

T A N G E R A N G



M A G A Z I N E



Silaturahmi *Virtual* Jadi Pilihan

Pemerintah Kota Tangerang memperbolehkan pengurus masjid untuk menggelar Salat Tarawih dan Salat Id berjamaah. Dengan catatan, wajib menerapkan protokol kesehatan, mulai penggunaan masker dan menghindari kerumunan. Silaturahmi virtual dapat menjadi pilihan di tengah pandemi, karena tahun ini pemerintah mengimbau untuk menunda mudik.



GRATIS
Edisi 3/2021



TANGGERANG LIVE

SEMUA LAYANAN DALAM GENGGRAMAN

- DARURAT 112
- PENGANTAR RT / RW
- E-RAPOR
- PERIZINAN
- PINDAH SEKOLAH
- LOWONGAN KERJA
- JOBFAIR
- 119 Bobas Pulsa
- ANTRIAN ONLINE
- CEK NIK
- CEK KK
- AKTA LAHIR
- FASILITAS RSUD
- KARTU KUNING
- LAKSA
- FASILITAS RSUD
- LAYANAN
- AMBULAN GRATIS
- KIR
- E-TRANSPORT
- DARURAT
- SABAKOTA
- E-NEWS
- MOBIL JENAZAH GRATIS



H. Arief R Wismansyah
Walikota Tangerang



H. Sachrudin
Wakil Walikota Tangerang

TNG Rp LIVE APP

DOWNLOAD SEGERA APLIKASI DI:

- GET IT ON Google Play
- Download on the App Store

CONTENTS

Liveable

Pemerintah Kota Tangerang terus melakukan persiapan jelang kegiatan belajar tatap muka. Salah satu kegiatan yang dilaksanakan adalah dengan melakukan vaksinasi Covid-19 kepada guru tingkat sekolah negeri, swasta hingga di bawah naungan Kementerian Agama.

11



E-City



Kementerian Pemberdayaan Aparatur Negara Reformasi Birokrasi (Kemenpan RB) memberikan penghargaan kepada Pemerintah Kota Tangerang. Atas keberhasilannya dalam pelaksanaan Reformasi Birokrasi selama tahun 2020. Hal tersebut menjadi bukti tata kelola pemerintah yang dijalankan mengalami peningkatan.

12

Investable

Pemerintah Kota Tangerang membangun Sentra Oleh-oleh di Rest Area KM 14 Tol Merak-Jakarta. Tujuannya mempromosikan produk lokal lebih luas ke masyarakat sebagai penguatan keberadaan UMKM.

14



Kuliner

Nasi Box Liwet dari MoNgeliwet diinisiasi untuk memudahkan orang agar bisa makan berat namun tetap praktis untuk dibawa. Ukuran Box yang kecil membuat makanan ini jadi salah satu menu favorit di booth Koperasi RSUD Kabupaten Tangerang, Jalan Satria, Sukaasih, Kota Tangerang.

43



PENERBIT
Dinas Komunikasi dan Informatika

PEMBINA
H. Arief R Wismansyah
H. Sachrudin
H. Herman Suwarman

KETUA
Mulyani, SE, MM, Ak, CA

WAKIL KETUA
Mualim

SEKRETARIS
Kristiono Suntoro

ANGGOTA
Woro Suci
Asep Tahyudin
Eka Yulia
Widi

EDITOR
Ukon Furkon Sukanda

DESAIN GRAFIS
Tri Waluyo

FOTOGRAFER
Rahmatullah

REPORTER
Alfian Pratama

EMAIL
majalahntg@gmail.com

TELEPON
021 55764955

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



Jangan Lalai Pandemi Belum Usai

#KitaBerantasCovid

#Ingat3M



MEMAKAI
MASKER



MENCUCI TANGAN
DENGAN SABUN



MENJAGA
JARAK AMAN



H. Arief R Wismansyah
Walikota Tangerang



H. Sachrudin
Wakil Walikota Tangerang

Semua Wajib Pakai Masker!

#KitaBerantasCovid

#BersamaKitaBisa



H. Arief R Wismansyah
Walikota Tangerang

H. Sachrudin
Wakil Walikota Tangerang



Tarawih Tenapkan Prokes

Umat muslim melakukan Salat Tarawih di Masjid Raya Al Azhom, Kota Tangerang. Pemkot Tangerang memperbolehkan Salat Tarawih berjamaah tahun 2021 ini dengan menerapkan protokol kesehatan yang dianjurkan.

Text: Alfian Pratama
Foto: Rahmatullah

FOTO: DOKUMENTASI PROKOMP PEMKOT TANGERANG



FOTO: DOK HUMAS PEMKOT TANGERANG.

Bersinergi Bangun Sarana Haji dan Olahraga

Wakil Ketua DPR RI Sufmi Dasco Ahmad mendukung program Pemerintah Kota Tangerang untuk membangun Stadion Gelora Tangerang Ayo sebagai markas klub Sepakbola Persikota. Tak hanya itu, Sufmi juga menyatakan siap menjembatani secara langsung komunikasi antara Pemkot Tangerang dengan Angkasa Pura II. Mengenai penggunaan lahan sebagai lokasi pembangunan stadion.

Artis juga Raffi Ahmad siap bersinergi untuk memajukan sepakbola di Kota Tangerang bersama Persikota. “Pembangunan Stadion Gelora Tangerang Ayo harus terealisasi dan aspirasi yang disampaikan oleh Wali Kota Tangerang sudah kami terima. Segera mungkin akan kita bantu karena ini jadi bagian tugas kita,” kata Wakil Ketua DPR RI Sufmi Dasco Ahmad di ruang rapat Kantor Wali Kota Tangerang, Rabu (21/4/21).

Sufmi Dasco juga akan menindaklanjuti project pembangunan asrama haji Kota Tangerang. Apalagi, program ini sudah mendapatkan dukungan dan persetujuan dari Komisi VIII DPR RI dan Kementerian Agama.

Wali Kota Tangerang Arief R Wisman-syah mengatakan, ada dua agenda pembahasannya dalam kunjungan kerja DPR RI tersebut yakni terkait industrialisasi olahraga. Khususnya sarana dan prasarana

penunjang dalam peningkatan kualitas Persikota Tangerang dan pembangunan asrama haji. “Harapan kami, program pembangunan di Kota Tangerang dapat terlaksana dengan baik untuk kepentingan bersama dan dukungan semua pihak bisa memudahkan terutama pemanfaatan lahan yang akan digunakan,” kata Wali Kota.

Komisi VIII DPR RI menargetkan pembangunan asrama haji di Kota Tangerang Banten segera dilaksanakan dan bisa beroperasi pada tahun 2023 mendatang. Sementara itu Kementerian Agama mengungkapkan lahan pembangunan asrama haji Kota Tangerang membutuhkan area seluas lima hektar. Untuk menampung tiga kloter jamaah.

Manajer Persikota Tangerang Mahdiar berharap dukungan dari berbagai pihak. Sarana tersebut dapat mengangkat klub berjudul Bayi Ajaib ke level yang lebih tinggi dengan berlaga di Liga 1. “Semoga usaha yang dilakukan bersama - sama ini dapat memajukan olahraga sepakbola di Kota Tangerang,” katanya.

Sementara itu artis Raffi Ahmad melalui instagram pribadinya @raffinagita1717 mengaku tertarik untuk ikut serta membangun Persikota Tangerang. Sepakbola intinya saling support dan liga sepakbola segera bergulir,” katanya.

Dalam kunjungannya ke kediaman Wali Kota Tangerang Arief R Wisman-syah pada hari Minggu (25/4), Raffi mengaku tertarik untuk dapat bekerjasama dengan Pemkot Tangerang dalam upaya memajukan dan kembali menggaikahkan sepakbola di Kota Tangerang. “Makanya kita silaturahmi balik dengan pak Wali dan Wakil, sebelumnya Persikota sudah ke Andara,” kata Raffi yang baru saja mengukis klub sepakbola Cilegon United. (Achmad Irfan)



SATUAN TUGAS PENANGANAN COVID-19



RIBUAN TENAGA PENDIDIK IKUTI VAKSINASI

Pemkot Tangerang Persiapkan Pembelajaran Tatap Muka

Pemerintah Kota Tangerang terus melakukan persiapan jelang kegiatan belajar tatap muka. Salah satu kegiatan yang dilaksanakan adalah dengan melakukan vaksinasi Covid-19 kepada guru tingkat sekolah negeri, swasta hingga di bawah naungan Kementerian Agama.

Selama bulan puasa, kegiatan vaksinasi kepada tenaga pendidik tetap dilaksanakan sesuai dengan fatwa MUI Nomor 13 Tahun 2021 tentang Hukum Vaksinasi COVID-19 pada Saat Berpuasa. Bahwa vaksinasi tidak membatalkan puasa dan boleh dilakukan bagi

umat Islam yang sedang berpuasa.

Wali Kota Tangerang Arief R Wisman-syah mengatakan, jumlah tenaga pendidik yang ditargetkan untuk mengikuti vaksinasi ada sebanyak 20.000 orang. Termasuk dosen di perguruan tinggi. “Vaksinasi kepada tenaga pendidik terus kita lakukan sebagai

persiapan melaksanakan pembelajaran tatap muka,” kata Wali Kota Arief.

Kepala Dinas Pendidikan Kota Tangerang Jamaluddin mengatakan sudah ada 12.000 tenaga pendidik yang melakukan vaksinasi dan akan terus bertambah. Dirinya berharap sebelum pelaksanaan belajar tatap muka, seluruh tenag pendidik sudah melakukan vaksinasi. “Karena ini jadi bagian dari persiapan kita pelaksanaan pembelajaran tatap muka,” ujarnya.

Hingga pertengahan bulan April, vaksinasi di Kota Tangerang telah menjangkau 103.000 jiwa terdiri dari 13.000 tenaga kesehatan, 45.000 pelayanan publik dan 45.000 lanjut usia (Lansia). Khusus untuk Lansia, Kepala Dinas Kesehatan dr Liza Puspawati mengatakan menjadi prioritas sebab angka kematian akibat COVID, 75 persen adalah berusia 60 hingga 69 tahun. “Vaksinasi Lansia cukup kami prioritaskan. Jika dalam waktu dekat Pemkot Tangerang dapat jatah vaksin lagi, kembali kami prioritaskan untuk kategori Lansia. Terlebih, momen lebaran orangtua menjadi tempat pulang para anak-anaknya. Hal inilah yang kami jaga danantisipasi,” katanya.

Sementara itu jumlah target Lansia di Kota Tangerang yang divaksinasi ada 117.010 orang. Namun demikian, Dinas Kesehatan tetap mengimbau masyarakat untuk selalu menerapkan protokol kesehatan meskipun sudah mengikuti vaksinasi. “Jadikan kebiasaan 5M sebagai budaya hidup dan berkomitmen untuk saling melindungi,” katanya. (Achmad Irfan)



FOTO: DOK HUMAS PEMKOT TANGERANG.





Pemkot Tangerang Raih Penghargaan Reformasi Birokrasi

Kementerian Pemberdayaan Aparatur Negara Reformasi Birokrasi (Kemenpan RB) memberikan penghargaan kepada Pemerintah Kota Tangerang. Atas keberhasilannya dalam pelaksanaan Reformasi Birokrasi selama tahun 2020. Hal tersebut menjadi bukti tata kelola pemerintah yang dijalankan mengalami peningkatan.

Menteri PANRB Tjahjo Kumolo mengatakan reformasi birokrasi adalah sebuah kebutuhan yang perlu dipenuhi untuk memastikan terciptanya perbaikan tata kelola pemerintah. Semakin baik tata kelola pemerintahan suatu negara, maka semakin cepat pula roda pembangunan nasional akan berputar. Maka itu reformasi birokrasi kedepan terus ditingkatkan. “Sesuai arahan Bapak Presiden, reformasi birokrasi dilakukan sebagai upaya untuk membuat birokrasi lebih adaptif dan lebih cepat dalam proses

pelayanan dan pengambilan keputusan,” kata Menteri Tjahjo Kumolo.

Sementara Sekretaris Daerah Kota Tangerang Herman Suherman mengatakan, peningkatan kualitas SDM aparatur dalam menjalankan roda pemerintahan akan terus ditingkatkan. “Harus terus berbenah. Targetnya ke depan harus lebih baik lagi prestasinya. Pemkot Tangerang akan terus meningkatkan pelayanan kepada masyarakat,” kata Sekda Herman usai menerima langsung penghargaan di

“Sesuai arahan Bapak Presiden, reformasi birokrasi dilakukan sebagai upaya untuk membuat birokrasi lebih adaptif dan lebih cepat dalam proses pelayanan dan pengambilan keputusan.”



Birawa Assembly Hall, Hotel Bidakara, Jakarta, Kamis (22/4).

Wali Kota Tangerang Arief R Wisman-syah telah mendorong setiap pegawai untuk menguasai berbagai keahlian di era digital saat ini. Untuk meningkatkan pelayanan kepada masyarakat seiring peningkatan permintaan. “Jajaran aparatur Pemkot Tangerang harus dapat mengedepankan semangat untuk terus belajar serta mampu menguasai berbagai keahlian di era digital dewasa ini. Jadi tidak terpaku hanya pada satu keahlian saja,” kata Wali Kota.

Oleh karena itu Badan Kepegawaian dan Pengembangan Sumber Daya Manusia (BKPSDM) menggelar kegiatan Penilaian Kompetensi Jabatan Pengawas sebagai gambaran untuk melakukan pemetaan kebutuhan pekerja di setiap OPD. “Bisa jadi potret kemampuan dan kompetensi dari tiap pegawai. Kalau tidak berkompeten, bisa dipertimbangkan lagi untuk dievaluasi,” katanya.

Kepala BKPSDM Kota Tangerang Heriyanto menjabarkan uji kompetensi tersebut bertujuan untuk mendapatkan gambaran potensi dan kompetensi pegawai sebagai bahan rekomendasi untuk penempatan dan pengangkatan. “Saat ini realisasi jabatan pengawas yang sudah dilakukan penilaian sebanyak 230 pegawai,” kata Heriyanto. (Achmad Irfan)

FOTO: DOKUMENTASI PROKOMP PEMKOT TANGERANG



Bioskop di Kota Tangerang Kembali Beroperasi

Pemerintah Kota Tangerang memberikan izin kegiatan gelanggang seni dan bioskop kembali beroperasi dengan kapasitas hanya 25 persen, namun dengan syarat menerapkan protokol kesehatan. Hal tersebut tertuang dalam Surat Edaran Nomor: 180/1580-Bag-Hkm/2021 terkait Pemberlakuan Pembatasan Kegiatan Masyarakat (PPK) Berbasis Mikro yang berlaku tanggal 20 April 2021-3 Mei 2021.

Selain itu, kegiatan seni dan budaya juga mendapatkan izin digelar dengan kapasitas terbatas. Hal ini pun disambut baik seniman dan masyarakat.

Wali Kota Tangerang Arief R Wisman-syah mengatakan, sebelum dikeluarkan izin kegiatan seni dan bioskop telah dilaksanakan pemeriksaan penerapan protokol kesehatan oleh Disbudpar. Namun untuk kegiatan hiburan dan rekreasi seperti gelanggang olahraga, spa, area ke-tangkasan, taman rekreasi, panti pijat dan karaoke, tetap ditutup.

Kepala Bagian Protokol dan Pimpinan Kota, Buceu Gartina menambahkan meski ada beberapa kegiatan yang sudah mendapatkan izin beroperasi namun pengawasan akan tetap dilakukan Satpol PP bersama Kepolisian dan TNI. Misalnya saja perkantoran yang hanya dibatasi kapasitas



FOTO: DOK HUMAS PEMKOT TANGERANG.

karyawan sebanyak 50 persen dan sisanya melaksanakan *Work From Home*.

Pembatasan serupa juga untuk di fasilitas umum, tempat ibadah dan moda transportasi. “Sesuai dengan instruksi Wali Kota, kepada Kecamatan dan Kelurahan diminta membentuk posko penanganan Covid-19 yang berkoordinasi dengan Dinas kesehatan melalui Puskesmas setempat,” katanya.

Kepala Bidang Pariwisata Kota Tangerang Boyke Urip mengatakan, meski sudah ada izin membuka operasional bioskop namun akan ada aturan perjanjian antara Disbudpar dengan penanggung jawab bioskop. “Dalam pemberlakuannya, Disbudpar akan menerjunkan petugas untuk melakukan pengawasan. Kami juga menjalin kerjasama dengan Satpol PP untuk penindakan, jika ditemukan bioskop melanggar perjanjian atau peraturan yang sudah ditetapkan,” kata dia.

Kepala Satuan Polisi Pamong Praja Kota Tangerang Agus Henra mengatakan penindakan akan dilakukan kepada pelaku usaha yang terbukti melanggar protokol kesehatan. Maka itu, pihaknya akan melakukan pengawasan secara berkala termasuk kegiatan usaha dan kegiatan masyarakat.

Sementara pimpinan Sanggar Jampi Kangen yakni Ngadino mengaku senang dengan diizinkan kegiatan bagi seniman. Harapannya para seniman dapat kembali melestarikan kesenian dan kebudayaan di Kota Tangerang dan masyarakat menjadi terhibur. (Achmad Irfan)





Bangun Sentra Oleh-oleh di Rest Area

Pemerintah Kota Tangerang membangun Sentra Oleh-oleh di Rest Area KM 14 Tol Merak-Jakarta. Tujuannya mempromosikan produk lokal lebih luas ke masyarakat sebagai penguatan keberadaan UMKM.

Wali Kota Tangerang Arief R Wismansyah mengatakan, Sentra Oleh-oleh berisi aneka makanan ringan dengan total 121 produk terbaik. Hasil olahan asli masyarakat yang memiliki rasa yang tak kalah enak dengan produk terkenal lainnya. Dengan lokasi yang strategis, dirinya berharap penjualan produk UMKM warga bisa meningkat.

Wali Kota mengatakan, Pemkot Tangerang akan terus mendukung peningkatan UMKM melalui promosi dan penjualan. Selain dibentuk sentra UKM setiap kecamatan, Pemkot Tangerang juga sudah bekerjasama dengan Tokopedia melalui pembentukan kanal Ayo Rangkut. Sebagai upaya promosi produk UMKM secara daring. "Jadi ayo sama-sama kita borong produk UMKM Kota Tangerang," ajak Wali Kota.

Terkait program lainnya untuk UMKM, Wali Kota menuturkan ada tiga program prioritas yang diusung untuk tiga tahun kedepan dan tertera dalam Perubahan RPJMD 2019-2023. Salah satu program itu adalah peningkatan daya saing ekonomi

dengan pemberdayaan ekonomi lokal. Yakni UMKM melalui akses terhadap sumber daya produktif seperti manajemen, permodalan hingga pemasaran.

Pemkot Tangerang juga menyambut baik dengan adanya Raperda mengenai pemberdayaan dan perlindungan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) yang diusulkan DPRD. Harapannya UMKM yang menjadi sendi perekonomian nasional dapat terus eksis meski di masa pandemi. Sejumlah kendala seperti produksi yang minim dan kompetensi wirausaha yang lemah serta pemasaran produk yang kurang dapat diatasi melalui penyusunan aturan tersebut. Sehingga dapat mewujudkan UMKM sebagai usaha yang produktif, berdaya saing, tangguh dan mandiri sebagai basis ekonomi kerakyatan.

Ketua DPRD Kota Tangerang Gatot Wibowo mengatakan, UMKM adalah kekuatan ekonomi rakyat yang harus mendapatkan dukungan dari pemerintah. Pandemi yang telah menurunkan penjualan harus dibantu dengan terobosan dan inovasi melalui dukungan semua pihak.

"Kita dukung kemajuan bagi pelaku UMKM agar produk hasil olahannya dapat dirasakan semua orang dan menumbuhkan ekonomi rakyat," katanya. (Achmad Irfan)



FOTO: DOKUMENTASI PROKOMP PEMKOT TANGERANG

Pemkot Tangerang Perbanyak Kampung Iklim

Sejumlah wilayah diminta untuk mempersiapkan perubahan iklim dengan melakukan langkah adaptasi serta mitigasi melalui program Kampung Iklim. Kota Tangerang sebagai salah satu daerah yang mempersiapkan Program Kampung Iklim. Dinas Lingkungan Hidup Kota Tangerang menargetkan membentuk Kampung Iklim di 115 RW tahun ini dari 125 lokasi yang sudah ada.

Wali Kota Tangerang Arief R Wismansyah mengatakan, Kampung Iklim adalah program dari Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan (KLHK) yang dibutuhkan terkait penanganan lingkungan hidup di perkotaan. Sejumlah program pun sudah dirasakan langsung manfaatnya seperti pembuatan biopori dan sumur resapan untuk penanganan banjir dan genangan.



Namun dengan pertumbuhan penduduk dan pembangunan saat ini, sejumlah wilayah harus menerapkan program Kampung Iklim agar penataan kota dapat terus berjalan. Maka itu, Pemkot Tangerang akan memperbanyak wilayah yang menjalankan Program Kampung Iklim.

Sementara itu Indeks Kualitas Lingkungan Hidup (IKLH) Kota Tangerang tahun 2020 menunjukkan trend yang positif. Target IKLH sebesar 54,74 poin, terealisasi 57,32 poin. Tingkat pengelolaan sampah dari target 97,00 persen lalu terealisasi 99,22 persen. Adapun upaya yang

telah dilakukan Pemkot dalam peningkatan indeks kualitas lingkungan hidup antara lain penanaman 1.000 pohon serta pembibitan mandiri yang menghasilkan 131.741 bibit tanaman hias, pembinaan Kampung Iklim, Sekolah Adiwiyata, dan inovasi bibit tanaman. "Kita juga meningkatkan kesadaran hukum dalam perlindungan dan pengelolaan lingkungan hidup. Serta pengembangan bank sampah dengan optimalisasi TPS 3R yang ada peran serta masyarakat di dalamnya," katanya.

Kepala Dinas Lingkungan Hidup Tihar Sopian mengatakan masyarakat diminta berperan aktif dalam menghadapi perubahan iklim. Melalui berbagai aksi nyata seperti pengurangan efek gas rumah kaca. "Program Kampung Iklim sudah membawa banyak perubahan untuk Kota Tangerang. Terutama, mengurangi potensi banjir. Maka, saya harap masyarakat bisa memperkuat indikator Kampung Iklim, mulai dari membuat lubang biopori, banyak menanam pohon, pemahaman air, pemahaman lahan perkarangan, hingga pengelolaan sampah. Sehingga Kota Tangerang kian hijau dan berprestasi," katanya.

Tihar menambahkan, kegiatan Kampung Iklim seperti pemberian bibit tanaman produktif, dan ikan kepada KWTm serta pengolahan sampah. Selain pembinaan yang dilakukan dalam memperbanyak program Kampung Iklim di tingkat RW, Pemkot Tangerang juga mengirim 12 Kampung Iklim untuk mengikuti lomba tingkat nasional. (Achmad Irfan)



FOTO: DOKUMENTASI PROKOMP PEMKOT TANGERANG



Pertahankan Harga Terjangkau

Selain suasananya natural, daya tarik tempat ini karena harga kopinya yang terjangkau. Satu cangkir ditawarkan dengan harga Rp6 Ribu. Untuk camilan donat dijual dengan harga Rp4 Ribu. Dengan uang Rp10 Ribu pengunjung bisa menikmati kopi dan camilan ditemani dengan suasana alam.

Meskipun murah, bahan baku kopi yang

disajikan tidak asal jadi begitu saja. Kedai Kopi Toge menggunakan biji kopi langsung dari petani Silangit, Sumatera Selatan. Kopi yang diroasting dengan cara *medium dark* ini menghasilkan cita rasa aroma yang pekat. Harga menu yang murah dipertahankan agar masyarakat sekitar bisa menikmati kopi tanpa rasa gengsi.

"Market sini cenderung mau yang lebih harga murah harganya, bisa ngopi ngemil sama nongkrong. Biar orang-orang masuk ke kedai kopi itu gak mempertimbangkan harga. Tapi meskipun murah saya menggunakan biji kopi 100 persen murni," tambah Andrianto.

Andrianto berencana untuk memperluas tempat dengan mengolah lahan yang ada di sekitar untuk dijadikan tempat duduk.

Dirinya kerap menerima masukan dari pengunjung untuk menjadikan tempat ini sebagai salah satu kedai kopi yang ramah untuk dikunjungi. Kedai Kopi Toge buka setiap hari mulai jam 11 siang sampai jam 10 malam.

"Kami mencoba mitigasi ketidaknyamanan dengan mengikuti kemauan pengunjung. Dan mau mengubah mindset kalau ngopi itu ga semahal apa yang dikira," tutupnya saat ditemui tim LIVE Magz. (Alfian Pratama)

Kopi Toge

Instagram: @warung_toge

Phone: 08121909554

Kopi Toge Hadirkan Suasana Alam di Tengah Kota

Semilir angin dari celah rindangnya pepohonan menambah kesan asri saat menikmati suasana di Kedai Kopi Toge. Gemericik terdengar dari anak kali Cisadane, memperkental suasana alami. Kedai Kopi Toge yang baru dibuka Maret 2021, dengan menghadirkan suasana alam seperti berada di tengah hutan.

Tempat ini berada di Pujasera Simpang 7 Jalan Iskandar Muda, Kecamatan Neglasari, Kota Tangerang. Dulunya merupakan lahan tidur yang tak terawat. Berbekal pengetahuan yang ada, tempat ini disulap oleh pemilik hingga menjadi tempat yang menghadirkan kesan alami.

"Sengaja gak pakai atap, biar lebih natural. Ini tinggal dirapihin aja kemaren rumput liar di sekeliling, sama tambah palet. Kalau malam palingan ada lampu yang ngegantung. Sudah ditanami tanaman Lavender juga biar gak banyak nyamuk," ungkap Andrianto Gunawan, 30, pemilik

Kopi Toge.

Sebelum membuka tempat ini, pemilik melakukan survei terhadap masyarakat soal minat kopi di Kota Tangerang. Sehingga, produk kopi yang dihasilkan tetap menjaga kualitas dan kemauan pasar sesuai segmentasi yang ditentukan. Tempat dengan luas area 4x6 Meter ini mampu menampung sekitar 20 orang.

"Kalau malam full ramai, nambah bangku palingan, apalagi pas weekend. Sehari bisa normal 30 sampai 40 cangkir, tapi kalo weekend biasanya lebih banyak," tambah pria yang kerap disapa Toge ini. (Alfian Pratama)



FOTO-FOTO: RAHMATULLAH



FOTO-FOTO: DOK ALLIUM

Karyawan Allium Tangerang Divaksin

Pemerintah Kota Tangerang menargetkan semua sektor masyarakat mendapatkan vaksinasi. Salah satunya pekerja bidang pariwisata Allium Tangerang Hotel. Puluhan karyawan sudah melaksanakan vaksinasi hingga dosis ke dua beberapa pekan lalu. Hal ini dilakukan untuk menjaga kesehatan karyawan serta wisatawan yang berkunjung di Kota Tangerang.

Pelaksanaan dosis pertama yang berlangsung pada 17 Maret. Kemudian dosis ke dua pada tanggal 31 Maret 2021 lalu. General Manager Allium Tangerang Hotel, Defi Kardianto mengungkapkan, pihaknya selalu bersinergi dengan program pemerintah dalam meningkatkan pertumbuhan ekonomi lokal. “Kami selalu bersinergi dan berkolaborasi dengan pemerintah, semua program-program yang dibuat guna mempercepat pertumbuhan ekonomi dan mempercepat pemulihan sektor pariwisata akan kita dukung penuh,” ungkap Defi.

Meskipun sudah vaksinasi, namun tidak menurunkan tingkat kedisiplinan menerapkan protokol kesehatan yang ketat.



Allium Hotel

Bintang: 4
Kamar: 157 Room
Tarif Kamar: Rp 550,000 nett
Fasilitas: Ballroom, Gym, Outdoor Swimming Pool, 11 Thematic Meeting Rooms, Paris-Lyon Cafe, Shuttle Service.

(021) 29205555
Jalan Benteng Betawi Nomor 88, Kota Tangerang, Banten

FAVE HOTEL

Andalkan Menu Chic Alvina Bianco

Fave Hotel Hasyim Ashari menyiapkan menu makanan Chic Alvina Bianco sebagai inovasi pelayanan. Menu ini menjadi andalan karena punya cita rasa yang nikmat.

Diolah oleh chef Fave Hotel Hasyim Ashari, menu Ayam yang biasa saja dibuat jadi istimewa. Presentasinya yang indah untuk dilihat membuat makanan ini menimbulkan rasa nafsu makan bertambah.

Menu yang dibanderol dengan harga Rp60 Ribu tersebut tersedia di jam operasional buka Lime Cafe n Bar Fave Hotel Hasyim Ashari. “Menu ini jadi andalan kami sejak Februari lalu. Makanan ini terbuat dari rempah pilihan hotel yang sengaja dibuat lebih nikmat,” kata Andriati Kurniasih, Sales Marketing Manager.

Menu makanan berupa chicken drum stick merinade, crispy potato, dan taburan sauce honey mastard serta brown sauce. Membuatnya jadi lebih menarik



FOTO-FOTO: DOK FAVE HOTEL

pada tampilannya. “Barusan ada acara pernikahan karena makan tadi habis duluan jadi saya pesan di sini. Tadi tanya minta rekomendasi makanan dan diunjukin menu

ini, cukup lah buat ngenyangin karena sesuai takaran perut saya yang tidak terlalu doyan makan berat,” ujar Setyorini (36), seorang pengunjung. (Alfian Pratama)



Fave Hotel

Bintang: 3
Kamar: 112 Room
Tarif Kamar: Rp410.000 -/+
Fasilitas: Meeting room, Lime cafe, Spa, Parking area.

(021) 39733333
Jl.KH Hasyim Ashari No.118
Cipondoh-Tangerang 15148



FOTO-FOTO: RAHMATULLAH.

Waroenk Makan Matoa Sajikan Makanan Kampung Halaman

Rumah makan menjadi salah satu pilihan berkumpul dengan keluarga. Hal tersebut dapat difasilitasi jika berkunjung ke Waroenk Makan Matoa di Jalan Dharma Bakti, Pabuaran, Kota Tangerang.

Rumah makan ini mengusung konsep agar berada seperti di kampung halaman dan menyajikan menu makanan rumahan. “Konsep makanan rumahan dengan suasana kebon belakang. Makanannya sesuai dengan lidah. Supaya kalo ke sini bisa liat nuansa perkampungan. Seperti di kebon nenek,” ungkap Ayu Matata, Marcomm Matoa.

Semua menu disajikan menggunakan wadah tradisional. Nasi disajikan dalam bakul dan wadah nampun yang terbuat dari anyaman bambu. Sehingga memperkenalkan kesan makanan ala jaman dulu. Tak

terlewatkan teko dengan corak hijau yang memperkental nuansa kampung halaman.

“Makanan campur ciri khasnya. Ada Makassar dan Sunda Betawi. Matoa sajikan menu makanan yang murah tapi bisa dinikmati bersama keluarga,” tambahnya.

Menu yang tersedia seperti makanan rumahan pada umumnya. Tersedia juga beberapa jenis ikan goreng, tahu tempe ayam serundeng, sayur asem, ikan teri, sop iga, sambal, hingga lalaban. Ciri khas tempat ini sambal tempung yang bisa membuat pengunjung dibuat ketagihan karena pedasnya membuat mata jadi segar. (Alfian Pratama)



FOTO-FOTO: RAHMATULLAH.

“Makanan campur ciri khasnya. Ada Makassar dan Sunda Betawi. Matoa sajikan menu makanan yang murah tapi bisa dinikmati bersama keluarga.”



Bisa Free Refill

Tersedia juga menu paketan dengan harga yang bervariasi untuk satu porsi seperti Paket Matoa 1, 2, 3 dan paket Nasi Tempung. Waroenk Makan Matoa memberlakukan free refill untuk minuman, lalaban, nasi, dan sayur. Sehingga membuat pengunjung jadi merasa lebih hemat.

“Untuk nambah kaya nasi itu kita gratisan, terkecuali lauk. Ini jadi daya tarik

pengunjung karena kalau buat yang makannya banyak gak perlu khawatir. Harga hemat tapi bisa makan puas. Selain itu sajian ayam goreng kita juga beda, diolah dengan khusus yang bikin daging empuk banget,” kata Ayu.

Untuk menu olahan ayam serundeng dibuat dengan proses hingga 3 jam. Akibatnya, bumbu jadi meresap sampai ke sela daging. Lauk Ayam serundeng yang menjadi andalan karena tempat ini bisa menghabiskan 30 ekor ayam dalam sehari. “Biasanya ramai saat jam makan siang dan menjelang sore. Kita juga ada free wifi, tempat ini bisa digunakan untuk event juga,” ungkapnya.

Meskipun baru dibuka Februari 2021, tempat ini banyak dipercaya oleh pengunjung karena tempatnya yang sejuk. Disebut sebagai Waroenk Makan Matoa karena terdapat pohon matoa besar yang membuat tempat ini semakin nyaman.

Dengan luas area 80 meter persegi, Matoa kerap menjadi tempat pertemuan dalam mengadakan acara. Karena bisa menampung hingga 50 orang, tempat ini kerap dipilih dengan protokol kesehatan Covid-19. (Alfian Pratama)



@waroenk_matoa

Matoa Bentangkan Sayap Bisnis Kopi

Meskipun baru terjun ke bisnis rumah makan, Waroenk Matoa membentangkan sayap hingga bisnis kopi. Kedai dengan nama Kopi Matoa x Sign Coffee tersebut berada di sebelah rumah makan Waroenk Matoa.

Kopi Matoa berkolaborasi dengan Sign Coffee untuk menciptakan cita rasa kopi yang istimewa karena sudah dipercaya kalangan penikmat kopi. Kopi Matoa x Sign Coffee menyediakan 62 olahan minuman kopi dan fresh drink. “Tempatnya menyatu dengan Waroenk Matoa. Kalau malam ini juga ramai. Design tempat dibikin asik buat nongkrong,” kata Marcomm Matoa, Ayu.

Tempat ini dibuat nyaman dengan jejeran lampu oranye yang menjuntai menerangi sekeliling area. Sehingga membuat suasana malam jadi tambah nyaman untuk menikmati kopi. Menu yang paling diunggulkan dan banyak dipesan adalah kopi susu gula aren.

Dalam sehari, menu tersebut selalu banyak dipesan oleh pengunjung karena rasanya yang tidak hambar. Kopi Matoa x Sign Coffee menjadi salah satu tempat yang patut dikunjungi untuk sekedar hangout atau datang bersama pasangan. (Alfian Pratama)

@kopi_matoa_x_sign_coffee

083877628151

“Untuk nambah kaya nasi itu kita gratisan, terkecuali lauk. Ini jadi daya tarik pengunjung karena kalau buat yang makannya banyak gak perlu khawatir. Harga hemat tapi bisa makan puas. Selain itu sajian ayam goreng kita juga beda, diolah dengan khusus yang bikin daging empuk banget.”





FOTO-FOTO: DOK GOLDEN TULIP

Nikmati Sensasi Liburan ala Selebriti di Bali

Mengambang di kolam renang sambil menikmati sajian sarapan pagi jadi tren terkini para traveller yang berkunjung ke Bali. Namun hal tersebut bisa dilakukan tak hanya disana saja, Golden Tulip Essential Tangerang Hotel juga tawarkan sensasi sarapan mengambang di atas kolam renang.

“Lokasi yang instagramable akan menjadi daya tarik, terutama bagi warga Tangerang yang sudah penat dengan aktivitas sehari hari. Liburan ala selebritis ini cocok untuk Anda dan hanya ada di Golden Tulip Essential Tangerang,” kata Marcomm Manager, Kuniawan Wisnu Jati.

Pemandangan kota Tangerang juga bakal terlihat jika menikmati Floating Breakfast di Pool Golden Tulip Essential Tangerang Hotel. Pasanya pool yang ada di hotel ini mengusung konsep infinity pool, sehingga pemandangan kota terkesan memanjang sampai seperti tak terhingga. Konsep Infinity Pool biasanya ada di hotel dengan nuansa Resort di pinggir pantai.

“Konsep ini kami modifikasi sedemikian rupa agar Anda yang ingin staycation di Tangerang bisa juga menikmati fasilitas seperti di leisure hotel pada umumnya. Dengan kata lain, tidak usah jauh jauh untuk

menikmati sarapan pagi sambil berenang di Tangerang seperti di Bali,” tambah Wisnu.

Floating Breakfast terdiri dari 2 jenis paket, pertama adalah bundling dengan paket menginap. Jika menginap di Golden Tulip Essential Tangerang dengan paket Kamar dan Sarapan (Room + Breakfast), maka hanya perlu menambah Rp 100 Ribu untuk 2 orang. Kedua, Jika tidak menginap tetapi hanya menginginkan sensasi floating breakfast perlu membayar Rp 200 Ribu per orang. (Alfian Pratama)

Golden Tulip Essential Tangerang

Bintang: 3+
Kamar: 226 Room
Tarif Kamar: Rp 600.000 -/+
Fasilitas: Wifi, Swimming Pool, Gym, Spa

(021) 02155700899
Jalan Jenderal Sudirman Kav. 9
Cikokol, Kota Tangerang, Banten

ISTANA NELAYAN

Siapkan Menu Lebaran

Hal yang paling ditunggu oleh Muslim setelah menjalani puasa selama sebulan penuh adalah Hari Raya Idul Fitri. Momen ini banyak dimanfaatkan untuk bersilaturahmi dengan keluarga dan saudara. Untuk dapat menjadikan moment silaturahmi lebih bermakna, Istana Nelayan Hotel menawarkan menu set Lebaran 1442 H.

Set Menu Lebaran hadir untuk keluarga

yang sedang sibuk dan tak sempat memasak makanan lebaran di rumah. Menu *take away* ini terdiri dari Nasi Putih 5 orang, 1 Sop Buntut, 1 Ikan Gurame, 1 Cumi Goreng Tepung, 1 porsi Sate ayam, 1 Kangkung Hot Plate Seafood, Buah Campur, dan 5 Air Mineral. Set Menu Lebaran ditawarkan dengan harga Rp500 Ribu.

“Menu set Lebaran ini menjawab permintaan tamu yang pernah memesan.

Karena tahun lalu ada saja yang tanya untuk paket lebaran makanan. Set menu ini juga tidak terlalu mahal, sangat terjangkau bagi semua kalangan bisa dapet 5 porsi dalam sekali bayar,” kata Awan Sutrisno, Sales and Marketing Manager.

Menu set lebaran lalu menjadi salah satu menu favorit tahun lalu. Semua olahan dimasak dengan rempah segar Nusantara yang bikin rasa jadi terasa lebih sedap. Setiap porsi terdiri dari makanan yang sudah dipercaya oleh pelanggan Istana Nelayan Hotel.

Istana Nelayan Hotel & Convention memiliki 99 kamar dengan tipe Deluxe, Business, Executive sampai dengan Suite Room. Tempat juga menyediakan Coffee Shop & Krakatau Restaurant yang hadir dengan berbagai hidangan khas Indonesia, Chinese food dan makanan Internasional. (Alfian Pratama)

Istana Nelayan

Bintang: 3
Jumlah Kamar: 99 Room
Tarif Kamar: Rp 475.000 -/+
Fasilitas: Grand Ballroom, Meeting Room

(021) 55654377
Jalan Gatot Subroto, Jatiuwung,
Kota Tangerang, Banten.

FOTO-FOTO: DOK ISTANA NELAYAN



Budi daya Mas Koki Dipercaya Sejak 1974

Puluhan kolam penunair dengan lumut tebal bakal ditemukan jika berkunjung ke tempat budi daya ikan mas koki di Kelurahan Mekarsari, Kecamatan Neglasari, Kota Tangerang. Budi daya di sini sudah ada sejak tahun 1974 yang dikelola Limas Farm dan Jayden Farm.

“Kalau untuk farm di sini itu udah lama puluhan tahun, tapi kalau Jayden Farm baru ada tahun 2014 lalu, karena kalau saya fokus untuk retail. Di sini cuma budi daya mas koki saja. Limas pun menjual retail namun lebih fokus ke export, karena ikan di sini sudah jual ke beberapa luar negara,” ungkap Joey, pemilik Jayden Farm.

Ikan hasil budi daya di sini dipercaya sebagai salah satu yang terbaik di Indonesia dan mancanegara. Sekitar 70 kolam yang tersedia dengan diisi ikan mas koki. Variannya terdiri dari jenis Oranda, Ranchu, Ryukin, Demekin dan yang lainnya. “Pelihara ikan mas koki kalau tahu pasti kuat ikannya. Yang penting



pemberian pakan dan penggantian air rutin. Kebersihan selalu dijaga biar ikan sehat kalau dijual gak kecewain,” tambah Joey. Harga ikan mulai Rp50 Ribu.

Dalam sebulan untuk memenuhi kebutuhan pakan budi daya di sini bisa

menghabiskan 20 Kg pelet dan 150 Liter cacing sutera, serta kutu air. Semua kolam selalu dikuras agar ikan tetap sehat dan bisa dijual. Ideal umur ikan yang biasanya dijual adalah 3 sampai dengan 4 bulan. (Alfian Pratama)



Mitos Mas Koki Pembawa Keberuntungan

Tubuhnya yang bantet namun terlihat menarik dan warnanya yang cantik. Membuat ikan ini banyak digemari oleh para penghobi. Ikan dengan nama latin *Catassius Aratus* ini dipercaya menjadi salah satu pembawa keberuntungan setiap keluarga.

Ikan mas koki umumnya memiliki ukuran badan lebih kecil, bentuk kepala terdapat benjolan dengan struktur yang tidak rata. Bentuk perut sedikit lebih besar, serta memiliki warna mencolok. Mitos ini juga menjadi daya tarik pembeli dalam memelihara ikan mas koki.

“Kata sebagian orang sih memang begitu, tapi meskipun kalau biasa juga kita bakal tetap suka sama ikan ini ngeliatnya uniknya demen. Apalagi liat mereka berenang itu kaya goyang goyangan buntutnya jadi kelihatan lucu,” kata Hendrix,

pengelola Limas Farm.

Hal yang membuat hoki adalah karena adanya ajaran FengShui, yang dipercaya membawa energi positif. Bahkan dipercaya dapat membuang sial jika pemilik memelihara 8 ekor mas koki dalam satu tempat yang diantaranya terdapat warna hitam. Selain itu, jika memelihara 2 ekor ikan mas koki dipercaya memberi efek keseimbangan dalam hubungan bersama pasangan.

Mayoritas pembeli ikan mas koki adalah masyarakat Indonesia keturunan Tionghoa. Karena dipercaya mendatangkan hoki bisnis. Sedangkan jika dikategorikan jenis kelaminnya maka yang paling banyak membeli ikan jenis ini adalah kaum wanita. Selain ikan mas koki, ada beberapa ikan lain yang dipercaya mendatangkan hoki, yakni ikan lou han, ikan arwana, dan ikan longfinkoi. (Alfian Pratama)

FOTO-FOTO: RAHMATULLAH.





FOTO-FOTO: DOK JAKARTA AIRPORT HOTEL

Tips Long Stay ala Jakarta Airport Hotel

Long Stay merupakan kegiatan menginap dalam jangka waktu yang cukup lama. Biasanya dilakukan pebisnis, atau keluarga. Waktu menginap biasanya mingguan, bulanan, bahkan tahunan. Jakarta Airport Hotel sering kedatangan tamu untuk long stay. (Alfian Pratama)

Ada beberapa hal yang perlu dilakukan dalam long stay:

Optimalkan Booking Online OTE

Periksa Online Travel Agent (OTE) dan rajin untuk memeriksa harga terkini. Biasanya harga disesuaikan dengan hari perayaan besar. Jangan malu untuk meminta *cashback* jika tempat sudah menjadi langganan.

Periksa Fasilitas Hotel

Tips penting memilih hotel untuk long stay bersama keluarga yang menyenangkan

adalah dengan melihat fasilitas yang ditawarkan penginapan. Jika keluarga ingin bersantai di hotel dan urusan pekerjaan beres, fasilitas penunjang sudah lengkap agar lebih nyaman melakukan berbagai kegiatan saat *long stay*.

Periksa Review Hotel

Periksa rating atau review dari tamu yang pernah menginap, agar tidak kecewa setelah memesan dan tiba di hotel. Review yang paling jujur biasanya ada di OTE, karena tidak bisa dihapus oleh admin hotel.

Strategis

Periksa akses kebutuhan yang bisa membantu memudahkan urusan, misal ATM, pusat perbelanjaan dan hiburan. Jangan sampai lokasi menyulitkan segala urusan saat sedang butuh.



Bintang: 3
Kamar: 82 Room
Tarif Kamar:
 Rp1.000.000 -/+
Fasilitas: Free Shuttle,
 Massage, Bussines Centre

(021) 5590008
 Terminal 2 E Bandara Soetta,
 Kota Tangerang, Banten

Swiss-belinn Rutin Salurkan CSR

Setiap tahun, Swiss-belinn Airport Jakarta Hotel rutin gelar kegiatan Corporate Social Responsibility (CSR) dengan target di permukiman sekitar. Tahun ini Swiss-belinnAirport Jakarta berkolaborasi dengan Masjid Agung Alhuda memberikan takjil Ramadan. Takjil dibagikan setiap hari saat bulan Ramadan.

“Bulan suci Ramadan adalah sebuah momentum mendapatkan berkah dan ampunan bagi seluruh umat Muslim di dunia. Kami ingin menjadi saudara yang berbagi dan peduli kepada saudara yang sedang menjalankan ibadah puasa. Kami

berharap kegiatan ini dapat memberikan kegembiraan dan berbagi berkah kepada sesama,” ungkap Ivan Nasution, General Manager Swiss-belinnAirport Jakarta.

Kegiatan Tanggung Jawab Sosial atau CSR ini adalah bentuk program kemanusiaan dan kepedulian terhadap sekitar. Serta menjadi bagian agenda rutin yang dilakukan setiap tahunnya. Kegiatan CSR pada tahun lalu sama seperti tahun ini yaitu membagikan takjil take away di masjid yang sama.

Hal ini juga diungkapkan oleh Marcomm Swiss-belinnAirport Jakarta Hotel, Winda



Adetasya. “Kita membagikan takjil ke masjidnya. Kalo sekarang masih pandemi, jadi takjil kita titipkan saja makanannya,” kata Tasya. (Alfian Pratama)

Bintang: 3
Jumlah Kamar:
 145 Room
Tarif Kamar:
 684.000/night
(include breakfast)
Fasilitas:
 Gym, Spa, Shuttle to Airport

(021) 29440888
 Jalan Husein Sastranegara, Sentra Benda,
 Nomor 9, Kota Tangerang, Banten

[@swissbelinnairportjkt](#)
 Swiss-Belinn Airport Jakarta

FOTO-FOTO: DOK SWISS-BELINN AIRPORT JAKARTA





Federasi Olahraga Lempar Pisau dan Kapak Tentang Akurasi dan Kedisiplinan

Lempar pisau dan kapak pada umumnya merupakan olahraga militer yang sedang berkembang dan banyak diminati oleh warga sipil. Permainan ini dikenal sebagai salah satu olahraga ekstrim yang dinaungi oleh Federasi Olahraga Lempar Pisau dan Kapak (Forlempika) Indonesia.

Forlempika merupakan federasi klub-klub lempar pisau dan kapak di Indonesia yang terdiri dari beberapa Klub. Forlempika di Kota Tangerang sendiri terdiri dari D'Lessat dan D'Target. Olahraga ini menekankan manfaat melatih fokus untuk akurasi dan kedisiplinan. Dasar aturan olahraga ini hampir sama dengan olahraga panahan. "Aturannya seluruh dunia itu dilarang melempar ke benda hidup, apalagi orang, hewan. Pisau juga dilarang dibawa kecuali latihan. Ini bukan untuk olahraga asal main begitu saja, ada ketentuannya untuk mengenai titik target," ungkap Sartono (40), Ketua Umum Forlempika Kota Tangerang.

Seperti panahan, semakin mengenai titik target maka point yang diraih semakin besar. Lingkaran paling besar memiliki poin 1, sedangkan titik tengah memiliki poin paling besar yakni 5. Untuk melemparnya pemain harus memiliki ketenangan dan fokus pada target. "Cara melempar yang benar itu jarak 2 Meter pegang ujung, jarak 3 Meter pegang pangkal, jadi jarak ganjil dan genap itu berbeda," kata Rusdiman Lestaluhu, Ketua Klub D'Lessat.

Nomor jenis permainan olahraga Lempar Pisau dan Kapak terdiri dari *Full Spin* (Putaran menyeluruh), *Half Spin* (Setengah Putaran) dan *No Spin* (Tidak ada Putaran). (Alfian Pratama)



FOTO-FOTO: RAHMATULLAH.



Fokus Jadi Tuan Rumah

Forlempika Kota Tangerang berkembang dan terbentuk pada tahun 2020 lalu. Federasi ini terdiri dari 20 anggota aktif yang latihan setiap hari Sabtu dan Minggu. Meskipun kehadirannya baru ada di Kota Tangerang, namun tahun ini berencana mengadakan kejuaraan tingkat daerah se-Provinsi Banten.

Kejuaraan direncanakan akan diselenggarakan pada Oktober 2021 mendatang. Forlempika Kota Tangerang juga siap menurunkan beberapa atlet yang pernah mengikuti kejuaraan di Resimen

Mahasiswa Universitas Indonesia (Menwa UI). Perencanaan kejuaraan ini menjadi ajang silaturahmi dan unjuk gigi mengenai eksistensi olahraga Lempar Pisau dan Kapak di Kota Tangerang. "Alhamdulillah beberapa tahun kita udah ngikutin 3 kali Kejurnas dari Menwa UI sebagai peserta. Rencana setelah bulan Syawal, atau Oktober mau adain wilayah se-Banten. Di Banten sudah banyak, Pandeglang, Kabupaten Tangerang misalnya," kata Sartono.

Untuk level kejuaraan yang direncanakan yakni kelas Pelajar, Mahasiswa, dan Umum.

Olahraga ini memiliki jenis pisau dan kapak terbuat dari baja. Dengan panjang dan berat sesuai dengan ketentuan minimal yakni 250 Gram dan panjang 30 Cm. Ketentuan jarak paling dekat yakni 2 Meter hingga 9 Meter. Hal itu juga ditentukan sesuai dengan keahliannya sampai sejauh mana.

"Olahraga Lempar Pisau dan Kapak kini masih dalam proses masuk dalam Cabang Olahraga Nasional di Indonesia. Namun olahraga ini sudah banyak diminati oleh masyarakat. Perekrutan masih terus berjalan berbarengan mempersiapkan pelaksanaan kejuaraan," kata Tono. (Alfian Pratama)

 **Forlempika Kota Tangerang**
 **081388273182**



Novotel
Tangerang

Bintang: 4
Jumlah Kamar:
266 Room
Tarif Kamar:
Rp 704.000 -/+
Fasilitas:
Swimming Pool,
Gym, Ballroom

(021) 29679999
Jalan Jenderal Sudirman Nomor 1,
Kota Tangerang, Banten.

FOTO-FOTO: DOK NOVOTEL TANGERANG

NOVOTEL TANGERANG

Dukung Pelestarian Kecap Legendaris

Untuk mendukung kearifan lokal, Novotel Tangerang mendukung UMKM Kecap SH (Siong Hin) dalam meningkatkan penjualan. Kecap legendaris khas Kota Tangerang ini merupakan salah satu warisan yang mesti dijaga keasliannya. Kecap yang hanya diproduksi di Kota Tangerang itu, akan diperkenalkan kepada tamu yang menginap di Novotel. "Kota Tangerang ini memiliki beberapa warisan budaya dan sejarah. Sebagai daerah yang memiliki akulturasi dari Betawi, Sunda, dan Tionghoa, kota ini memiliki cita rasa

kuliner yang tidak kalah dari kota lainnya di Indonesia," ucap Windiarjo, General Manager Novotel Tangerang. Novotel Tangerang melalui program Rediscover Indonesia yang digagas oleh Accor Hotels, turut memberikan dukungan kepada pelaku usaha UMKM dan melestarikan warisan daerah. Dukungan menjadi salah satu upaya dalam meningkatkan perekonomian lokal. "Tamu yang datang, dapat menginap dengan campaign program Rediscover Indonesia. Otomatis mereka akan dapat mencicipi kenikmatan dari Kecap SH ini," tambah Windi.

Kecap ini menjadi pilihan warga pedagang, dan masyarakat Kota Tangerang karena punya ciri khas yang berbeda. Keunikan dari kecap ini adalah kecap manisnya yang tetap memiliki sedikit rasa asin sehingga gurih di lidah. Kecap SH sudah diproduksi secara turun temurun sejak 1920. "Harapan kami adalah masyarakat semakin mengenal warisan-warisan di masing-masing daerah. Karena bagaimanapun juga, buah karya yang melegenda ini tetap dapat bersaing dengan produk lainnya hingga produk impor sekalipun," tutup Windiarjo. (Alfian Pratama)



MALACCATOAST

Nasi Ayam Telur Asin Jadi Menu Unik

Makanan berbahan campuran telur asin saat ini sedang populer. Ada banyak restoran yang menawarkan menu tersebut, seperti MalaccaToast di Terminal 3 Bandara Soekarno-Hatta. Menu Nasi Ayam Telur Asin banyak dicari tamu yang sedang menunggu penerbangan pesawat. "Kalau respon makanan telur asinnya banyak orang yang suka, karena memang karena unik, dan rasanya enak sih. Proses pemasakan 2 kali, penggorengan ayam, lalu dikasih tepung sama telur asinnya. Di dalam ayam terdapat saus telur asin yang bisa lumer pas digigit," kata Imam Alghifari, Team Leader Malacca Toast. Dalam satu porsi tersebut

terdapat 100 Gram ayam dan 50 Gram telur asin yang tercampur, kemudian juga terdapat satu butir telur asin tambahan yang digoreng ceplok. Rasanya yang creamy dan crispy membuat makanan ini cocok dibarengi dengan nasi putih. Kuah kaldu yang terdapat di dalam piring membuat menu ini jadi terasa lebih lengkap. Karena bisa melarutkan makanan jadi lebih cepat dikunyah. Meskipun baru, pengunjung kerap minta rekomendasi menu ini sebagai pilihan makan. "Kalau minta rekomendasi ya menu itu salah satunya. Kami buka jam 5 pagi hingga jam 7 malam, buat yang di luar bandara juga bisa pesan," tutupnya. (Alfian Pratama)

"Kalau respon makanan telur asinnya banyak orang yang suka, karena memang karena unik, dan rasanya enak sih. Proses pemasakan 2 kali, penggorengan ayam, lalu dikasih tepung sama telur asinnya. Di dalam ayam terdapat saus telur asin yang bisa lumer pas digigit."



Jajanan 'Bocil' Nostalgia Zaman Dulu

Bagi sebagian kalangan, mengenang zaman dahulu merupakan hal yang mengasyikan. Kenangan semacam ini bisa kita dapat jika berkunjung ke pameran JudalJudul di Lantai Dasar Tangcity Mall. Ratusan jajanan Bocah Cilik (Bocil) yang tersedia di JudalJudul banyak diminati pengunjung, bahkan lansia.

Salah satu produk yang masih diminati Lansia adalah manisan buah Haw Flakes. Jajanan yang populer sekitar tahun 1960 ini terdengar asing untuk kalangan 90an. Namun produk ini familiar di telinga kakek nenek berumur 50 sampai 60 tahun.

Anis Sadiq, penjual JudalJudul mengakui peminat produk ini merupakan Lansia. "Ini produk larisnya untuk Lansia. Waktu itu ada nenek bilang, ini jajanan dia waktu masih umur 6 tahun. Dia beli sambil senyum-senyum sendiri katanya ngebayangin jadi inget masa kecil. Ini produk yang paling dulu banget, kita masih ada stok," ungkap Anis.

Haw Flakes merupakan produk

manisan buah dengan harga Rp10 Ribu isi 1 bungkus dengan 10 roll kepingan. Selain itu, jajanan yang tersedia mulai dari tahun 1960 sampai dengan tahun 2000 an. Selain Haw Flakes ada juga produk lain seperti Sagon, Cokelat Payung, Mie Gemez, Gipang, dan masih banyak lagi.

Selain makanan, tempat ini juga menyediakan mainan zaman dulu seperti mainan Monopoli, Gambaran, dan asesoris gelas design zaman dulu. Produk dijual berkisar Rp5 Ribu sampai Rp200 Ribu. "Lucu juga melihatnya tadi gak sengaja lewat terus beli. Jadi inget waktu zaman dulu pas puasa main monopoli buat ngabuburit," ungkap Sintya Fitriani (31). (Alfian Pratama)



Diproduksi UMKM

Produk yang dijual merupakan salah satu upaya membangkitkan pemberdayaan UMKM. Semua produk disuplai dari beberapa pengrajin di Jawa Barat dan Jawa Tengah. Untuk mencari produk ini penjual sebelumnya hunting dan membangkitkan kembali UMKM tersebut.

"Kami cari ke pelosok, dari satu daerah, ke daerah lain, soalnya kadang di satu daerah cuma ada 1 item. Pengrajin yang dulu sudah tidak beroperasi lagi, kita bikin pemberdayaan. Makanannya *home industri*, kita bentuk kaya paguyuban, sekarang tinggal ambil doang," kata Anis, penjual di JudalJudul.

Pembentukan paguyuban telah dilakukan sejak Februari tahun 2020 lalu. Hal ini selain melihat pasar bisnis, juga demi tingkatkan kesejahteraan para pelaku usaha di zaman dulu. Selama 1

tahun berkisah JudalJudul telah banyak dikenal oleh pembeli dan pengusaha produk zaman dulu.

"Pengusaha produk zaman dulu ini ada yang berhenti produksi. Tapi pas kita tawarkan untuk produksi lagi, mereka mau. Ada yang anak cucunya yang meneruskan, ada juga yang udah nenek-nenek yang masih produksi. Pemberdayaan ini juga tingkatkan UMKM zaman dulu yang sudah vakum," tambah Anis.

JudalJudul kini telah menyimpan barang di pergudangan daerah di Tegal Gundil, Bogor, Jawa Barat. JudalJudul jadi sektor bisnis yang turut serta dalam membangkitkan perekonomian UMKM zaman di tengah pandemi Covid-19. (Alfian Pratama)

JudalJudul

[@judaljudul_official](https://www.instagram.com/judaljudul_official)



FOTO-FOTO: RAHMATULLAH

Kyriad Hotel Airport Jakarta

Bintang: 3
Jumlah Kamar:
 165 Room
Tarif Kamar:
 Rp 348.000 -/+
Fasilitas:
 Kolam Renang, Spa, Brankas

(021) 29869090
 Jalan Marsekal Suryadarma Nomor 1,
 Neglasari, Kota Tangerang, Banten



FOTO-FOTO: DOK KYRIAD HOTEL AIRPORT JAKARTA



Mencicipi Nasi Goreng Kambing Maroko

Untuk meningkatkan kenyamanan tamu yang berdatangan, Kyriad Airport Hotel Jakarta meluncurkan inovasi menu Serai Restoran yakni Nasi Goreng Kambing Maroko. Menu Timur Tengah ini merupakan salah satu inovasi menu rekomendasi ketika berkunjung ke Kyriad Airport Hotel Jakarta.

Pekatnya rempah khas Timur Tengah membuat Nasi Goreng Kambing Maroko terasa lebih beraroma. Irisan kambing muda yang berumur 1.5 tahun tersebut menambah kenikmatan karena dagingnya empuk dan tetap juicy. Daging diolah dengan cara ditumis berbarengan dengan rempah dan bawang bombay.

“Menu khas Timur Tengah ini menjadi salah satu menu yang patut untuk dicicipi kalau berkunjung ke Kyriad Jakarta Airport Hotel. Karena kami baru mengeluarkan menu ini beberapa pekan lalu. Rasanya yang khas, dan pekatnya rempah Timur Tengah bisa membuat nafsu makan bertambah,” kata FBM, Heru Siswanto.

Menu ini baru diluncurkan pada beberapa pekan di bulan April lalu. Untuk satu porsi Nasi Goreng Kambing Maroko dijual di Serai Restoran Kyriad Airport Hotel Jakarta dengan harga Rp96 Ribu. Menu ini tersedia dan dapat dipesan dine in pada saat jam operasional buka Serai Restoran dengan menerapkan protokol kesehatan.

“Kami tetap menerapkan protokol kesehatan dengan mengurangi 50 persen kapasitas restoran. Pemeriksaan cek suhu tubuh, pengadaan hand sanitizer, dan wajib mengenakan masker jadi syarat utama pada saat pemeriksaan masuk ke area Kyriad Hotel,” tambah Heru saat ditemui tim LIVE Magz. (Alfian Pratama)



FOTO-FOTO: NUNIAINN BANDARA HOTEL

Nunia Inn Himbau Terapkan Prokes Saat Lebaran

Menanggapi kebijakan pemerintah yang menyatakan larangan mudik lebaran 1442 H, Nunia Inn Bandara Aeropolis himbau masyarakat untuk tetap terapkan protokol kesehatan. Hal ini diakui agar kasus harian pandemi Covid-19 semakin menurun. Selain itu

juga sebagai upaya agar ekonomi nasional berangsur semakin membaik.

“Nuniainn Bandara menghimbau untuk para tamu baik yang menginap maupun tdk untuk selalu menerapkan protokol kesehatan/covid saat merayakan lebaran tahun ini. Segenap management dan karyawan Nuniainn mengucapkan selamat hari raya Idul Fitri 1442 H Mohon maaf lahir dan batin,” ungkap untk Brians Roy Okta-

fiyoga (25), Operational Manager.

Selain menghimbau, Nunia Inn juga terus menerapkan protokol kesehatan disiplin dan konsisten. Agar tamu tetap aman dan nyaman dalam menginap di hotel *low budget*. Penerapan protokol kesehatan yang dasar seperti mewajibkan memakai masker, penyemprotan disinfektan berkala, menyediakan handsanitizer, dan memberikan jarak adar terhindar dari kerumunan.

Untuk menambah kenyamanan saat lebaran, Nunia Inn juga memberikan paket promo long stay untuk 1 bulan penuh dengan tarif Rp1,7 Juta. Dengan tarif harga tersebut, tamu bisa menikmati menginap dengan fasilitas free wi-fi, tv cable, air conditioner, dan beberapa set furniture yang mampu menunjang tamu untuk menginap.

“Paket long stay ini akan berjalan sampai beberapa bulan kedepan, untuk menginap saat lebaran dan liburan dan sekedar transit. Fasilitas yang ada juga bisa menjadi penunjang tamu untuk menyelesaikan kebutuhan menginap. Kami akan terus meningkatkan kenyamanan selama pandemi Covid-19,” tambah Roy. (Alfian Pratama)



Nuniainn Bandara Hotel

Bintang: 2
Kamar: 83 Room
Tarif Kamar:
 Rp 220.000 -/+
Fasilitas: Fullllamunitis, Aern & herdrayer Add fasilitas only extracharge 15.000 (Shuttleonly drop toairportevery 1 hourswimming

(021) 222 525 29
 Aeropolisresidence 2,
 Jl. Marsekal Suryadarma,
 Neglasari, Tangerang, Banten.



FOTO-FOTO: RAHMATULLAH

Hangout Asyik di Kedai Kinetik

Konsep tempat mengusung tema semi industrial garden yang menyerupai beranda rumah. Rentetan pohon pucuk merah, bambu Jepang, pohon ketapang pada bagian depan agar pengunjung betah. Serta dapat menikmati kopi dengan nyaman. Beberapa jejeran kursi dengan jarak yang tidak terlalu dekat membuat tempat ini tidak terlalu pengap.

“Biar suasana nyaman, nongkrong jadi lebih asyik, kalau hijau enak aja nongkrongnya, biar lebih nyaman aja, gak banyak juga sih, ada pohon ketapang, bambu jepang, pucuk merah dan yang lainnya. Ada tukang kebun khusus yang ngerawat tanamannya, memang diniatkan,” ungkap Ryaldy Pangestu (25), salah satu dari lima pemilik kedai.

Pada bagian dalam juga terdapat tempat yang terdiri dari jejeran kursi yang renggang. Sehingga membuat tempat tetap nyaman saat sedang ramai dikunjungi. Meskipun tanpa AC dan Wifi, tempat cukup memberi kenyamanan bagi pengunjung bercengkrama.

“Rencana mau nambahin lagi pohonnya, biar tambah adem. Kalau ada rejeki mau

buka cabang. Space tempat gede, bikin acara enak gitu,” kata pemilik yang akrab disapa Boli.

Kedai Kinetik kerap kali dijadikan sebagai tempat acara musik, diskusi film, nobar, dan lomba gaming. Untuk mempererat suasana harmonis, barista juga kerap menyapa pengunjung. Luas areanya mampu menampung hingga 100 pengunjung. Namun dalam masa pandemi Covid-19 hanya menampung 50 persen kapasitas. (Alfian Pratama)

“Dulu lagi kuliah waktu agak senggang, terus teman celetuk bikin kopi aja, kita ngumpul bareng ternyata dia belum ngerti kopi. Awal di rumah di komplek pengayoman, pakai grobak. Beli mesin kopi seadanya, gelas, bahan baku. Dulu waktu di rumah itu jam operasional cuma 3 hari doang.”



Dari Iseng Jadi Peluang Usaha

Kedai Kinetik ternyata project iseng dari kelima pemilik yang masih menjalani masa kuliah. Dengan modal kolektif dari mereka, para pemilik Kedai Kinetik mencoba peruntungan memberanikan buka usaha. Saat pertama kali Kedai Kinetik berdiri dengan menumpang lahan di garasi rumah ukuran 5x3 meter dari salah satu pemilik.

“Dulu lagi kuliah waktu agak senggang, terus teman celetuk bikin kopi aja, kita ngumpul bareng ternyata dia belum ngerti kopi. Awal di rumah di komplek pengayoman, pakai grobak. Beli mesin kopi seadanya, gelas, bahan baku. Dulu waktu di rumah itu jam operasional cuma 3 hari doang,” ujar Ryaldy.

Tak lama selang perjalanan usaha hingga 8 bulan, para pemilik berinisiatif untuk menekuni hal ini sebagai ladang bisnis dengan mencari tempat yang cukup baik. Tempat ke dua yang jadi pilihan tepat di depan kuburan Jalan Soleh Ali, Kota Tangerang. Bertahan hingga 2 tahun lamanya Kedai Kinetik kembali bentangkan sayap dengan berpindah tempat yang tak jauh dari sebelumnya.

Memberanikan diri untuk mengembang-

kan usaha merupakan sebuah tantangan bagi mereka hingga menuai hasilnya seperti sekarang ini. Kelima pemilik dari Kedai Kinetik yakni Boli, Agit, Pandu, Ndoy, dan Amat.

Nama Kedai Kinetik terinspirasi dari salah satu lagu band Rumah Sakit dengan judul Pop Kinetik. Kinetik memiliki arti pergerakan. “Namanya keren juga, dibilang lebay engga, aneh juga gak, intinya dari nama itu kayak kita harus bergerak buat maju,” tambah Ryaldy.

Menu kopi yang tersedia berkisar dengan harga Rp20 Ribu hingga Rp30 Ribu. Kemudian tersedia makanan berat, dan fresh drink yang bisa menjadi opsi pengunjung bukan penikmat kopi. (Alfian Pratama)

Kedai Kinetik

 @kedaikinetik

 085711402389

Jalan KH Soleh Ali, Kelurahan Sukaasih, Kecamatan Tangerang, Kota Tangerang.



PAKONS PRIME HOTEL Fokus Jalankan CSR

Sebagai kewajiban setiap perusahaan, Pakons Prime Hotel fokus menjalankan program Corporate Social Responsibility (CSR). Pada April 2021, Pakons Prime Hotel melaksanakan santunan anak yatim pada bulan Ramadan dan donor darah. “Dalam 1 bulan ini Pakons sudah melaksanakan 2 kegiatan sosial, dan akan terus berlanjut setiap bulan. Seluruh management dan staf Pakons Prime Hotel juga memberi bingkisan yang dapat dibawa pulang. Kami berharap dapat memberi secercah kebahagiaan kepada anak-anak tersebut. Program CSR ini akan

berkelanjutan,” ungkap Seruni Sekaring Putri, PR Pakons Prime Hotel.

Tanggung Jawab Sosial Pakons Prime Hotel yang telah dilakukan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Lingkungan hotel berada di Jalan Daan Mogot Nomor 62 RT 001 RW 04, Kelurahan Sukarasa, Kecamatan Tangerang, Kota Tangerang. Pakons Prime Hotel juga

seringkali turun serta dalam kegiatan sosial lingkungan di area tersebut. “Karena tanggung jawab sosial perusahaan itu penting bagi kesejahteraan masyarakat sekitar. Setiap kegiatan area sini juga pegawai seringkali turut serta dalam membantu masyarakat. Ini dilakukan agar masyarakat dan corporate bisa bersinergi dengan baik,” tutup Seruni. (Alfian Pratama)



FOTO-FOTO: DOK PAKONS PRIME HOTEL

TANGCITY MALL

Gelar Rame-Rame Sedekah Selama Ramadan

Rame-Rame Sedekah menjadi program CSR yang diterapkan Tangcity Superblock. Target Rame-rame sedekah yang digelar setiap hari Jum'at selama bulan Ramadan. “Setelah vaksinasi rampung, ada semangat baru dan

antusiasme bersedekah. Sebab untuk pertama kalinya kami dapat menyapa langsung pengunjung dan masyarakat,” ujar Norman Eka Saputra, Direktur Tangcity Superblock.

Sebanyak 500 paket berbuka puasa diberikan kepada pejalan kaki, pengendara, dan pengunjung di area Tangcity Mall. Program ini bekerjasama dengan seluruh tenant di pusat jajanan dan kuliner Rame Rame Food Carnival, Lantai 2 Tangcity-Mall.

Norman Eka menerangkan, bagi-bagi takjil tahun ini digelar secara berbeda. Pusat jajanan dan kuliner Rame Rame Food Carnival menyiapkan 300 bungkus takjil untuk pengunjung mall setiap Senin hingga Kamis selama bulan Ramadan 1442 H. “Variasi event dan

program belanja diharapkan membuat pengunjung makin merasa aman dan nyaman berbelanja dalam menyambut bulan penuh berkah ini. Penerapan protokol kesehatan terus dipertahankan sebagai upaya berkelanjutan,” tambahnya. (Alfian Pratama)



FOTO-FOTO: RAHMATULLAH

Pakons Prime Hotel
 Bintang: 4
 Jumlah Kamar: 113 Room
 Kisaran Harga Room: Rp 485.000
 Fasilitas: Swimming Pool, Pakons Resto, Sky Lounge,
 (021) 55785888
 Jalan Daan Mogot Nomor 62, Kota Tangerang, Banten



FOTO-FOTO: RAHMATULLAH.

Taman Baca Tingkatkan Literasi Anak

Terpancar sorak keceriaan anak-anak di Taman Baca Badut Syariah di RT 08 RW 04, Kelurahan Sudimara Pinang, Kecamatan Pinang, Kota Tangerang. Taman baca ini didirikan atas dasar kerisauan Yahya Edward Hendrawan terhadap perkembangan gawai yang mempengaruhi dunia literasi anak.

Yahya menilai, taman baca ini merupakan sarana anak-anak untuk bermain dan belajar. Meskipun baru didirikan, kegiatan literasi sudah ramai. Sebelumnya, upaya itu dilakukan berkeliling di sekitar kampung.

“Awal perjuangannya sangat luar biasa

menyadarkan masyarakat dengan membaca. Saya sudah bergerak di bidang literasi hanya keliling tahun 2020 lalu. Alhamdulillah sejak tahun 2021 Januari lalu membangun. Dibantu oleh Pemuda Pemudi Pencari Berkah dan relawan warga bantu bangun saung,” ungkap Yahya.

Taman baca dengan luas area 100 Meter persegi tersebut merupakan halaman belakang rumah pribadi milik Yahya yang sengaja dibangun untuk anak-anak. Lahan yang sebelumnya adalah kandang bebek tersebut kini memiliki arena bermain. Ayunan dan permainan anak-anak disediakan agar metode belajar dan bermain dapat diserap dengan baik.

“Di area taman baca juga terdapat selokan yang dimanfaatkan untuk budi daya lele, biar anak-anak yang ngurus, kemudian ada juga budi daya sayuran. Kalau kegiatan setiap hari Jumat literasi gabungan dengan para relawan, nanti ada juga selingan hiburan badut,” tambah Yahya. (Alfian Pratama)



Ratusan Buku Dipilih untuk Edukasi

Taman baca yang sudah banyak dikenal oleh masyarakat tersebut kini memiliki lebih dari 200 buku. Ratusan buku yang tersedia berbagai macam jenis metode pembelajaran mengenai cara mengaji, berhitung, dan hiburan dongeng. Meskipun semua buku merupakan sumbangsih dari para relawan, namun tetap dipilih agar bisa mengedukasi anak.

“Buku juga kami filter, agar tidak ada kesalahpahaman dalam proses edukasi. Menghindari persoalan kekerasan dan SARA. Untuk yang non Muslim juga ada

buku yang tersedia buat dibaca. Jadi tidak ada pembatasan untuk anak-anak yang mau belajar di sini,” ujar Yahya.

Anak-anak bebas untuk memilih buku yang tersedia di rak. Proses belajar buku bacaan nantinya akan dibimbing oleh para relawan. Kegiatan membaca ada setiap hari, sedangkan kegiatan mengaji pada hari Senin sampai Jum’at. Saat ini terdapat lebih dari 30 anak-anak aktif mengikuti pembelajaran.

“Semua kegiatan free, gratis tidak dipungut biaya. Anak-anak mendapatkan makanan ringan dan minuman. Alhamdulillah yang penting istiqomah bakal temukan jalan. Teman-teman juga tulus membantu kegiatan literasi ini. Kalau untuk pandemi Covid-19 dibatasi yang belajarnya,” tambahnya saat ditemui tim LIVE Magz.

Taman baca yang merupakan ladang amal bagi para pegiat literasi ini terus aktif demi mencerdaskan anak bangsa. Yahya juga berterima kasih kepada relawan, pemerintah dan masyarakat setempat yang telah membantu. (Alfian Pratama)



FOTO-FOTO: RAHMATULLAH.



Mukena Syahrini Banyak diminati

Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) konveksi Production Plus di Jalan Flamboyan, Pinang, Kecamatan Pinang, Kota Tangerang kebanjiran pesanan produk mukena. Dalam seminggu UMKM Konveksi ini mampu menjual 700 pesanan mukena yang disalurkan ke berbagai daerah di Indonesia. Pesanan meningkat saat Ramadan dan

Lebaran tahun ini dibandingkan tahun lalu. Motif yang banyak diminati oleh pasar adalah model syahrini dibandingkan motif mukena sederhana. Fitri Apriliani, pemilik Production Plus mengaku jika model Syahrini yang mencolok dan terkesan elegan menjadi daya tarik pasar. “Mukena lagi banyak motif Syahrini, renda di depan, ketimbang yang sederhana. Meningkatnya pas Ramadan dan Lebaran tahun ini, tahun lalu itu kontrak selesai karena memang gak jalan. Inshaallah continue gak cuma momentum, kemarin ada permintaan dari Kalimantan. Ini juga lagi tingkatan SDM,” ungkapnya.

Produk ini ditawarkan dengan harga Rp250 Ribu sampai Rp500 Ribu. Selain terjual ke beberapa daerah di Indonesia, produk ini diekspor ke Brunei Darussalam. Dalam waktu dekat akan dimaksimalkan mengirim ke beberapa negara di Asia, salah satunya Malaysia.

Bahan mukena yang digunakan Armani Silk, dan Rayon Viscose polos. Kemudian



penjualan mukena dilakukan melalui metode digital dan 10 reseller yang sudah bekerjasama. Selain Mukena Production Plus memproduksi berbagai macam pakaian pria, wanita, dan anak. (Alfian Pratama)

Konveksi Production Plus

www.productionplus.co.id

@production.plus

089680996676



NASI BOX LIWET

Praktis dan Mudah Disantap

Nasi Box Liwet dari MoNgeliwet diinisiasi untuk memudahkan orang agar bisa makan berat namun tetap praktis untuk dibawa. Ukuran Box yang kecil membuat makanan ini jadi salah satu menu favorit di booth Koperasi RSUD Kabupaten Tangerang, Jalan Satria, Sukaasih, Kota Tangerang.

“Ceritanya waktu kerja di kantor Jakarta, istri saya salah satu Anak Kereta sering pulang sore tapi susah cari makan sekalian pulang. Nyari makanan praktis tapi ngenyengin, kalau kita anak kereta kan pengen makan yang praktis tapi bisa makan berat dan dibawa. Biar gak ketinggalan kereta juga,” kata Wahyu Bimo (30), pemilik Mongeliwet.

Inovasi ditambah resep yang telah diperoleh dari orang tua. Resep nasi box MoNgeliwet menggunakan rempah Nusantara, sehingga rasa masih

tetap terjaga tradisionalnya. Lauk pauk dalam kemasan nasi liwet dibuat lebih praktis agar memudahkan penikmat dalam menyantap.

“Kita pakai rempah rempah Nusantara, pakai liwet Sunda Jawa. Lauknya juga pakai yang praktis di makan, ayam disuwir. Jadi gimana caranya makanan ini jadi praktis, gak cuma kemasan. Bisa juga untuk pesanan acara, atau bisa dine in. Atau order via Gofood,” tambah Bimo.

Satu nasi box ditawarkan dengan harga berkisar Rp18 Ribu hingga Rp23 Ribu, tergantung pesanan topping yang diinginkan. Untuk masa expired makanan ini cocok dinikmati langsung, karena telur yang terdapat dalam makanan berpotensi basi jika ditinggalkan selama 2 hari. Nasi Liwet yang merupakan makanan Indonesia merupakan simbolisasi kebersamaan. (Alfian Pratama)



Mo Ngeliwet

@mo.ngeliwet

085890205450

INNA WATI

Peserta Vaksinasi Lansia Tertua di Kota Tangerang

Meskipun menggunakan kursi roda, wanita Lanjut Usia (Lansia) 102 tahun ini semangat mengikuti vaksinasi Covid-19. Inna Wati merupakan Lansia tertua di Kota Tangerang yang ikut program ini.

Kepala Puskesmas Poris Plawad, dr. Wien Agung mengatakan Inna Wati mendapat vaksin Covid-19 lengkap dosis pertama dan dosis ke dua. Inna Wati melakukan vaksinasi dosis pertama pada tanggal 14 Maret, kemudian mendapatkan vaksinasi dosis kedua pada 11 April 2020 lalu.

Wien mengatakan setelah diberi vaksin, Inna Wati tak mengalami keluhan apapun. Lansia yang kerap disapa Oma Inna tersebut mendapatkan pantauan khusus untuk mengetahui perkembangan.

Proses pemeriksaan Inna Wati untuk menerima vaksin karena memiliki tensi darah



yang cukup. Penyakit yang pernah dialami hanya komorbid hipertensi yang sudah ditangani dokter. Selain itu Inna Wati sebelumnya hanya mengalami sedikit gangguan pendengaran, komunikasi

dibantu oleh cucunya.

Inna Wati menjadi salah satu sosok Lansia yang tetap mau untuk menjaga kesehatan dengan menerima vaksin. (Alfian Pratama)



“Dulu neneknya makan jangan terlalu banyak walau suka, gak boleh berlebihan jam makan rutin makan dan minum sendiri cuci piring sendiri, katanya kalau tidak bergerak tangannya jadi kaku.”

Oma Inna Wati dikenal Mandiri

Wanita kelahiran Purwodadi yang kini usianya lebih dari satu abad tersebut dikenal sebagai pribadi yang mandiri. Ia juga kerap melakukan aktivitas memasak, mandi, cuci piring atau sekedar olahraga kecil berjalan. “Oma Inna di rumah masih mandiri, biasa jalan jalan, masak dan makan atau mandi masih bisa dia lakukan sendiri. Masak menu kesukaannya pun sering dia lakukan sendiri. Terkadang, mba di rumah dilarang mencuci piringnya, karena Oma Inna maunya melakukan sendiri,” ungkap Liliana yang merupakan anak pertama dari Inna Wati.

Lansia kelahiran 12 Desember 1919 tersebut memiliki pola hidup sehat yang sudah diterapkannya sejak masa muda dulu. Hal ini dilakukan dengan mengonsumsi makanan secukupnya dan tidak berlebihan.



Pola hidup sehat yang diterapkannya sejak dulu yang membuat Inna Wati dikenal sebagai pribadi yang aktif. “Dulu neneknya makan jangan terlalu banyak walau suka, gak boleh berlebihan jam makan rutin makan dan minum sendiri cuci

piring sendiri, katanya kalau tidak bergerak tangannya jadi kaku,” tambah Liliana.

Selain itu Inna Wati juga dikenal punya keturunan umur yang panjang, sebab ibu dari Inna Wati tutup usia pada umur 104 tahun. (Alfian Pratama)



“Oma Inna di rumah masih mandiri, biasa jalan jalan, masak dan makan atau mandi masih bisa dia lakukan sendiri. Masak menu kesukaannya pun sering dia lakukan sendiri. Terkadang, mba di rumah dilarang mencuci piringnya, karena Oma Inna maunya melakukan sendiri.”



FOTO-FOTO: RAHMATULLAH.



Hentikan Perundungan Anak

Pada April 2021, media sosial dihebohkan kasus perundungan yang menimpa seorang anak Yatim bernama Egi di Kecamatan Klapanunggal, Kabupaten Bogor. Egi merupakan bocah berumur 10 tahun yang menjadi potret dari beberapa kasus perundungan anak di Indonesia.

Bedasarkan data hasil survey dari Ko-

misi Perlindungan Anak Indonesia (KPAI) menyebutkan selama tahun 2020 kasus perundungan anak kerap terjadi. Kasus kekerasan fisik berupa ditampar sebanyak 3 persen, dikurung 4 persen, ditendang 4 persen, didorong 6 persen, dijewer 9 persen, dipukul 10 persen, dan dicubit ada 23 persen.

Selain kekerasan fisik, kekerasan psikis yang dialami anak, yakni dimarahi 56 persen, anak dibandingkan dengan anak lain 34 persen, anak dibentak 23 persen.

Kemudian anak dipelototi 13 persen, dihina 5 persen, diancam 4 persen, dipermalukan 4 persen, dirisak atau dibully 3 persen dan diusir 2 persen.

Fenomena ini jika dibiarkan akan mengganggu, kesehatan fisik dan mental psikis seseorang dalam jangka waktu yang panjang. Demi kemajuan bangsa maka dari itu kejadian ini harus dihentikan mulai dari hal kecil dengan menghargai, dan memberikan kasih sayang kepada anak di Indonesia. (Alfian Pratama)



FOTO-FOTO: RAHMATULLAH.

RESEP BAKSO ACI MERCON

Bakso aci jadi makanan yang banyak digemari kalangan muda, karena rasanya yang lezat dan cocok dimakan pedas. Makanan dari Garut, Jawa Barat tersebut telah banyak berjamuran di restoran atau warung pinggir. Atau kita dapat membuatnya sendiri di rumah. (Alfian Pratama)

Bahan yang diperlukan:

- 200 gram tepung tapioka
- 200 gram tepung terigu
- 6 siung bawang putih halus
- Kaldu sapi bubuk instan 1 bungkus
- 1 sdm garam
- Merica bubuk secukupnya
- 2 batang seledri, iris halus

Bahan isian bakso:

- 20 biji cabai rawit domba, direbus.

Bahan untuk kuah:

- 5 siung bawang putih, iris halus
- 3 siung bawang merah, iris halus
- Garam, penyedap, merica bubuk

Topping, bisa disesuaikan berdasarkan selera:

- Sukro cikur
- Cuanki lidah, cuanki tahu, siomay kering
- Cabai bubuk
- Jeruk limau

Cara Membuat

1. Campurkan tepung terigu dan tapioka dalam wadah sedang. Masukkan kaldu, garam, merica, dan seledri. Aduk rata.
2. Didihkan air, tuang irisan bawang putih ke dalamnya.
3. Setelah mendidih, tuang sedikit demi sedikit ke adonan tepung sambil diuleni hingga kalis dan bisa dibentuk.
4. Ambil adonan secukupnya, pipihkan lalu letakkan isian cabai rawit domba. Bentuk bulat-bulat menyerupai bakso. Sebagian adonan juga bisa dibentuk tanpa isian, sesuaikan berdasarkan selera.
5. Panaskan air dalam panci. Saat mendidih, masukkan seluruh adonan bakso aci yang sudah dibentuk. Tunggu hingga mengapung. Angkat dan tiriskan.
6. Panaskan sedikit minyak menggunakan wajan di api sedang. Tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Setelah itu, beri air secukupnya. Masukkan bakso aci dan tunggu sekitar 3 menit atau hingga matang. Matikan api.
7. Masukkan topping seperti cuanki lidah, cuanki tahu, dan siomay kering.
8. Angkat dan tuangkan dalam mangkok. Taburi sukro cikur dan perasan jeruk limau.
9. Sajikan dan nikmati selagi hangat. (Alfian Pratama)



Hilangkan Bau Pete dan Jengkol

Pete dan jengkol kerap dikucilkan, tapi tetap ada yang menyukai. Namanya yang familiar membuat sebagian orang menganggap pete dan jengkol merupakan makanan yang menggelikan. Karena menghasilkan bau mulut dan buang air kecil yang tak sedap setelah memakannya. Untuk menanggulangi hal tersebut, ada beberapa hal yang perlu diperhatikan. (Alfian Pratama)

Untuk dapat hilangkan bau dengan cepat, yakni :

1. Minum Kopi Hitam

Kopi dapat bantu menetralkan aroma jengkol di mulut. Jika ingin menghilangkan aroma kopi, bisa menyeduh kopi tanpa gula atau kopi pahit. Selain itu juga bisa mengunyah bubuk kopi untuk menghilangkan bau jengkol di mulut.

2. Permen Karet

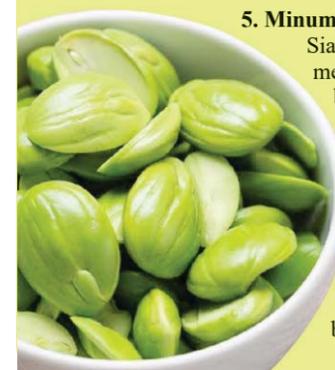
Makan permen karet atau permen mint bisa bantu atasi hilangkan bau mulut. Sedangkan permen karet dengan berbagai aroma bisa mengurangi bau mulut dan menempelkan kotoran yang menempel di gigi.

3. Susu

Susu dikenal memiliki sifat netral. Sehingga sering dikatakan jangan mengonsumsi susu bersamaan dengan obat. Kandungan senyawa Alkyl Sulfida Metil dalam susu akan membantu menghilangkan aroma tak sedap gara-gara jengkol.

4. Mentimun

Cara menghilangkan bau jengkol dan pete di mulut bisa dilakukan dengan makan mentimun. Mentimunpunya banyak kandungan air sehingga dapat menyegarkan mulut setelah makan jengkol dan pete. Fungsinya sama jika minum air putih banyak setelah makan jengkol dan pete.



5. Minuman Bersoda

Siapa sangka kalau menghilangkan bau jengkol dan pete bisa dengan soda. Mengonsumsi minuman berkarbonasi atau bersoda ternyata dapat menghilangkan bau di mulut.

ANARA AIRPORT HOTEL

Fasilitas Baru di Terminal 3 Bandara Soetta

Anara Airport menjadi hotel pertama di Terminal 3 Bandara Internasional Soekarno Hatta. Hotel yang mengusung tema feel comfort ini dikelola salah satu anak perusahaan Angkasa Pura II yaitu Angkasa Pura Propertindo.

Hotel ini memiliki gaya arsitektur modern classic. Saat ini menjadi salah satu destinasi terbaik untuk para penumpang pesawat maupun crew dari airlines. Hotel yang baru berdiri pada awal tahun 2021 ini memiliki fasilitas baik setara dengan hotel-hotel bintang 4 lainnya.

“Anara adalah wujud dari tanggung jawab untuk mendukung pemulihan industri pariwisata. Membuka lapangan pekerjaan, dan membawa manfaat untuk kemudahan akses orang yang datang berbisnis dari ke Indonesia,” ungkap M. Muchlis, General Manager Anara Airport Hotel.

Hotel 7 lantai dengan 147 kamar ini dilengkapi Lounge & Bar, Restoran, Meet-



ing Room, hingga Meeting Hall. Arsitektur gedung yang menyatu dengan bangunan Terminal 3 memudahkan pengunjung bandara untuk menginap atau sekedar transit.

Anara Hotel

@rumahkaktus_tangerang

02139508599

Bandar Udara Internasional
Soekarno-Hatta Gedung, Rajang,
Benda, Kota Tangerang, Banten 15126.

Hotel ini juga dilengkapi dengan fasilitas 4 meeting room. Hotel yang berlokasi di gedung perkantoran maskapai Terminal 3 Bandara Soekarno Hatta ini memberi kemudahan bagi traveler yang membutuhkan. “Tempat untuk singgah baik sekedar untuk menunggu jam penerbangan atau untuk stay sebelum melakukan penerbangan ke tempat yang dituju,” tambah Muchlis.

Pemandangan menarik hotel ini juga menambah daya pikat tamu untuk menginap. Karena bisa melihat langsung lalu lalang lepas landas pesawat di Terminal 3 Bandara Soekarno Hatta. (Alfian Pratama)



Amankan Hewan Peliharaan

Pusat Pengendalian dan Pencegahan Penyakit dari Amerika Serikat (CDC) menyatakan hingga kini belum ada bukti penularan Covid-19 dari hewan peliharaan ke manusia. Kemungkinan yang terjadi adalah, hewan peliharaan itu diduga kuat tertular dari pemiliknyanya.

Untuk mengantisipasi hal tersebut maka ada baiknya hewan peliharaan diberi vaksin rabies dan pengobatan umum secara gratis di klinik dari Dinas Ketahanan Pangan (DKP) Kota Tangerang, Gedung Cisadane Lantai 1.

Klinik yang berada di Jalan KS Tubun, Nomor 1, Kecamatan Karawaci, Kota Tangerang membuka operasional dari jam 08.00 hingga jam 15.00 WIB. Bisa juga menghubungi ke nomor layanan (021) 55733115 (Alfian Pratama)



SOTO KIKIL MARJUK

Dipercaya Sejak 1960

Semangkuk soto berkuah panas mengeluarkan kepulan asap dari panci besar menebarkan aroma rempah yang begitu gurih. Aroma kuah soto yang pekat tersebut menarik perhatian pengguna jalan di Jalan TMP Taruna, Sukaasih, Kecamatan Tangerang, Kota Tangerang.

Soto Kikel Marjuk dikenal sejak tahun 1960. Awalnya berkeliling menggunakan pikulan dan menetap di Jalan TMP Taruna sejak tahun 1980. Bermodal gerobak sederhana, Soto Kikel Marjuk dipercaya punya hoki tersendiri. Hal ini terlihat dari beberapa pembeli yang berdatangan dan menikmati soto menggunakan mobil mewah. "Kata yang beli kalau makan di sini punya hoki tersendiri. Yang dulunya dagang belum punya apa-apa sekarang udah pada sukses. Makanya yang beli itu kebanyakan pelanggan lama, sampai anak-anaknya itu kadang dibawa ke sini buat makan biar ketularan begitu," ungkap Mamat Marjuk (61) anak dari Babe Marjuk.

Menurut Mamat, ada yang mempercayai bahwa tempat ini punya manfaat buat kesehatan karena rempah yang digunakan. Saat ditemui tim LIVE Magz, setiap pembeli yang sudah menerima pesanan dan menyelesaikan harga pembayaran selalu didoakan "Semoga Lancar". Hal ini dilakukan karena sudah jadi kebiasaan sejak Almarhum Marjuk masih berdagang. "Biar yang beli di sini berkah, dia beli soto nambah rejeki saya, saya juga doain dia buat segala urusannya lancar. Kita mah dagang gak macem-macem, dagang ya dagang aja, kalau dapat kurang disyukuri, kalau dapat lebih disyukuri juga. Semua juga punya rejeki masing-masing," tambahnya.

Soto Kikel Marjuk tak mau membuka cabang usaha atau membuat tempat rumah makan di Ruko untuk tetap pertahankan tempat dan gerobak warisan orang tuanya. Sebelum masa pandemi Covid-19, Soto Marjuk dalam sehari kerap menjual 100 mangkuk hanya dengan 3 jam berjualan saat malam hari. (Alfian Pratama)



Jarang Buka tapi Banyak dicari

Soto Kikel Marjuk yang sudah melegenda. Hampir 60 tahun berdagang membuat tempat ini dicari oleh banyak orang. Sebab, Soto Marjuk hanya membuka dagangannya jam 9 sampai dengan jam 12 malam. Selain itu, Soto Marjuk tak membuka dagangan, atau libur pada hari Kamis malam dan Minggu malam. Meskipun demikian tapi tempat ini selalu jadi pilihan makanan banyak orang. "Dia mah dagangnya sebentar cuma 3 jam doang pas malem, yang laen dagang setiap hari, kalo dia liburnya 2 hari. Kalau ujan juga palingan 3 jam dagang. Tapi herannya, banyak dicari sama orang-orang yang datang dari mana-mana. Waktu itu

saya lagi makan dan ngobrol ga taunya dia dari Kalimantan, sudah makan, langsung balik lagi ke Bandara," ujar Risdan (35), seorang pembeli. Waktu berdagang Soto Kikel Marjuk kadang membuat pelanggan kerap kesulitan mencari. Hal ini disebabkan karena pedagangnya merasa cukup dengan apa yang sudah didapatkan, dan tidak ingin sesuatu yang berlebihan. Soto Marjuk banyak dipercaya oleh pelanggan sebagai makanan yang lezat. "Pejabat sering datang ke sini, dulu Wali Kota Bengkulu, rame-rame dateng ke sini pakai undelan kepala gitu. Ada yang pernah datang pakai pesawat cuma buat makan soto saya. Alhamdulillah aja pada

percaya. Setiap hari kalau buka itu makannya yah di pinggir jalan begini, tempatnya gelap tapi ada aja yang datang," kata Mamat Marjuk. Setiap Hari, Mamat setidaknya menyediakan 3 Kg Kikel dan 40 ikat ketupat. Satu mangkuk soto ditawarkan dengan harga Rp20 Ribu. Pembeli sudah mendapatkan satu porsi soto dengan kuah, kikel, kacang, kerupuk, remahan peyek, daun bawang, bihun, dan ketupat. (Alfian Pratama)

Soto Kikel Marjuk

08979286527





Pemerintah Kota Tangerang memperbolehkan pengurus masjid untuk menggelar Salat Tarawih dan Salat Id berjamaah. Dengan catatan, wajib menerapkan protokol kesehatan, mulai penggunaan masker dan menghindari kerumunan. Silaturahmi virtual dapat menjadi pilihan di tengah pandemi, karena tahun ini pemerintah mengimbau untuk menunda mudik.

Silaturahmi Virtual Jadi Pilihan

Sesuai dengan Surat Edaran Nomor 13 Tahun 2021, Pemerintah Pusat menghimbau Peniadaan Mudik pada bulan Ramadan 1442 Hijriah. Peniadaan Mudik dalam perayaan hari raya Idul Fitri ini berjalan selama 11 hari ini berlaku sejak 6 sampai dengan 17 Mei 2021. Dengan adanya surat edaran tersebut, Wali Kota Tangerang H. Arief R. Wisnansyah mengimbau kepada

masyarakat dan juga Aparatur Sipil Negara (ASN) Kota Tangerang.

“Saya mengimbau masyarakat dan juga pegawai Pemerintah Kota Tangerang untuk tidak melakukan mudik, karena berdasarkan pengalaman yang lalu adanya mudik dan libur panjang pasti terjadi kenaikan kasus Covid-19, larangan ini bertujuan untuk saling melindungi sesama

masyarakat terlebih untuk orang tua atau keluarga kita di rumah maupun di kampung,” kata Arief.

Peniadaan Mudik pada tahun 2021 ini merupakan langkah dalam mempersempit klaster baru penyebaran pandemi Covid-19. Hal ini yang membuat Komunitas Anak Rantau Tangerang menanggapi Peniadaan Mudik sebagai langkah untuk keselamatan bersama. Diketahui tim



LIVE Magz, Komunitas Anak Rantau kerap mengikuti program mudik bersama yang sering diselenggarakan Kementerian Perhubungan setiap tahunnya.

Namun sejak Maret tahun lalu dan tahun ini mereka memutuskan untuk tetap menunda mudik agar memutus mata rantai pandemi Covid-19. Maridin, Ketua Umum Komunitas

Anak Rantau Tangerang mengatakan langkah ini sebagai upaya memberikan edukasi kepada masyarakat luas.

“Kita tidak mudik demi menjaga pengendalian penyebaran Covid-19 dan ikut mendukung penanganan oleh Satgas Covid 19. Bagi kami keselamatan masyarakat dan generasi bangsa lebih penting, mengurangi rasa kekhawatiran tetangga dan keluarga dikampung dari ketakutan penyebaran covid 19 lebih utama,” katanya saat diwawancarai melalui pesan instan Whatsapp.

Peniadaan mudik yang telah diterapkan sejak tahun lalu ini bukan berarti memutuskan tali silaturahmi warga dengan keluarga di kampung halaman. Silaturahmi juga bisa dilakukan melalui digital dengan sambungan internet yang sudah tersedia di jejaring sosial. (Alfian Pratama)





Tangerang
LIVE



kota
tangerang

Semua Wajib Pakai Masker

Lindungi diri, keluarga dan Kota Tangerang

**Ayo!
Patuhi
Bersama**
untuk memutus
rantai penyebaran
virus corona



H. Arief R Wismansyah
Wali Kota Tangerang

H. Sachrudin
Wakil Wali Kota Tangerang

ATURAN PENGGUNAAN MASKER

KAPAN MENGGUNAKAN ?



Jangan digunakan bergantian



Jangan menyentuh bagian depan masker



Saat sakit batuk dan pilek



Di tempat kerja



Memakainya jangan di bawah dagu



Jangan menariknya ke bawah hidung



Saat keluar rumah



Di dalam ruangan yang banyak orang



Jangan membuangnya di sembarang tempat



Menaiki transportasi umum

INGAT!!! **1. MEMAKAI MASKER**
2. MENJAGA JARAK
3. MENCUCI TANGAN

Hey tau gak?

Sesungguhnya pake masker bukan hanya melindungi Kamu. Tapi juga melindungi orang lain.

