencetak tenaga ahli baru di bidang seni hias kuku.

Inovasi layanan dan keterbukaan berbagi ilmu ini membuktikan bahwa persaingan bisnis justru disikapi dengan sikap saling dukung.

Elshine tidak hanya menjual jasa kecantikan, tetapi juga menanamkan standar seni yang tinggi pada setiap kreasinya.

"Kami tidak takut bersaing karena di bisnis kecantikan ini kita harus terus *upgrade* ilmu. Melalui kelas privat, kami ingin membagikan



ilmu dan standar pengerjaan yang rapi kepada rekan-rekan baru," tambah Yunita.

Elshine Nails and Lashes berlokasi di Jalan Kyai Maja, Kelurahan Panunggangan, Kecamatan Pinang, Kota Tangerang.

Studio ini beroperasi setiap hari mulai pukul 11.00 hingga 22.00 WIB. Sistem reservasi sangat direkomendasikan, demi kenyamanan pengerjaan. (William Anwar)



Hasil kreasi seni hias kuku karya nail artist di Elshine Nails and Lashes, Kota Tangerang. Studio kecantikan ini menawarkan beragam konsep desain kuku yang disesuaikan dengan keinginan pelanggan. (Foto: Hakim Fajarullah)



Seorang nelayan tengah mendayung perahu kayunya di aliran Sungai Cisadane, Kota Tangerang. Potensi aliran sungai ini terus dimanfaatkan warga lokal untuk menopang kehidupan sehari-hari. (Foto: Hakim Fajarullah)

Gerbang Rindang Kota Tangerang



Lanskap kawasan bisnis Metland Cyber Puri di Kelurahan Ketapang, Cipondoh, Kota Tangerang. Kehadiran kawasan modern ini menandai pesatnya transformasi pembangunan di wilayah sekitar. (Foto: Hakim Fajarullah)

Dahulu, pepohonan ketapang tumbuh hampir di setiap sudut kampung. Di pinggir kebun dan sawah, pohon-pohon rindang itu menjadi penanda sebuah permukiman yang kelak dikenal sebagai Kampung Ketapang.

Kini, kawasan tersebut telah menjelma menjadi Kelurahan Ketapang. Letaknya berada di sisi timur laut Kota Tangerang dan berhadapan langsung dengan Duri Kosambi, Jakarta.

Posisi itu membuat Ketapang menjadi salah satu gerbang keluar-masuk wilayah Kota Tangerang.

Namun, jauh sebelum menjadi kawasan perkotaan, Ketapang hanyalah sebuah kampung yang masih menjadi bagian dari Desa Petir.

Perubahan administratif baru terjadi setelah terbitnya Peraturan Daerah Nomor 16 Tahun 2000 tentang pemekaran tujuh kecamatan di Kota Tangerang.

Ketapang kemudian menjadi kelurahan baru dan tetap berada dalam Kecamatan Cipondoh.

Nama Ketapang sendiri telah lebih dulu hidup jauh sebelum perubahan itu.

“Zaman dahulu sebelum kemerdekaan tahun 1945 itu kan di kampung ini memang banyak ditumbuhi pohon ketapang. Hampir di setiap pinggir kebun dan sawah ada pohon ketapangnya. Karena itulah disebut Kampung Ketapang,” ujar Selan alias Sahlan bin Nadam, melansir buku “*Melacak Asal-Muasal Kampung di Kota Tangerang*” karya Burhanudin.

Nama itu lahir dari sesuatu yang sederhana. Pohon yang tumbuh di sekitar kehidupan warga justru menjadi penanda sebuah kampung. Ketapang pun menyimpan cerita tentang bagaimana alam pernah menjadi bagian penting dalam membentuk identitas sebuah wilayah. (William Anwar)



Transformasi Jadi Pusat Bisnis

Waktu terus berjalan. Kebun dan sawah yang dahulu menjadi bagian dari wajah Ketapang perlahan berganti dengan permukiman dan kawasan bisnis perkotaan.

Kampung yang dahulu dikenal karena pepohonan rindangnya, kini tumbuh menjadi wilayah dengan aktivitas yang jauh lebih beragam.

Jalan-jalan baru membelah kawasan. Permukiman berkembang. Aktivitas perdagangan dan jasa ikut mengikuti pertumbuhan kota.

Salah satu perubahan paling terlihat hadir melalui berkembangnya kawasan Green Lake City di sekitar Ketapang.

Kehadiran kawasan tersebut membawa wajah baru bagi lingkungan yang dahulu lebih banyak diisi kebun dan sawah.

Ruang-ruang komersial bermunculan, berdampingan dengan permukiman dan berbagai aktivitas masyarakat. Perubahan itu menjadi bagian dari perjalanan panjang Ketapang.

Dari kampung yang dahulu menjadi bagian dari

Desa Petir, kemudian tumbuh menjadi kelurahan di wilayah Cipondoh, hingga kini berada di tengah denyut perkembangan kawasan perkotaan.

Meski wajahnya terus berubah, nama Ketapang tetap menyimpan cerita yang sama.

Pohon-pohon yang dahulu tumbuh di pinggir kebun dan sawah mungkin tak lagi mendominasi pemandangan. Namun, namanya tetap melekat menjadi identitas wilayah.

Di salah satu gerbang Kota Tangerang ini, sejarah rupanya tidak selalu hadir melalui bangunan tua atau peninggalan yang masih berdiri. Melainkan terkadang tinggal dalam sebuah nama yang diwariskan dari pepohonan. (William Anwar)

“Ketapang lahir dari pepohonan yang dulu tumbuh di pinggir kebun dan sawah. Kini wajahnya berubah menjadi kawasan perkotaan, tetapi namanya tetap menyimpan jejak sejarah.”



Geografis



Scan for location
Kelurahan Ketapang
Kecamatan Cipondoh, Kota Tangerang

Luas	Jumlah RT/RW
1,80 KM²	70/11
Jumlah Penduduk	Kode Pos
15.222 Jiwa	15147
Kepadatan	
8.456 Jiwa/KM²	

Arak-Arakan Perahu Maulid

Lestarikan Warisan Budaya Takbenda

"Maulid bukan hanya sekadar memperingati hari lahirnya Nabi Besar Muhammad SAW, tetapi juga mengingatkan kita tentang akhlak Rasulullah untuk diterapkan dalam kehidupan sehari-hari."



Suasana kemeriahan Arak-Arakan Perahu Maulid yang diusung warga di Kota Tangerang. Tradisi tahunan ini menjadi simbol kebersamaan dan perayaan keagamaan masyarakat Kalipisir. (Foto: William Anwar)



Lantunan selawat terdengar bergemuruh di tengah keramaian Kota Tangerang.

Rombongan warga berjalan bersama, menyusuri tiap jengkal jalan, sambil mengarak perahu yang di atasnya berdiri gunung megah dari susunan aneka makanan.

Suasana tersebut menjadi bagian dari rangkaian Muludan Tiga Masjid yang mempertemukan tiga ruang ibadah umat muslim yang ikonik, yakni Masjid Jami Kalipisir, Masjid Agung Al-Ittihad, dan Masjid Raya Al-A'zhom.

Rangkaian sebelumnya diisi dengan zikir bersama, pembacaan doa, hingga ceramah keagamaan.

Kirab menjadi salah satu bagian yang paling menarik perhatian masyarakat.

Rombongan bergerak dari Taman Elektrik Al-A'zhom dan Tugu Jam Titik 0 Kilometer Kota Tangerang sebelum bertemu dan bersama-sama menuju Masjid Agung Al-Ittihad.

Setibanya rombongan, warga langsung menyambut arak-arakan. Gunung yang dibawa dalam kirab menjadi rebutan masyarakat yang datang.

Ketua Panitia Muludan Tiga Masjid Farhan menjelaskan, pertemuan tiga masjid bukan sekadar bagian dari perayaan Maulid Nabi. Ketiganya memiliki sejarah dan karakter masing-

masing yang membuatnya lekat dengan identitas Kota Tangerang.

Masjid Jami Kalipisir dikenal sebagai salah satu masjid tertua di wilayah Tangerang. Masjid Agung Al-Ittihad menjadi ruang pertemuan berbagai kalangan masyarakat, sementara Masjid Raya Al-A'zhom menjadi salah satu ikon dan kebanggaan masyarakat Kota Tangerang.

"Ketiga masjid itu menjadi masjid yang ikonik. Kami berkolaborasi supaya masyarakat Tangerang secara umum tidak terbatas oleh administrasi Kota Tangerang, Tangerang Selatan, atau Kabupaten Tangerang. Semua hayuk, sama-sama kita guyub, sama-sama kita bersatu," ujar Farhan.

Selain menjadi bagian dari perayaan Maulid Nabi, kegiatan tersebut juga menghadirkan kembali tradisi masyarakat Kalipisir.

Arak-Arakan Perahu Maulid yang telah ditetapkan menjadi Warisan Budaya Takbenda (WBTb) menjadi pengingat bahwa perayaan keagamaan di Kota Tangerang memiliki sejarah yang panjang dan melibatkan masyarakat secara langsung.

Farhan melanjutkan, tradisi tersebut perlu terus dikenalkan kepada generasi muda agar tidak hilang seiring perkembangan zaman.

"Sebagai masyarakat Tangerang, khususnya

Kota Tangerang dan khususnya Masjid Jami Kalipisir, ini menjadi satu kebanggaan. Agar adik-adik kita, anak-anak kita nanti ke depan tahu bahwa kita punya tradisi yang luar biasa. Ini tidak boleh hilang," katanya.

Hal serupa juga menjadi pesan dalam perayaan Maulid Nabi. Wali Kota Tangerang menyebut kegiatan tersebut bukan hanya menjadi momentum memperingati kelahiran Nabi Muhammad SAW, tetapi juga mengingatkan masyarakat untuk menerapkan akhlak Rasulullah dalam kehidupan sehari-hari.

"Maulid bukan hanya sekadar memperingati hari lahirnya Nabi kita Nabi Besar Muham-

mad SAW saja, tetapi bagaimana kita bisa mengingatkan tentang akhlak Rasulullah yang harus kita terapkan dalam kehidupan kita sehari-hari," ujarnya.

Rangkaian Muludan Tiga Masjid pun menjadi ruang kolaborasi masyarakat untuk memperingati Maulid Nabi sekaligus menjaga tradisi kirab perahu dan gunung yang telah menjadi bagian dari kehidupan masyarakat Kalipisir. (Bunga Mardhikarani)

Sachrudin: Merdeka Harus Terasa di Kehidupan Masyarakat

Makna Kemerdekaan Diwujudkan Melalui Pelayanan Publik dan Program 3G untuk Warga



Upacara Peringatan Hari Ulang Tahun (HUT) ke-81 Kemerdekaan Republik Indonesia (RI). (Prokopim Kota Tangerang)

Kemerdekaan tidak cukup dimaknai melalui berbagai perayaan. Bagi Wali Kota Tangerang Sachrudin, kemerdekaan harus benar-benar terasa dalam kehidupan masyarakat, melalui pendidikan, pekerjaan, pangan yang terjangkau, layanan kesehatan, serta pelayanan publik yang berkualitas.

Pesan tersebut disampaikan Sachrudin usai mengikuti Upacara Peringatan Hari Ulang Tahun (HUT) ke-81 Republik Indonesia, di Lapangan Ahmad Yani, Alun-Alun Kota Tangerang, Senin (17/8/2026).

Menurutnya, jika para pahlawan dahulu berjuang dengan jiwa dan raga untuk merebut kemerdekaan, maka perjuangan generasi saat ini adalah mengisinya dengan kerja nyata, pelayanan, inovasi dan gotong royong.

"Alhamdulillah, pagi hari ini kita telah melaksanakan upacara HUT ke-81 Republik Indo-

nesia dengan penuh semangat dan khidmat. Para pengibar bendera maupun seluruh peserta juga menunjukkan semangat kebersamaan yang luar biasa," ujar Sachrudin.

Ia menegaskan, kemerdekaan sesungguhnya adalah ketika pemerintah hadir dan masyarakat merasakan langsung manfaat pembangunan.

Semangat tersebut diwujudkan Pemerintah Kota (Pemkot) Tangerang melalui program unggulan 3G yaitu Gampang Sekolah, Gampang Sembako dan Gampang Kerja.

"Kemerdekaan yang sesungguhnya adalah ketika pemerintah hadir dan masyarakat merasakan manfaatnya. Salah satunya melalui 3G, program unggulan Kota Tangerang yang terus memberikan manfaat nyata bagi masyarakat," katanya.

Melalui 3G, Pemkot Tangerang berupaya

menjawab kebutuhan dasar warga, mulai dari memastikan akses pendidikan, menjaga keterjangkauan pangan, hingga membuka kesempatan kerja dan meningkatkan keterampilan.

"Lewat 3G, kami ingin memastikan setiap anak di Kota Tangerang bersekolah, bisa membantu masyarakat memenuhi kebutuhan pangan dengan harga terjangkau dan terus membuka kesempatan kerja agar semakin banyak masyarakat yang bisa bekerja, mandiri, meningkatkan kesejahteraannya," tegasnya.

Dalam mewujudkan kesejahteraan, pemerintah tidak dapat bekerja sendiri. Dibutuhkan kolaborasi dengan seluruh elemen masyarakat.

"Butuh kerja sama dan kerja keras kita semuanya. Pemerintah, masyarakat, dunia usaha, akademisi, media, organisasi kemasyarakatan, komunitas dan generasi muda. Kota Tangerang adalah rumah kita bersama, yang perlu kita

"Kalau dulu para pahlawan berjuang merebut kemerdekaan, tugas kita hari ini adalah mengisinya dengan kerja nyata, pelayanan, inovasi dan gotong royong."

-H. Sachrudin, Wali Kota Tangerang

jaga dan rawat bersama," ungkapnya.

Dalam momentum kemerdekaan tersebut, Sachrudin juga menyampaikan apresiasi kepada para veteran atas perjuangan dan pengorbanan mereka bagi bangsa dan negara.

Menurutnya, semangat perjuangan para pahlawan harus menjadi inspirasi bagi generasi saat ini untuk terus memberikan kontribusi terbaik.

Semangat kemerdekaan harus menjadi energi bagi aparat pemerintah untuk terus meningkatkan kualitas pelayanan dan menghadirkan manfaat yang semakin luas bagi masyarakat.

"Kalau dulu para pahlawan berjuang untuk merebut kemerdekaan, maka tugas kita hari ini adalah mengisi dan mempertahankan kemerdekaan dengan kerja nyata. Mari kita bersama-sama membangun Kota Tangerang yang semakin maju, masyarakatnya semakin sejahtera, dan Indonesia semakin berdaulat, adil dan makmur," pungkasnya. (Prokopim Kota Tangerang)





Potret Wakil Wali Kota Tangerang, Maryono, dalam momen khidmat tabur bunga saat Renungan Suci di TMP Taruna Kota Tangerang. (Prokopim Kota Tangerang)

Maryono: Perjuangan Pahlawan Harus Dilanjutkan

Menjaga Api Perjuangan Lewat Persatuan dan Kontribusi Nyata

Dalam rangkaian peringatan Hari Ulang Tahun (HUT) ke-81 Republik Indonesia, Wakil Wali Kota Tangerang Maryono bersama jajaran Forkopimda mengikuti Apel Kehormatan dan Renungan Suci untuk mengenang serta mendoakan arwah para pahlawan yang telah gugur dalam perjuangan kemerdekaan.

Prosesi yang berlangsung khidmat tersebut, digelar di Taman Makam Pahlawan (TMP) Taruna, Tangerang, Minggu dini hari (16/08/2026).

Kegiatan yang dipimpin Kepala Staf Kodim 0506/Tangerang sebagai Komandan Apel Kehormatan tersebut, dilanjutkan dengan Renungan Suci dan tabur bunga, diikuti tokoh masyarakat, pegawai Pemerintah Kota Tangerang, aparat TNI dan Polri.

Usai prosesi tabur bunga, Maryono mengatakan, Renungan Suci bukan sekadar agenda rutin, tetapi momentum untuk kembali mengingat besarnya pengorbanan para pahlawan sekaligus merefleksikan makna kemerdekaan yang kini dinikmati masyarakat.

"Melalui Renungan Suci ini, kita mendoakan dan mengenang jasa para pahlawan. Perjuangan mereka harus menjadi teladan bagi kita untuk

menjaga kemerdekaan dan mengisinya dengan karya serta pengabdian terbaik," ujar Maryono.

Menurutnya, kemerdekaan bukanlah akhir perjuangan, melainkan amanah yang harus diteruskan melalui pembangunan, persatuan dan kontribusi nyata bagi masyarakat.

"Perjuangan para pahlawan telah mengantarkan kita pada kemerdekaan. Tugas kita hari ini adalah melanjutkannya dengan karya dan pengabdian. Mari kita jaga persatuan, karena dari persatuan itulah kekuatan bangsa terus tumbuh," tuturnya.

Maryono, juga mengajak masyarakat menjadikan momentum HUT Kemerdekaan sebagai pengingat bahwa mengenang pahlawan tidak cukup hanya dengan upacara dan tabur bunga, tetapi harus diwujudkan dengan meneruskan nilai perjuangan dalam kehidupan sehari-hari.

"Jangan hanya mengenang perjuangannya, tetapi lanjutkan semangatnya. Mari isi kemerdekaan dengan karya dan kontribusi terbaik, agar pengorbanan para pahlawan terus hidup dan bermakna bagi generasi mendatang," pungkasnya. (Prokopim Kota Tangerang)



Bali Terraz

RUMAH PERTAMA • BERKUALITAS • PASTI!

Mulai

645_{JT}

RAH TERIMA EXPRESS

FREE SHM

VISIT

MARKETING GALLERY

6000 6262

5937 5500

MASGROUP



Pemkot Tangerang Perbaiki Sejumlah Ruas Jalan

Sachrudin Pastikan Perbaikan Infrastruktur Jalan Berjalan Sesuai Target



Wali Kota Tangerang H. Sachrudin turut mengatur arus lalu lintas saat meninjau langsung proses perbaikan Jalan M. Toha di Kelurahan Nambo, Kecamatan Karawaci, Jumat (14/8/2026). (Prokopim Kota Tangerang)

“Perbaikan jalan ini bukan hanya soal memperbaiki infrastruktur, tetapi memastikan masyarakat dapat beraktivitas dengan aman, lancar, dan nyaman. Kami ingin setiap pekerjaan selesai sesuai target agar manfaatnya segera dirasakan warga.”

-H. Sachrudin, Wali Kota Tangerang

Pemerintah Kota Tangerang tengah menggencarkan sejumlah perbaikan dan peningkatan ruas jalan utama yang tersebar di sejumlah wilayah.

Memastikan pekerjaan berjalan sesuai target, Wali Kota Tangerang Sachrudin meninjau langsung proses perbaikan Jalan M. Toha di Kelurahan Nambo, Kecamatan Karawaci, Jumat (14/8/2026) petang.

Sachrudin mengatakan, perbaikan tersebut ditujukan agar ruas Jalan M. Toha dapat segera kembali digunakan masyarakat dengan aman, lancar dan nyaman.

“Targetnya, jalan ini bisa segera dilewati kembali dengan lancar dan nyaman. Tidak lagi rusak dan pengerjaannya selesai sesuai target agar masyarakat tidak perlu menunggu lebih lama,” ujar Sachrudin.

Menurutnya, perbaikan Jalan M. Toha dan sejumlah ruas lainnya merupakan bagian dari komitmen Pemerintah Kota Tangerang dalam menyediakan infrastruktur yang layak dan mendukung kelancaran mobilitas masyarakat.

Melalui Dinas Pekerjaan Umum dan Penataan Ruang (PUPR), Pemkot Tangerang mengalokasikan anggaran sebesar Rp69 miliar untuk menangani sejumlah ruas jalan strategis yang menjadi prioritas perbaikan tahun ini.

Sementara itu, Kepala Dinas PUPR Kota Tangerang Taufik Syahzaeni menjelaskan, anggaran tersebut akan digunakan untuk memperbaiki ruas jalan yang mengalami kerusakan struktural dan memiliki tingkat mobilitas tinggi.

Saat ini, seluruh paket pekerjaan sedang memasuki proses pengadaan secara bertahap sebelum dilanjutkan ke tahap konstruksi.

"Di 2026 ini kami sudah mengalokasikan sekitar Rp69 miliar untuk rekonstruksi jalan. Saat ini pengerjaannya secara bertahap," ujar Taufik

Sejumlah ruas jalan yang menjadi prioritas penanganan di antaranya Jalan Iskandar Muda, Jalan Teuku Umar, Jalan Husein Sastranegara, Jalan Bayur, Jalan Sangego, Jalan Marsekal Suryadarma, Jalan Prabu Kian Santang, serta beberapa ruas jalan lainnya.

Sebagai informasi, selain rekonstruksi, Dinas PUPR juga terus melakukan pemeliharaan jalan sebagai langkah cepat menangani kerusakan ringan maupun jalan berlubang. Penanganan dilakukan berdasarkan hasil survei lapangan serta laporan masyarakat, dengan mengutamakan aspek keselamatan pengguna jalan.

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,
Bakar, Kec. Benda, Kota Tangerang, Banten
15126

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

Kyriad Airport Hotel Jakarta
Jl. Marsekal Suryadarma No.1, RT.001/RW.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 Superblock, Jl. Jendral Sudirman No.1,
Babakan, Tangerang, Tangerang City, Banten
15117

Grand Soll Marina
L. 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

Mercure Tangerang Centre

Hadirkan Nostalgia Rasa Lewat Cendol



Scan for location

MERCURE TANGERANG CENTRE

Jl. MH. Thamrin No.7, RT.005/RW.001, Cikokol,
Kec. Tangerang, Kota Tangerang



Minuman tradisional selalu punya cara sederhana untuk menghentikan waktu.

Di tengah cuaca kota yang terik, tegukan santan gurih dan manisnya gula aren sering kali membawa ingatan kembali pada akar budaya lokal.

Menghadirkan nuansa nostalgia tersebut, Mercure Tangerang Centre merilis kreasi kuliner bertajuk Cendol Warisan Rasa.

Sajian penyegar ini mengusung tiga varian sekaligus, yakni orisinal, nangka dan cincau hitam, yang disajikan langsung untuk menemani momen bersantai para tamu.

Setiap varian diracik untuk mempertahankan karakter autentiknya. Kehadiran aroma nangka yang kuat serta tekstur cincau hitam yang khas memberikan dimensi rasa baru tanpa merusak keseimbangan manis dan gurih khas Nusantara.

"Kami ingin menjadikan cendol sebagai bagian dari pengalaman menikmati cita rasa lokal di Mercure Tangerang Centre, dengan rasa autentik dan bahan pilihan," ujar *Food & Beverage Manager* Mercure Tangerang Centre, Pudyasto.

Menu penyegar ini dapat dinikmati sembari melepas penat di berbagai sudut santai hotel, seperti Pawela Lounge yang nyaman.

Kehadirannya menjadi alternatif menarik bagi tamu yang mendambakan kudapan khas di tengah fasilitas modern.

Langkah ini mempertegas komitmen hotel dalam mengangkat kuliner tradisional ke tingkat yang lebih elegan.

Informasi lebih lengkap menghubungi WhatsApp Marcomm Executive di +62 857-6663-4202 atau telepon (021) 5567-0888. (William Anwar)

Hotel Santika Premiere ICE-BSD City Padukan Gulai dan Salmon di Meja Makan

Inovasi kuliner kerap lahir dari keberanian membenturkan dua tradisi.

Seperti kekayaan rempah lokal yang pekat berpadu dengan kelembutan bahan baku kelas dunia, menciptakan harmoni rasa yang segar sekaligus akrab di lidah.

Langkah ini diambil Hotel Santika Premiere ICE-BSD City lewat sajian *fusion* terbarunya yang bertajuk gulai salmon.

Tersedia hingga Oktober 2026 mendatang, hidangan ini menyatukan karakter gurih kuah gulai tradisional dengan tekstur ikan salmon yang lembut di setiap suapan.

Sentuhan penyegar hadir lewat sambal bongkot autentik yang mendampingi sepiring nasi putih hangat.

Executive Chef Hotel Santika Premiere ICE-

BSD City, Kurnady, mengurasi langsung resep ini demi menjaga identitas rempah Nusantara tetap menonjol di tengah teknik pengolahan modern.

"Terinspirasi dari menggabungkan bahan dua kuliner berbeda, *western* dan tradisional. Kami berharap ini memberikan pengalaman bersantap yang berkesan," tutur *Chef* Kurnady.

Dapat dinikmati seharga Rp175 ribu di Mandilika Restoran, penjelajahan rasa ini makin pas ditutup dengan segelas *greentea matcha latte* yang *creamy* dan menyegarkan.

Eksplorasi ini membuktikan bahwa batas-batas kuliner tradisional selalu bisa diperluas tanpa kehilangan jiwanya.

Informasi dan pemesanan meja dapat dilakukan via WhatsApp di +62 895-3856-44005 atau telepon (021) 8063-4899. (William Anwar)

"Perpaduan kuliner Western dan tradisional menghadirkan pengalaman bersantap baru, tanpa meninggalkan karakter rempah Nusantara."

Chef Kurnady
Executive Chef Hotel Santika Premiere ICE-BSD City



Scan for location

**HOTEL SANTIKA
PREMIERE ICE BSD CITY**

Jl. BSD Grand Boulevard No.1, Pagedangan, Kec. Pagedangan, Kabupaten Tangerang



Grand Anara Airport Hotel

Rangkul Tren *Wellness & Lifestyle* di Terminal 3

Waktu tunggu di area transit tak lagi harus diisi dengan rasa bosan.

Di balik gerbang Terminal 3 Bandara Internasional Soekarno-Hatta, konsep sekadar tempat singgah, menjadi sebuah ruang selebrasi kebugaran dan gaya hidup.

Hotel bintang empat ini sengaja merancang ekosistemnya untuk memanjakan fisik *traveler* yang lelah.

Kehangatan sauna, jernihnya kolam renang, hingga *gym center* disiapkan agar keseimbangan tubuh para komuter lintas negara tetap ter-

jaga di tengah padatnya jadwal penerbangan.

Inovasi fasilitasnya tak berhenti di situ. Menjawab tren gaya hidup aktif yang kian digandrungi, area lapangan *padel court* terbaru siap diluncurkan sebagai amunisi rekreasi baru di dalam area bandara.

"Kami percaya bahwa sebuah *airport hotel* dapat memberikan pengalaman lebih dari sekadar tempat transit," tegas *Executive Assistant Manager* Grand Anara Airport Hotel, Setiawan.

Integrasi total dengan terminal internasional

membuat tamu dapat menikmati fasilitas *wellness* kelas atas tanpa dibayangi ketakutan tertinggal pesawat. Semua dikemas dalam kepraktisan akses yang mulus.

Kemudahan komunikasi juga dibuka lebar lewat fasilitas bebas pulsa di situs resmi www.grand-anara.id serta layanan pesan cepat 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





Aviary Hotel Bintaro Sensasi Menginap di Kawasan Ekosistem Hijau

Sebuah tempat menginap ideal tak selalu harus berdiri megah dengan ratusan kamar yang masif.

Di kawasan Bintaro Sektor 7, Aviary Hotel Bintaro memilih jalur berbeda, mengedepankan keintiman suasana dan kedekatan natural dengan alam.

Berdiri sejak 2017 di bawah naungan manajemen yang juga mengelola Taman Safari, hotel bintang empat ini secara konsisten membawa napas hijau ke dalam setiap sudutnya.

Ikon utamanya langsung menyapa di area lobi, berupa sangkar burung raksasa yang menjadi rumah bagi berbagai satwa unggas.

"Konsepnya memang dibuat dekat dengan alam. Hotel kami sengaja dibuat minimalis dengan 125 kamar agar bisa lebih fokus pada pengalaman tamu," ungkap Marcomm Supervisor Aviary Bintaro, Revana Sundari.

Pengalaman menginap pun dirancang unik lewat konsep *semi-serviced apartment*. Mengusung tipe unit yang luas lengkap dengan fasilitas untuk keluarga, para tamu tak perlu repot menyewa *extra bed* tambahan.

Deretan tipe kamar, mulai dari Deluxe hingga Aviary Suite yang memiliki tiga kamar tidur siap memanjakan setiap tamu yang datang.

Memasuki akhir pekan, ritme hotel bergeser menjadi destinasi rekreasi keluarga yang hangat. Atraksi *bird show* rutin digelar setiap Sabtu dan Minggu, memberi kesempatan bagi anak-anak untuk berinteraksi dan memberi makan burung serta kelinci.

Kemeriahan ini dipadukan dengan sajian *Sunday Brunch* di Starling Eatery serta kesegaran kolam renang di area *rooftop*.

Tak hanya memikat keluarga, hotel ini juga memfasilitasi kebutuhan korporasi dan pesta secara intim.



Enam *meeting room* siap mengakomodasi agenda bisnis, sementara *Glasshouse* dengan kapasitas hingga 300 orang menjadi opsi favorit untuk perhelatan pernikahan bertema *nature*.

Guna melengkapi petualangan ekosistemnya, Aviary Bintaro juga menyediakan paket kamar *bundling* yang terhubung langsung dengan destinasi wisata Aviary Park.

Layanan informasi dan reservasi dapat diakses secara resmi melalui situs www.aviaryhotel.com atau akun Instagram @aviarybintaro. (William Anwar)



Scan for location
AVIARY HOTEL BINTARO
Jl. Boulevard Bintaro Jaya No.3A Blok B7, Pd. Jaya,
Kec. Pd. Aren, Kota Tangerang Selatan

Ramada by
Wyndham Serpong

Cara Baru Staycation Lebih Lama



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

Hubungan korporasi tak lagi melulu dibahas di meja rapat yang kaku. Di balik megahnya Java Ballroom di lantai 30, jejaring bisnis dijalin lewat sudut pandang berbeda.

Melalui *Corporate Gathering* bertajuk "*Confidence is The New Beauty*", Ramada by Wyndham Serpong mengumpulkan mitra strategis dari sektor perbankan hingga media.

Hotel bintang empat ini menawarkan kolaborasi unik yang memadukan ajang *networking* dengan edukasi gaya hidup profesional modern.

Sesi kesehatan menjadi daya tarik utama lewat *Health Talk* bersama Siloam Hospital Kela Dua.

Para peserta diajak membedah dampak paparan *blue light* layar digital serta udara ber-AC yang sering kali memicu penuaan dini pada kulit pekerja kantor tanpa disadari.

"Kami ingin menghadirkan *platform* yang

menggabungkan edukasi, inspirasi, *wellness*, dan *networking* dalam satu pengalaman yang berkesan," tutur *General Manager* Ramada by Wyndham Serpong, Fabian C. Hadi.

Rangkaian acara berlanjut lewat *Live Cooking Experience* dari tim F&B hotel, *beauty demo*, hingga pengenalan fasilitas seperti ekspansi Kintamani Restaurant dan area rekreasi keluarga.

Atmosfer akrab tersebut kemudian ditutup dengan *Business Dinner* serta pembagian *doorprize* dari berbagai mitra pendukung.

Langkah ini mempertegas peran hotel yang berjarak lima menit dari pintu tol BSD ini sebagai ruang kreatif bagi komunitas bisnis modern.

Informasi dan fasilitas lebih lengkap mengenai Hotel Ramada by Wyndham Serpong dapat diakses via WhatsApp di +62 811-9351-388 atau telepon (021) 5319-1388. (William Anwar)



Ruang Rehat Riscof Coffee

Tempat Singgah
untuk Beristirahat
Tanpa Berhenti
Berjuang

"Kami ingin Riscof Coffee jadi tempat orang-orang berhenti sejenak dari capeknya hidup. Datang ke sini untuk istirahat sebentar, tapi jangan sampai berhenti berjuang."

-Nur Muhammad Santoso,
Founder Riscof Coffee



Sinar matahari pagi menembus sela-sela jendela kedai kopi di bilangan Ciledug, Kota Tangerang. Cahayanya jatuh di atas meja dengan segelas kopi hangat penyemangat hari.

Di balik meja bar, suara deru mesin espresso dan dentingan cangkir berada harmonis dengan gelak tawa para pengunjung.

Dibuka sejak awal 2026, kedai bernama Riscof Coffee ini mengusung filosofi *"reality is survival"* dalam setiap sudut ruangnya.

Nama Riscof diserap dari pengalaman hidup sang pemilik yang ingin menghadirkan ruang

aman bagi siapa saja yang sedang berjuang.

Konsep tempatnya dirancang multifungsi untuk *work from cafe* sekaligus ruang rehat yang inklusif.

Mulai dari kalangan ibu-ibu usai mengantarkan anak sekolah, mahasiswa yang berburu tempat diskusi, hingga para pekerja tampak memenuhi area ini.

Tata ruangnya terbagi menjadi tiga zona nyaman, mencakup area *indoor* yang tenang hingga sudut *outdoor smoking area*.

Suasana kian semarak saat akhir pekan tiba, lewat hadirnya pertunjukan *live music* serta ruang khusus untuk reservasi komunitas.

"Kami ingin Riscof Coffee jadi tempat orang-orang berhenti sejenak dari capeknya hidup. Datang ke sini untuk istirahat sebentar, tapi jangan sampai berhenti berjuang," ujar Founder Riscof Coffee, Nur Muhammad Santoso.

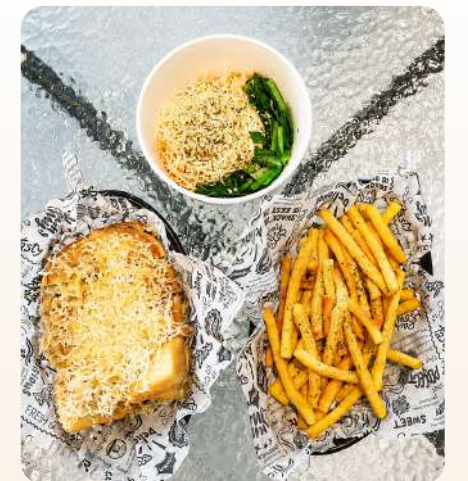
Atmosfer hangat ini menjadikan Riscof Coffee lebih dari sekadar tempat minum kopi. Kedai ini sukses menjelma menjadi titik singgah favorit warga kota untuk melepas penat sejenak. (William Anwar)



Deretan varian minuman kopi andalan di Riscof Coffee, yang menyajikan beragam racikan kopi espresso hingga varian kekinian dengan harga yang terjangkau bagi para pengunjung. (Foto: Hakim Fajarullah)

Cita Rasa Unik Harga Terjangkau

Secangkir Kopi, Hangatnya Ruang untuk Berbagi



Petualangan rasa di Riscof Coffee berpusat pada jajaran racikan kopi berkarakter yang ramah di kantong.

Salah satu menu andalannya adalah aren survival, sajian kopi susu aren dengan karakter espresso yang *strong* sebagai simbol ketahanan hidup.

Bagi pencinta kreasi lokal, varian *realitarno* yang menyuguhkan detail rasa autentik kopi hitam juga wajib dicoba.

Pilihan minuman di kedai ini terbilang sangat terjangkau, dipatok mulai dari Rp16 ribu hingga Rp25 ribu saja per menu.

Sebagai pendamping *ngopi*, Riscof menyediakan hidangan utama seperti mi serta aneka camilan hangat. Mulai dari roti bakar, cireng, otak-otak, hingga suguhan *pastry* siap memenuhi waktu istirahat para pengunjung.

Tak berhenti pada sajian kuliner, sang pemilik berencana menghadirkan program konsultasi dan ruang curhat santai bagi pelanggan.

Langkah ini diambil untuk membangun keterikatan emosional dan memberi energi positif bagi siapapun yang datang.

"Setiap pengunjung punya tantangannya masing-masing. Di sini kami ingin hadir member-

ikan pelayanan dan energi hangat agar pengunjung merasa dimengerti," tambah Santos.

Riscof Coffee berlokasi di Jalan Raden Patah, Sudimara Barat, Kecamatan Ciledug, Kota Tangerang. Kedai ini siap menyambut pengunjung setiap hari mulai pukul 07.30 hingga 23.30 WIB. (William Anwar)



More Information

RISCOF COFFEE

Jl. Raden Patah, RT.004/RW.010, Sudimara Bar., Kec. Ciledug, Kota Tangerang



Proses ekstraksi dan penyeduhan menu andalan Jabat Kopi. Kedai ini konsisten mempertahankan racikan kopi klasik untuk menjaga cita rasa autentik bagi para penikmatnya. (Foto: Hakim Fajarullah)

Jabat Kopi Setia Racikan Klasik

Dari Gerobak Sederhana hingga Kedai Permanen, Jabat Kopi Setia pada Cita Rasa Autentik

Aroma seduhan biji kopi tercium dari sebuah bangunan bekas gudang di kawasan Karawaci, Kota Tangerang.

Di tempat bergaya industrial yang lapang ini, deretan cangkir kopi klasik terus dihidangkan menemani obrolan para pengunjung.

Merintis perjalanan sejak 2015 dari konsep gerobak kopi sederhana, Jabat Kopi berhasil bertahan dan berkembang hingga memiliki tempat permanen sejak 2022 lalu.

Nama Jabat Kopi sendiri lahir dari filosofi kebersamaan serta hubungan erat antar-pendiri yang mengawal usaha ini dari nol.

Di tengah gempuran tren minuman kekinian yang serba manis dan beraneka ragam rasa, Jabat Kopi memilih konsisten di jalurnya.

Mereka setia menyajikan racikan kopi klasik seperti *manual brew* dengan berbagai pilihan biji lokal, *cappuccino*, *cafe latte*, hingga *americano*.

Satu-satunya sentuhan kreasi unik yang menjadi *best-seller* di sini adalah *sally cinnamon*, yakni sajian kopi susu dengan paduan aroma kayu manis yang khas.

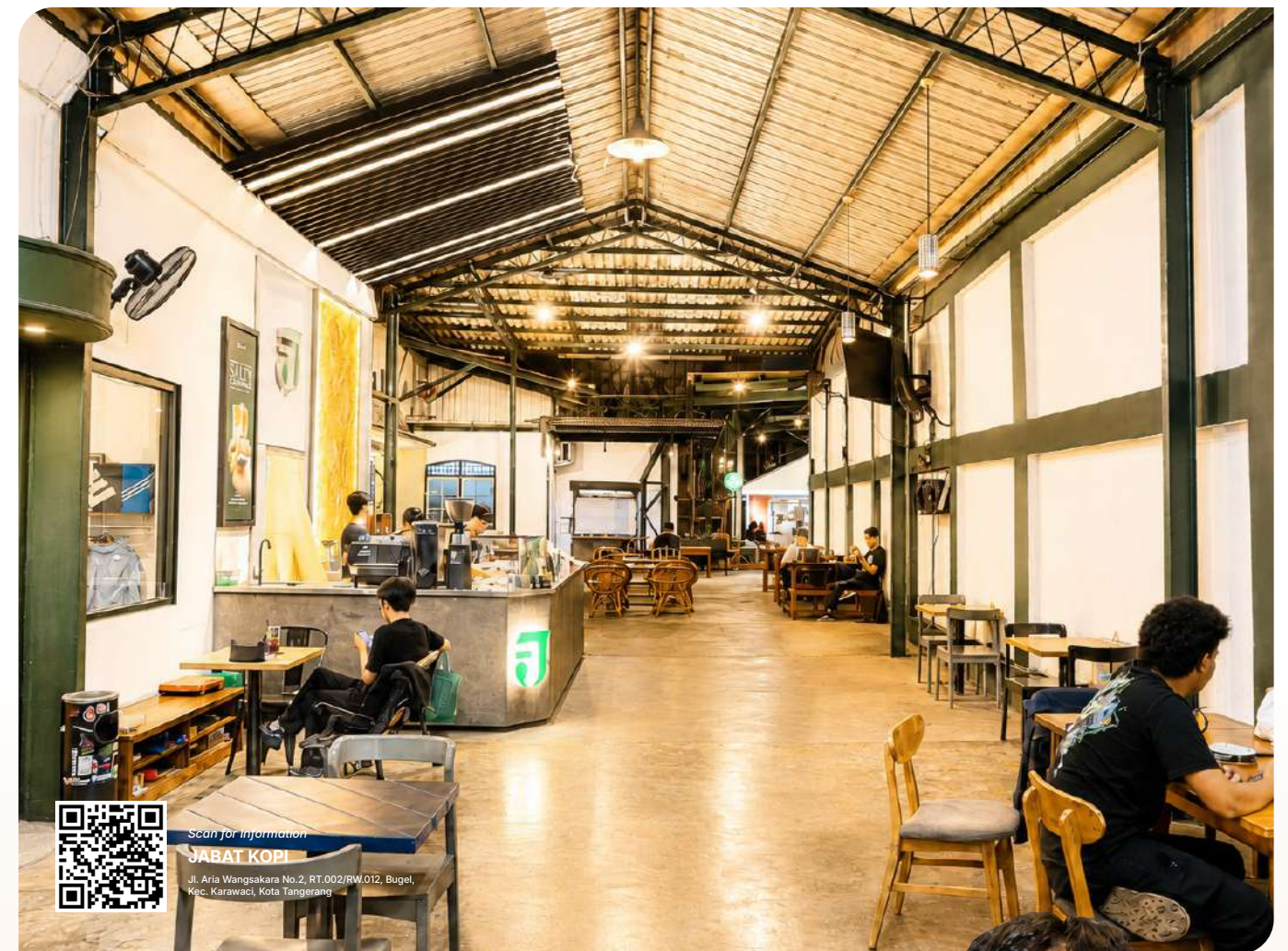
Karakter kopi klasik autentik inilah yang membuat para penikmat kopi sejati selalu kembali

berkunjung.

"Kami memang fokus menjual kopi-kopi klasik saja dan tidak mau menghilangkan menu itu. Ternyata pasarnya masih sangat banyak di Kota Tangerang," ungkap barista Jabat Kopi, Agung Purwanto.

Keteguhan menjaga racikan klasik ini membuktikan bahwa selera kopi yang jujur dan berkarakter tidak akan pernah tergerus oleh zaman.

Jabat Kopi sukses menegaskan posisinya sebagai kedai kopi yang berdedikasi pada keaslian di tengah dinamisnya Kota Tangerang.



Bekas Gudang Jadi Ruang Komunal

Memasuki area dalam Jabat Kopi, mata akan dimanjakan oleh tatanan meja-meja kayu berukuran besar yang dirancang khusus untuk ruang berkumpul.

Bangunan lapang bekas gudang ini disulap dengan sangat ciamik tanpa menghilangkan kesan arsitektur aslinya.

Kapasitas ruangnya yang sangat luas, sanggup menampung hingga 200 orang sekaligus. Fleksibilitas tata letak meja membuat kedai ini sangat menguntungkan dan mudah diubah sesuai kebutuhan acara para pelanggannya.

Berbagai kegiatan komunitas rutin digelar di tempat ini. Mulai dari pameran seni lukis, pertunjukan musik akustik, nonton bareng pertandingan bola, hingga acara syukuran keluarga dan resepsi pernikahan pernah memanfaatkan kehangatan ruang ini. Daya tarik ruang yang luas dan fleksibel ini

pelan-pelan menggeser profil pelanggannya. Jika dahulu didominasi kalangan dewasa, kini Jabat Kopi menjadi salah satu tempat nongkrong favorit anak-anak muda Kota Tangerang untuk bertukar ide dan berkumpul.

"Tempat ini sangat fleksibel untuk di-setup acara apa saja, mulai dari pameran lukisan, musik, sampai acara pernikahan pun pernah digelar di sini," tambah Agung.

Jabat Kopi berlokasi di Jalan Aria Wangsakara No. 2, Kecamatan Karawaci, Kota Tangerang, dan siap menyambut pengunjung setiap hari mulai pukul 16.00 hingga 24.00 WIB.

Tempat ini berhasil menjadi ruang komunal yang menyatukan kehangatan rasa dan ruang berkreasi bersama.

(William Anwar)



Ritme Produktif Titik Kumpul Baru

Dari Seduhan Kopi hingga Ide Baru,
Tikumbar Jadi Ruang Produktif di
Palem Semi



Lantunan musik santai berkelindan hangat dengan aroma sedap seduhan kopi di kawasan Ruko Riviera No.9, Palem Semi, Kota Tangerang.

Begitu pintu terbuka, tempat ini langsung menebarkan atmosfer tenang bagi siapa saja yang baru melangkahkan kaki masuk ke dalamnya.

Mulai menyeduh sejak Agustus 2024 silam, kedai bernama Tikumbar, akronim dari Titik Kumpul Baru, ini sengaja dirancang menjadi spot idaman untuk bekerja maupun bertemu kolega.

Konsep *work from cafe* (WFC) terasa begitu kental, didukung fasilitas penunjang yang lengkap, seperti deretan colokan listrik hingga sofa-sofa empuk yang nyaman.

Area lantai dasar mengusung atmosfer universal yang kasual dan inklusif. Pengunjung dari berbagai kalangan, mulai dari mahasiswa yang menggarap tugas, pekerja, hingga keluarga, tampak menikmati suasana dengan leluasa.

Pilihan menunya juga beragam, dengan harga terjangkau mulai dari Rp20 ribuan untuk camilan serta Rp30 ribuan untuk seduhan kopi.

Varian favorit seperti *coffee latte*, *butterscotch*, hingga nasi goreng dan iga bakar siap menemani waktu produktif harian.

"Tikumbar hadir sebagai tempat orang berkumpul, bekerja, hingga menemukan peluang dan kreativitas baru," ujar barista Tikumbar, Arthur Baptista Junius.

Daya tarik ini menjadikan lantai bawah Tikumbar selalu hidup setiap harinya. Tempat ini sukses menghadirkan alternatif ruang komunal yang ramah dan dinamis di Kota Tangerang. (William Anwar)

Ragam sajian kopi dan camilan khas Tikumbar, kedai yang menjadi salah satu titik kumpul favorit bagi para pekerja dan komunitas lokal. (Foto: Hakim Fajrullah)

Hadirkan *Co-Working Space* Multifungsi

Ruang Kerja Semi-Privat yang Memadukan Produktivitas dan Kenyamanan

Menaiki tangga menuju lantai atas, suasana seketika bertransformasi menjadi area *co-working space* bernuansa semi-privat yang profesional.

Layout ruangnya disekat rapi bak kantor modern, menyediakan meja individu hingga *meeting room* berkapasitas enam hingga delapan orang.

Fasilitas pendukung di area kerja juga terbilang lengkap. Mulai dari koneksi Wi-Fi kencang, *smart TV*, kabel HDMI, papan tulis, hingga *speaker* siap menunjang kebutuhan presentasi maupun rapat penting.

Spot ini juga kerap disulap jadi tempat kelas khusus hasil kolaborasi bareng berbagai komunitas ataupun pelanggan setia. Mulai dari sesi *training camp* bisnis, arisan, hingga kegiatan sosial rutin digelar di ruangan multifungsi ini.

Sistem sewanya fleksibel mulai dari Rp150 ribu hingga paket *full day* yang sudah termasuk gratis minuman.

Konsep *co-working space* ini memanjakan para profesional dan komunitas yang membutuhkan ketenangan serta kenyamanan ekstra.

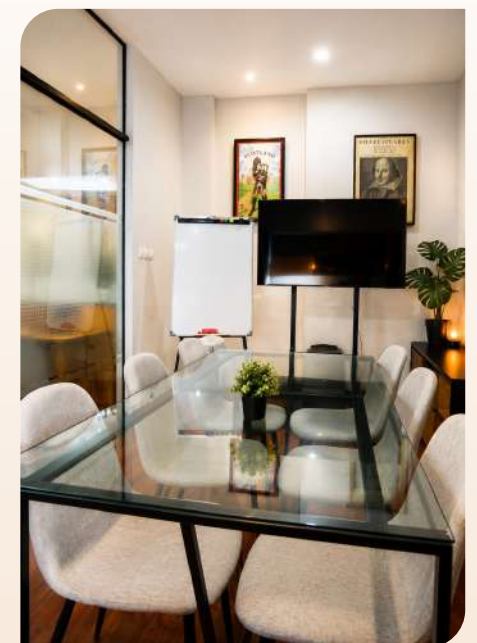
"Kami tidak hanya menjual makanan dan minuman, tapi benar-benar menyediakan kenyamanan *co-working space* untuk rapat hingga kelas komunitas," tegas Arthur.

Tikumbar beroperasi setiap *weekday* pukul 09.00–23.00 WIB dan *weekend* pukul 10.00–24.00 WIB.

Dengan kapasitasnya yang mumpuni, tempat ini sukses menjadi wadah produktif yang memadukan kenyamanan kedai kopi dan kelengkapan ruang kerja modern. (William Anwar)



Scan for location
TIKUMBAR CAFE
Ruko Riviera No.9, Palem Semi, Kota Tangerang





Class Arena Ciledug Sentra Gaya Hidup Sehat

Kesadaran warga perkotaan dalam menjaga kebugaran kian meningkat seiring maraknya tren gaya hidup sehat.

Di tengah rutinitas yang padat, keberadaan ruang olahraga yang nyaman dan mudah diakses menjadi kebutuhan utama masyarakat.

Seiring tingginya antusiasme tersebut, Class Arena hadir sejak pertengahan 2026 di kawasan Ciledug, Kota Tangerang. Arena ini dirancang khusus menjadi wadah kegiatan fisik yang bersih, ramah dan inklusif bagi semua kalangan.

Fokus utamanya berada di area lantai dua,

mengusung konsep tempat olahraga modern.

Tak hanya menyediakan lapangan bulu tangkis, Class Arena juga menjadi salah satu pionir yang mempopulerkan olahraga *pickleball* di wilayah Ciledug.

Keunggulan lainnya ada pada tata sirkulasi udara yang cermat. Dilengkapi *exhaust fan* serta ventilasi yang memadai, area lapangan dipastikan tetap sejuk dan tidak terasa pengap walau dipakai beraktivitas penuh.

"Kami hadir untuk memfasilitasi tren gaya hidup sehat warga Ciledug, sekaligus mengenalkan *pickleball* sebagai pilihan olahraga baru yang seru," ujar pengelola Class Arena,

Galing Widyanto.

Atmosfernya yang segar dan lapang sukses menjadikan tempat ini sebagai destinasi baru favorit berbagai kalangan.

Lapangan Multifungsi, Fasilitas Terlengkap

Daya tarik utama Class Arena bersumber pada fleksibilitas dua lapangan multifungsi yang dimilikinya.

Ketinggian net dapat disesuaikan dengan cepat, baik untuk kebutuhan permainan bulu tangkis maupun aturan standar *pickleball*.

Lantainya menggunakan pelapis bertekstur khusus yang aman dan tidak licin saat digunakan berolahraga.

Karena hanya menyediakan dua lapangan, suasana permainan terasa jauh lebih privat, fokus, serta eksklusif bagi para pengguna.

Fasilitas penunjangnya pun sangat lengkap dan bersih. Pengunjung dimanjakan dengan ruang tunggu berpendingin udara (AC), musala, hingga ruang bilas dan toilet yang dipisah secara higienis.

Sistem penyewaan tempat dapat diakses den-

gan mudah per jam via aplikasi AYO Indonesia, dengan patokan tarif terjangkau mulai dari Rp45 ribu hingga Rp85 ribu per sesi.

Kemudahan ini memberikan akses olahraga yang efisien bagi para pelanggan.

"Satu lapangan bisa multifungsi untuk badminton dan *pickleball*. Kami benar-benar mengutamakan kenyamanan dari kebersihan hingga kelengkapan fasilitas," tambah Galing.

Class Arena berlokasi di Jalan Raden Patah, Sudimara Barat, Kecamatan Ciledug, Kota Tangerang. Arena ini siap melayani para pelaku gaya hidup sehat setiap hari mulai pukul 07.30 hingga 23.30 WIB. (William Anwar)



Scan for location
CLASS ARENA
Jl. Raden Patah, RT.004/RW.010, Sudimara Bar., Kec. Ciledug, Kota Tangerang

Pengunjung saat bermain pickleball di Class Arena, Ciledug, Kota Tangerang. Tempat olahraga modern ini hadir memfasilitasi tren gaya hidup sehat warga dengan menyediakan lapangan multifungsi untuk bulu tangkis dan pickleball. (Foto: Hakim Fajarullah)

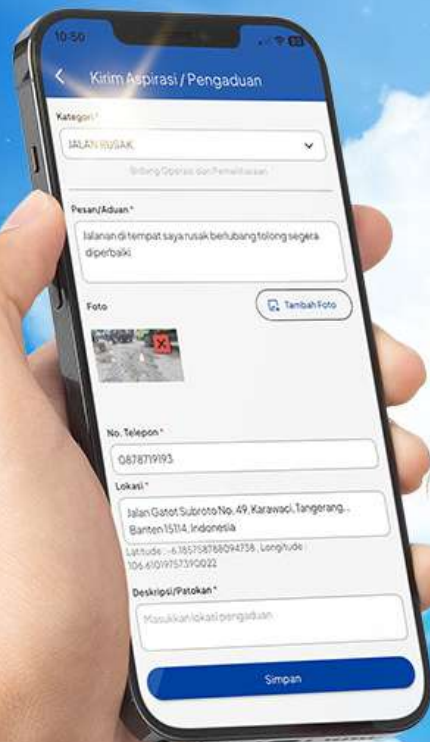
Ada Masalah di Kota Tangerang ?

Laporin aja ke

LAKSA

Layanan Aspirasi Kotak Saran Anda

LAKSA adalah layanan resmi Kota Tangerang untuk menyampaikan aspirasi, saran, dan masukan secara mudah, cepat, dan transparan.



Jalan
Rusak



Lampu Jalan
Mati



Sampah
Menumpuk



FOTO
MASALAHNYA



KIRIM LOKASI
TEMPATNYA



LAPOR
SARAN, KELUHAN DAN
MASUKANNYA

Laporanmu akan diteruskan kepada **OPD terkait** dan kamu dapat memantau status tindak lanjutnya.

Kamu bisa lapor melalui beberapa cara

WhatsApp

0811 1500 152

Email
layanan@tangerangkota.go.id

Sosial Media

@lapor_laksa

@lapor.laksa

@kota_tangerang

Pemerintah Kota Tangerang

Aplikasi

Tangerang
LIVE

Tersedia di App Store dan Google Play Store

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

22 DUNIA USAHA

Kedai Mie Tuan Rupa Kebersamaan dalam Semangkuk Mi

Aroma kuah kaldu hangat yang gurih menyuarakan di antara obrolan santai para pengunjung. Di sudut ini, Kedai Mie Tuan hadir menyuguhkan olahan bakmi berkarakter Chinese, namun dikemas dengan gaya hidup anak muda.

Merintis perjalanan sejak pertengahan 2020, penamaan "Mie Tuan" diambil dari serangkaian kata Manda-

rin "tuan" yang bermakna kelompok, menyatu atau berkumpul. "Kata 'tuan' sendiri bermakna kebersamaan dan menyatu. Sejak awal visi kami memang ingin berkolaborasi dan menjadikan kedai ini sebagai titik temu komunitas" ungkap pemilik Kedai Mie Tuan, Farrel Halinda Samudra.

Filosofi inilah yang membentuk rupa kebersamaan yang dihidangkan dalam semangkuk mi, baik dari penyajian hidangan maupun konsep ruang sosial yang dibangun.

Kedai ini sengaja mengadopsi gaya bakmi tradisional dengan bumbu khas, olahan topping yang dihidangkan dalam semangkuk mi, baik dari penyajian hidangan maupun konsep ruang sosial yang dibangun.

Tak hanya menjual makanan, kedai ini aktif ping ayam, hingga variatif sambal acar, semuanya dihidangkan secara khusus untuk menambah cita rasa yang autentik namun tetap akrab di lidah.

Kedai ini sengaja mengadopsi gaya bakmi tradisional dengan bumbu khas, olahan topping yang dihidangkan dalam semangkuk mi, baik dari penyajian hidangan maupun konsep ruang sosial yang dibangun.



Mie Lebar



paket komplet 25k

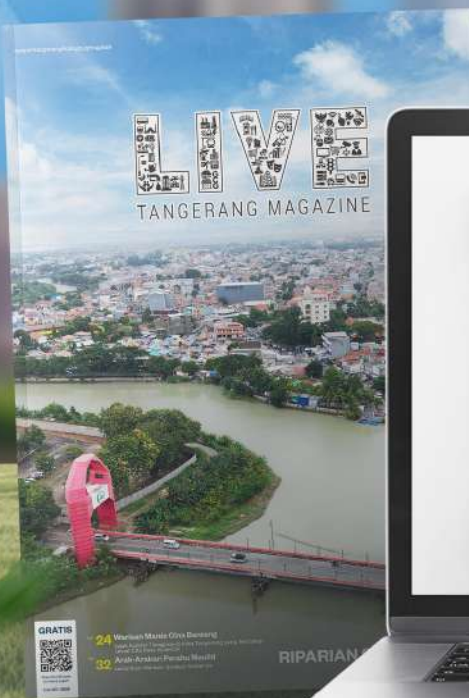


Cita Rasa Autentik, Banyak Piliannya

Sebagai menu unggulan, semangkuk mi dihidangkan dengan berbagai pilihan topping yang disesuaikan dengan selera pengunjung. Selain itu, kedai ini juga menyediakan paket komplet yang terdiri dari mi, ayam, telur, dan sayuran. Untuk informasi lebih lanjut, kunjungi kami di Instagram @lapor_laksa.



TANGERANG MAGAZINE



Scan QR Code
Untuk Membaca & Unduh PDF
LIVE Tangerang Magazine

e-paper.tangerangkota.go.id