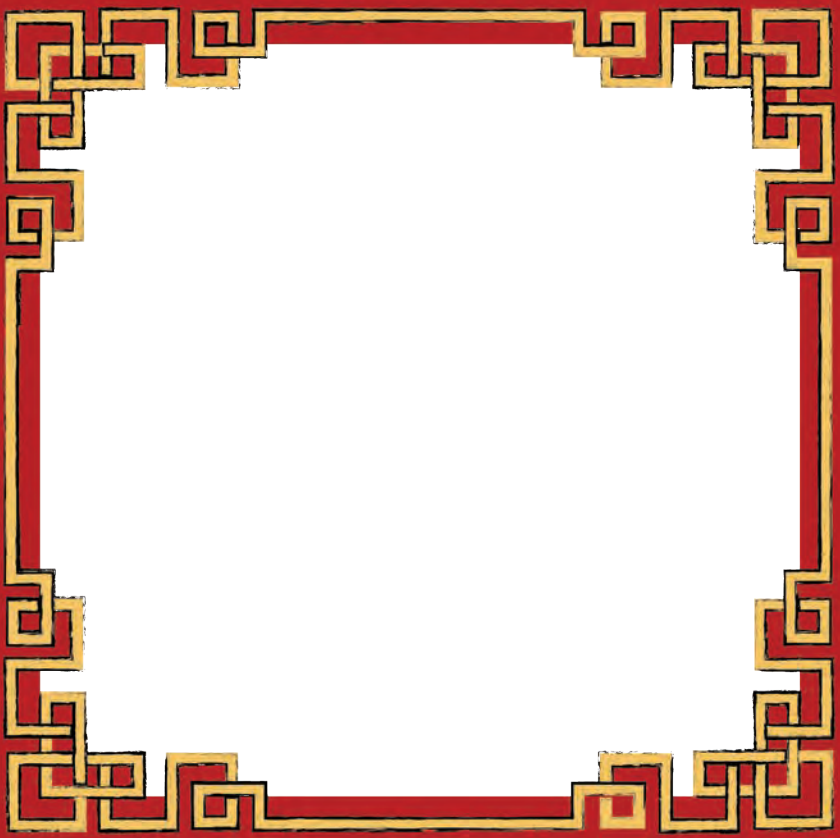
ROOTS OF TANGERANG



Jesselyn Jane

BOEN TEK BIO

ROOTS OF
TANGERANG

Ditulis oleh
Jesselyn Jane

Fotografer
Jesselyn Jane

Ilustrator
Jesselyn Jane

Ide & Konsep Tata Letak
Jesselyn Jane

Penerbit
Red and White Publishing
Crown Palace Blok E No.5
Jl. Prof. Dr. Soepomo Pancoran, Jakarta

Percetakan
PT. Bintang Sempurna
Jl. Bendungan Hilir No.46, Bend. Hilir
Tanah Abang Jakarta Pusat

ISBN 976-109-3924-83-2

UU No. 28 Tahun 2014
Hak Cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengutip dan memperbanyak isi dan foto tanpa izin tertulis dan penerbit, sebagian atau seluruhnya dalam bentuk apapun.

Cetakan Pertama
2025

ROOTS OF TANGERANG

Januari 2025

R&W
red & white publishing

KATA PENGANTAR

Indonesia memiliki kekayaan budaya yang beragam, namun keberadaannya terancam oleh globalisasi dan kurangnya pemahaman di kalangan Generasi Z. Kota Tangerang, sebagai kota multietnis, menyimpan warisan budaya yang meliputi tradisi Cina di Pecinan Pasar Lama, Tari Lenggang Cisadane, dan Silat Beksi. Namun, dampak modernisasi serta minimnya media informasi yang komprehensif menyebabkan tradisi lokal ini semakin dilupakan oleh generasi muda. Berdasarkan wawancara dan observasi, ditemukan bahwa banyak Generasi Z di Tangerang kurang mengenal tradisi daerah mereka. Oleh karena itu, perancangan buku informasi yang memperkenalkan tradisi lokal Kota Tangerang kepada Generasi Z sangat diperlukan agar mereka tetap terhubung dengan budaya lokal di tengah keberagaman budaya global.

ROOTS OF

TANGERANG

Wilujeng Sumping ke Warisan
Kota Tangerang

Table of Content

07.

Kata Pengantar

11.

Sepintas Tentang Tangerang

21.

Warisan Tradisi Kota Tangerang

24
Laksa Tangerang

31
Bakcang Tangerang

38
Festival Pehcun

55
Tari Lenggang Cisadane

58
Tari Cokek

61
Gambang Kromong

66
Upacara Cio Tao

73
Kartu Ceki

78
Kecap Manis

87.

Kuis Kota Tangerang

91.

Kamus Cina Benteng

96.

Daftar Pustaka

81.

Jelajah Tempat Budaya di Kota Tangerang

DAGING
KIKIL
PARU
AYAM

01.

Sepintas Tentang Kota Tangerang

GOTO MIE + NASI
KHAS BOGOR
KANG

Kota Tangerang

Kota Tangerang, yang terletak di Provinsi Banten, memiliki sejarah yang panjang sebagai wilayah yang strategis sejak zaman kolonial. Awalnya, Tangerang merupakan bagian dari Kesultanan Banten dan menjadi kawasan penting dalam jalur perdagangan. Pada abad ke-17, wilayah ini menjadi tempat pertempuran antara pasukan kolonial Belanda dan Kesultanan Banten. Setelah VOC (Vereenigde Oostindische Compagnie) berkuasa di Banten, Tangerang dijadikan salah satu wilayah pengawasannya. Pada masa ini, wilayah tersebut dihuni oleh berbagai kelompok etnis, termasuk pribumi, keturunan Tionghoa, dan keturunan Arab, yang berkontribusi pada keragaman budaya di daerah ini. Pada tahun 1993, Tangerang ditetapkan sebagai kota administratif, dan sejak tahun 2000, statusnya berubah menjadi kota otonom yang lepas dari Kabupaten Tangerang. Seiring dengan perkembangan industri dan urbanisasi, Tangerang tumbuh menjadi salah satu kota penyangga Jakarta yang pesat perkembangannya, dengan infrastruktur modern, kawasan industri, dan permukiman yang terus berkembang.

TOKO BENI
MENJUAL : ALAT-ALAT SEMBHAYANG
MENERIMA PESANAN : - RUMAH-RUMAHAN

義路
JALAN KEBENARAN

Pengaruh Budaya Tionghoa di Tangerang

Salah satu unsur budaya yang sangat kental di Kota Tangerang adalah budaya Tionghoa Benteng. "Tionghoa Benteng" merujuk pada komunitas etnis Tionghoa yang telah tinggal di wilayah Tangerang sejak masa kolonial Belanda. Komunitas ini berkembang di sekitar benteng pertahanan Belanda, yang menjadi asal-usul nama "Benteng." Budaya Tionghoa Benteng di Tangerang adalah campuran unik antara tradisi Tionghoa dan budaya lokal Banten, seperti yang tercermin dalam bahasa, kesenian, dan adat istiadat mereka.

Budaya Tionghoa Benteng masih terlihat dalam berbagai aspek kehidupan di Kota Tangerang, misalnya dalam perayaan Cap Go Meh, upacara adat, kuliner khas seperti Laksa Tangerang, dan bangunan heritage seperti Benteng Heritage Museum. Budaya ini berperan penting dalam mempertahankan identitas budaya lokal sambil memperkaya kehidupan sosial dan seni di kota ini. Di samping pengaruh Tionghoa Benteng, budaya lokal Banten, yang kental dengan tradisi Islam dan seni bela diri seperti pencak silat, juga menjadi bagian tak terpisahkan dari kehidupan masyarakat Kota Tangerang. Asimilasi antara budaya Tionghoa dan lokal menghasilkan kekayaan budaya yang beragam, yang turut menarik perhatian wisatawan dan menjadi aset penting bagi identitas Kota Tangerang.

Pelestarian budaya di Kota Tangerang menjadi sangat penting untuk memastikan identitas lokal tidak hilang di tengah arus modernisasi dan urbanisasi. Warisan budaya, seperti tradisi Tionghoa Benteng, adalah bagian integral dari jati diri masyarakat Tangerang yang membedakannya dari kota-kota lain. Melestarikan budaya ini bukan hanya soal mempertahankan tradisi, tetapi juga menjaga kebanggaan lokal dan mengenalkan nilai-nilai unik kepada generasi muda. Dengan melibatkan masyarakat, dalam kegiatan budaya, pendidikan, dokumentasi sejarah, identitas budaya Kota Tangerang dapat tetap hidup dan berkembang seiring perubahan zaman.

02.

Tradisi Lokal Kota Tangerang

Laksa Tangerang

Laksa Tangerang:

Warisan Kuliner Kota Tangerang

Laksa, yang juga dikenal sebagai Mie Laksa, merupakan salah satu kuliner tradisional terkenal yang tercipta dari perpaduan budaya Tionghoa dan Melayu. Kata "Laksa" sendiri berasal dari bahasa Sanskerta yang berarti "banyak," merujuk pada ragam bumbu yang digunakan dalam hidangan ini.

Di Kota Tangerang, Laksa memiliki ciri khas berupa mie dari tepung beras putih yang direbus dan disajikan dengan taburan daun seledri serta kuah kuning kental yang kaya rasa. Keunikan kuah ini terletak pada parutan kelapa sangrai dan kacang hijau yang memberikan sentuhan manis khas.

Keistimewaan Laksa Tangerang adalah menggunakan campuran ketupat, bihun, tauge panjang, suwiran daging ayam, udang, dan telur rebus. Hidangan ini kerap dijajakan di warung-warung tradisional hingga acara-acara budaya, seperti Festival Cisadane, yang turut memperkenalkan kelezatan kuliner khas Tangerang kepada pengunjung dari berbagai daerah.

Laksa Tangerang bukan hanya sekadar makanan, tetapi juga bagian dari identitas budaya kota yang menunjukkan kekayaan rempah serta pengaruh budaya dari beragam etnis yang ada di Tangerang.

Anatomi Laksa

Mie laksa atau bihun, kuah santan kental, potongan telur, daun kemangi, tauge, udang kecil kering, emping serta taburan bawang goreng yang menambah kenikmatannya.

Asal Usul Laksa Tangerang

Laksa Tangerang memiliki sejarah panjang sebagai bagian dari warisan kuliner Kota Tangerang. Meskipun asal-usulnya sebagai ikon kuliner daerah ini belum terdokumentasi secara resmi, popularitasnya dapat ditelusuri sejak tahun 1970-an, saat banyak pedagang mulai menjajakannya dari kampung ke kampung dengan teriakan khas, "laksa… laksa…," yang menarik perhatian masyarakat.

Pada 1980-an hingga 1990-an, laksa sempat tersisihkan oleh maraknya makanan cepat saji yang lebih praktis, hampir menghilang dari keseharian masyarakat Tangerang. Namun, memasuki tahun 2000-an, minat terhadap laksa sebagai makanan tradisional kembali meningkat. Hal ini menarik perhatian Pemerintah Kota Tangerang, yang mulai aktif mendukung pelestarian laksa sebagai warisan budaya kuliner. Pemerintah menyediakan kawasan kuliner khusus di Jalan Mohamad Yamin dengan pondok bambu beratap jerami, sehingga pengunjung bisa menikmati laksa dalam suasana yang lebih alami dan tradisional.

Kawasan Kuliner Laksa Tangerang

Pemerintah Kota Tangerang terus memberikan dukungan, sehingga pedagang laksa kini dapat dengan mudah ditemukan dan berjejer di Jl. Muhammad Yamin.

Bakcang Tangerang

Tradisi dalam Bungkus Daun:

Bakcang Tangerang

Bacang adalah makanan berbentuk limas segitiga yang memiliki isi kaya rasa. Biasanya, bacang berisi daging babi, sapi, atau ayam yang dimasak dengan bumbu kecap sehingga memberikan warna kecokelatan pada nasi di balik daun pembungkusnya.

Pembungkus bacang yang khas adalah daun bambu, yang memberikan aroma harum dan melindungi isi nasi serta daging di dalamnya saat dikukus. Bacang memiliki cita rasa yang kaya berkat isian berbumbu yang melimpah, menjadikannya favorit di kalangan masyarakat.

Asal Usul Bakcang Tangerang

Bakcang atau bacang adalah makanan khas Tionghoa yang cukup populer di berbagai daerah, termasuk di Tangerang. Hingga kini, bakcang masih menjadi salah satu simbol kebudayaan Tionghoa di Tangerang dan sering dibagikan atau dinikmati bersama pada saat festival, mempererat hubungan antara komunitas Tionghoa dan warga lokal.

Hidangan ini terbuat dari ketan yang dibungkus daun bambu dan biasanya berisi daging, jamur, atau telur asin. Di Indonesia, bakcang dikenal terutama di kalangan masyarakat Tionghoa sebagai makanan yang disajikan dalam rangka perayaan Peh Cun atau Festival Perahu Naga, yang biasanya jatuh pada bulan kelima kalender lunar Tionghoa. Namun, di Tangerang, bakcang tidak hanya dikenal pada saat festival ini, tetapi juga menjadi makanan sehari-hari yang mudah ditemukan di berbagai sudut kota.

Sejarah bakcang di Tangerang erat kaitannya dengan keberadaan komunitas Tionghoa Benteng, yaitu kelompok etnis Tionghoa yang sudah tinggal di wilayah tersebut sejak abad ke-15. Kedatangan mereka berawal dari perdagangan di era Kesultanan Banten. Dalam proses akulturasi dengan budaya setempat, mereka mempertahankan banyak tradisi kuliner dari Tiongkok, salah satunya adalah bakcang.

Di Tangerang, bakcang sering ditemukan dalam versi halal dengan mengganti daging babi dengan ayam atau daging sapi, menyesuaikan dengan mayoritas masyarakat Muslim di daerah tersebut.

Sebagai makanan tradisional, bakcang melambangkan persatuan, rasa syukur, dan penghormatan kepada leluhur.

FILOSOFI BAKCANG

Bakcang memiliki bentuk limas dengan empat sisi, memiliki maksud yang berhubungan dengan sifat yang sebaiknya dimiliki oleh manusia.

知足 *Zhi Zu*

Merasa Cukup

Filosofi ini mengajarkan kita untuk merasakan kepuasan dan kebahagiaan dengan apa yang kita miliki saat ini. Dalam budaya Tionghoa, "merasa cukup" berarti tidak selalu mengejar lebih, namun bersyukur atas apa yang sudah ada.

感恩 *Gan En*

Penuh Syukur

Mengucapkan syukur bukan hanya tentang menghargai apa yang diterima, namun juga memahami dan menghormati perjuangan sesuatu. Bakcang adalah simbol dedikasi dan upaya, dari persiapan bahan hingga proses pembungkusannya yang rumit.

善解 *Shan Jie*

Berpikir Positif

Filosofi berpikir positif mengajak kita selalu melihat sisi baik dalam setiap keadaan, layaknya memandang isi bacang yang penuh rasa walau tertutup oleh daun. Berpikir positif membantu seseorang untuk menjaga semangat menghadapi berbagai situasi.

包容 *Bao Rong*

Merangkul Sesama

Filosofi terakhir dari bacang adalah pentingnya merangkul sesama dan hidup harmonis dalam masyarakat. Bacang yang biasanya dinikmati bersama-sama, baik dalam perayaan maupun acara khusus, melambangkan ikatan sosial yang erat.

Dengan memahami filosofi-filosofi ini, bacang bukan hanya makanan tradisional, tetapi juga simbol nilai-nilai hidup yang dapat menginspirasi kita dalam kehidupan sehari-hari.

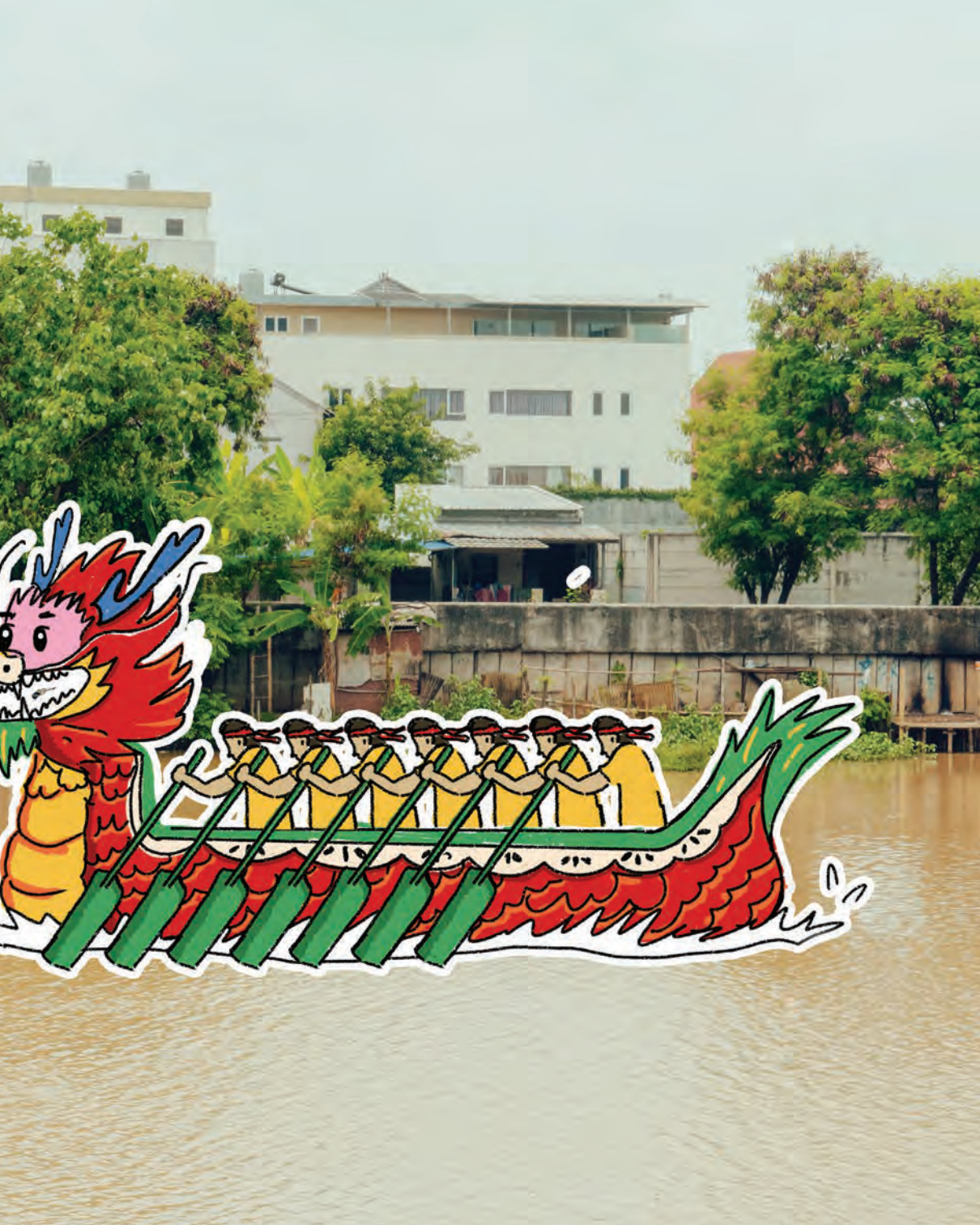
Anatomi Bakcang

Bakcang Tangerang biasa dibungkus dengan daun bambu, berisi campuran nasi ketan dan isian gurih. Isian ini bervariasi sesuai tradisi lokal, biasanya berupa daging babi, ayam, jamur, kacang tanah, atau kuning telur asin, yang diberi bumbu seperti kecap asin, bawang putih, dan rempah-rempah.

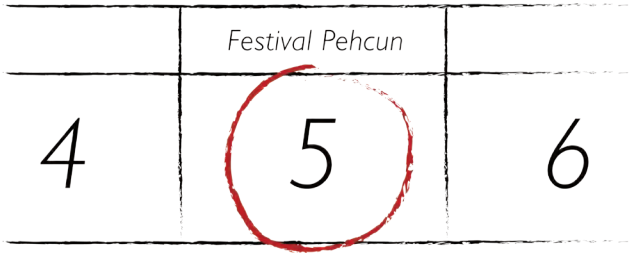
Bahan-Bahan Bakcang

Festival Pehcun

FESTIVAL PEHCUN *merupakan perayaan musim panas yang mengandung nilai-nilai budaya dan filosofis di setiap aktivitasnya. Festival ini terkenal dengan perlombaan perahu naga sebagai puncak acara, yang memiliki sejarah terkait salah satu penasihat kerajaan di Tiongkok pada era Dinasti Zhou. Berdasarkan tradisi Konfusianisme, perayaan Peh Cun diadakan untuk mengenang peristiwa tersebut serta sebagai momen yang tepat untuk memanjatkan doa kepada Tian (Tuhan), memohon kesehatan, keberkahan, turunnya hujan, dan keberuntungan sepanjang tahun*



Kapan Festival Pehcun Dirayakan ?



dirayakan setiap tanggal 5 bulan ke-5 dalam kalender lunar Tionghoa. Festival ini merupakan tradisi yang penuh makna budaya dan sejarah, yang biasanya jatuh pada bulan Mei atau Juni dalam kalender Masehi.

Festival Peh Cun, atau dalam bahasa Hokkian disebut ***Peh Liong Cun***, berasal dari tradisi Tionghoa dan memiliki sejarah panjang sejak masa Dinasti Zhou. Perayaan ini dilakukan setiap tanggal 5 bulan 5 dalam kalender lunar dan ditandai dengan perlombaan perahu naga serta makan ba'cang. Festival ini bertujuan untuk mengenang Khut Goan (Cu Yuan), seorang penasihat kerajaan yang mengakhiri hidupnya karena kekecewaannya atas keruntuhan negaranya. Warga Tiongkok saat itu melemparkan ba'cang ke sungai agar jasadnya tidak dimakan oleh predator. Di Tangerang, Festival Peh Cun telah berakulturasi dengan budaya lokal dan menjadi festival tahunan yang diadakan oleh Pemerintah Kota Tangerang. Perayaan ini mencakup berbagai ritual seperti mendirikan telur, mandi di siang hari, dan lomba perahu naga di Sungai Cisadane. Kini, festival ini juga dikenal sebagai Festival Cisadane dan menjadi ikon budaya Kota Tangerang, memperlihatkan keharmonisan budaya Tionghoa dan masyarakat setempat.

Pembacaan Doa Sembahyang Samkay dan Twan Yang

Pertama, diadakan Pembacaan Doa untuk Sembahyang Samkay dan Sembahyang Twan Yang, yang sesuai dengan ajaran Tridharma. Ajaran ini mengajarkan pemujaan terhadap arwah di alam semesta dan kehendak Tian-Dao (Tuhan Yang Maha Esa). Dalam ajaran Tian, manusia diajarkan untuk mengikuti kehendak Tuhan, sehingga setiap aktivitas dimulai dengan ritual sembahyang.

三跪拜

SEMBAHYANG SAMKAY, yang berarti sesaji, merupakan persembahan kepada tiga penguasa: langit, bumi, dan air. Persembahan ini dilakukan dengan harapan mendapatkan keberkahan rejeki (Tian Guan), penghapusan kesalahan (Di Guan), dan terhindar dari bencana (Shi Guan). Ada pula versi lain yang menyebutkan bahwa ketiga hal ini merupakan konsep kosmologi Tionghoa atau bahkan dewa purba. Sembahyang Samkay biasanya dilakukan tepat tengah malam pada agenda pertama perayaan Peh Cun.

端阳节

SEMBAHYANG TWAN YANG

Pada siang hari, diadakan Sembahyang Twan Yang, yang jatuh pada tanggal 5 bulan 5 menurut penanggalan Kong Hu Cu. Sembahyang ini memiliki makna mendalam, yaitu manusia harus menjaga lingkungannya dan melestarikan alam agar tetap seimbang dan lestari. Sembahyang Twan Yang menegaskan hubungan manusia dengan alam, mengingatkan pentingnya harmoni dalam menjaga keberlanjutan kehidupan di bumi.

Foto ini milik Indonesia Kaya

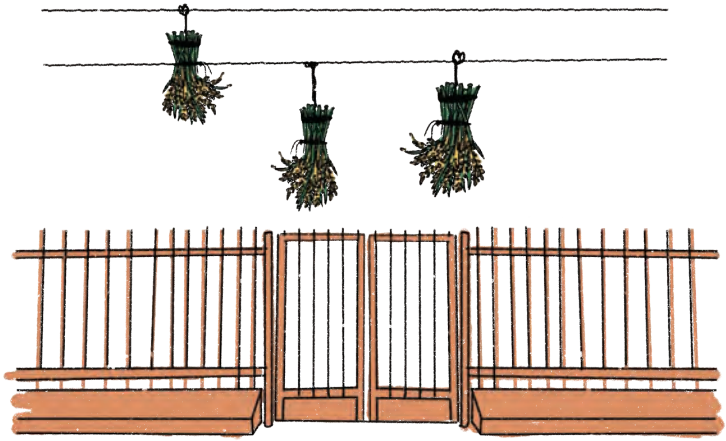
Memandikan Perahu Papak Merah Pehcun

Dalam Festival Peh Cun di Kota Tangerang, terdapat prosesi memandikan perahu papak merah yang berada di Pendopo Peh Cun di Tanah Go Cap, Karawaci. Perahu ini, yang dibawa oleh Kapitan Cina Oey Giok Koeun sejak awal 1900-an, dianggap keramat oleh masyarakat Cina Benteng. Hal ini berawal dari cerita ketika perahu tersebut pernah patah di tengah saat lomba perahu naga di Sungai Cisadane namun tetap berhasil menyelesaikan perlombaan tanpa tenggelam.

Prosesi memandikan perahu dilakukan untuk menghormati Qu Yuan dan menggunakan perahu papak berwarna merah dan hijau. Warna merah dan hijau melambangkan kehidupan dan kematian, dengan hijau biasanya melambangkan kematian. Perahu dimandikan dengan air kembang yang diusapkan menggunakan kain merah. Masyarakat percaya bahwa air bekas memandikan perahu ini dapat membawa berkah. Ritual ini dilakukan pada malam hari setelah sembahyang Samkay.

Foto ini milik Indonesia Kaya

Melempar Bakcang & Menggantung Padi di Teras Rumah



Selama perayaan Peh Cun, masyarakat Tionghoa peranakan membuat kue bakcang sebagai simbol penghormatan pada Khut Goan. Menurut legenda, seorang pejabat istana bermimpi bahwa untuk menemukan jasad perdana menteri yang hilang, ia harus melakukan tari naga di air sambil membawa bakcang, yang terbuat dari beras kukus dibungkus daun bambu. Dipercaya bahwa jasad perdana menteri tersebut dimakan oleh naga air, dan dengan melempar bakcang ke sungai, daun pembungkusnya dapat melukai naga air sehingga jasad akan dikembalikan. Bakcang juga memiliki makna mendalam bagi masyarakat Tionghoa. Setiap sudut bakcang melambangkan harapan: sudut pertama untuk cinta suami-istri, sudut kedua untuk kesejahteraan keluarga, sudut ketiga untuk kelancaran rezeki, dan sudut keempat untuk keberhasilan dalam usaha. Tradisi melempar bakcang ke sungai dan menggantung padi di teras rumah dilakukan untuk menghormati leluhur dan sebagai bentuk doa akan berkah dan keselamatan.

Memanen Tanaman Obat Obatan

Setelah melaksanakan sembahyang Twan Yang, masyarakat Cina Benteng biasanya memanen tanaman obat. Pada saat itu, mereka percaya tanaman sedang berada dalam kondisi terbaiknya, sehingga khasiatnya bisa diperoleh secara maksimal. Menurut para ahli obat-obatan Tionghoa, pada perayaan Peh Cun, terdapat penyatuan energi bumi dan langit yang mempengaruhi seluruh makhluk hidup di bumi. Maka, masyarakat Tionghoa, khususnya Cina Benteng, memanfaatkan momen ini untuk memanen tanaman obat agar mendapatkan manfaat yang optimal dari tanaman tersebut.

Contoh Tanaman Obat Obatan

Temulawak

Akar Alang - Alang

Jahe Merah

Daun Pepaya

端午节 Festival Twan

Festival Twan merupakan tradisi mendirikan telur tepat di bagian ujungnya, yang dilakukan masyarakat Cina Benteng dan warga sekitar setelah memanen tanaman obat. Menurut kepercayaan Tionghoa, jika telur bisa berdiri sempurna, mereka akan mendapatkan berkat dari langit. Pada saat ini, gaya tarik gravitasi bumi dan matahari sedang kuat, sehingga telur lebih mudah berdiri di ujungnya. Tradisi ini menarik banyak pengunjung, baik warga lokal maupun wisatawan, yang ingin berpartisipasi. Meski tidak semua berhasil, banyak telur yang berdiri tegak, membuat suasana acara menjadi meriah dan memperlihatkan kebersamaan antara masyarakat Cina Benteng dan penduduk Kota Tangerang lainnya.

Mandi di Siang Hari

Prosesi mandi siang hari, dikenal sebagai Mandi U Shi 午时 (wǔ shí), dipercaya dapat membersihkan diri dari penyakit dan membuang sial. Ritual ini berlangsung selama 1-2 jam di aliran sungai dan menjadi momen meriah yang melibatkan tidak hanya masyarakat Cina Benteng, tetapi juga warga sekitar Pasar Lama, Kota Tangerang.

Kemeriahannya menarik perhatian banyak orang, menciptakan suasana penuh keceriaan. Dalam prosesi ini, semua orang bermain air bersama tanpa memandang perbedaan suku atau etnis, menciptakan kebersamaan yang penuh suka cita. Tradisi ini menjadi salah satu daya tarik wisata Kota Tangerang dalam Perayaan Peh Cun.

Melempar Bebek

ke Sungai Cisadane

Prosesi melempar bebek ke Sungai Cisadane, dikenal sebagai Ci Swa 賜衣, melambangkan pembuangan sial dengan simbol bebek yang dilepaskan ke sungai. Ratusan bebek disiapkan oleh panitia Perkumpulan Boen Tek Bio untuk menjadi rebutan dua kelompok pemuda, menciptakan suasana seru seperti lomba menangkap bebek.

Acara ini diawali dengan prosesi tabur bunga oleh Walikota Kota Tangerang dan pimpinan Boen Tek Bio sebagai doa agar kegiatan berjalan lancar. Setelah bebek dilepaskan, suasana meriah tercipta dari sorak-sorai warga yang mendukung para pemuda. Sebagai penutup, bebek yang berhasil ditangkap dapat dibawa pulang untuk dinikmati.

Lomba Perahu Naga di Sungai Cisadane

Lomba perahu naga di Sungai Cisadane merupakan puncak dari perayaan Peh Cun di Kota Tangerang, yang juga menjadi daya tarik utama pariwisata di kota ini. Perlombaan ini, yang melibatkan empat kelompok dengan masing-masing 10 orang di setiap perahu naga, menjadi ikon dari Perayaan Peh Cun dan mencerminkan makna sejati acara tersebut.

Setiap kelompok berlomba untuk mencapai ujung lintasan sejauh 500 meter, dengan hadiah menarik yang diperebutkan. Perlombaan ini disambut dengan sorak sorai penonton yang antusias. Perahu naga, yang mengingatkan pada pencarian jasad Khut Goan yang hilang di Sungai Bek Lo, tidak hanya dilaksanakan dengan penuh khidmat, tetapi juga meriah.

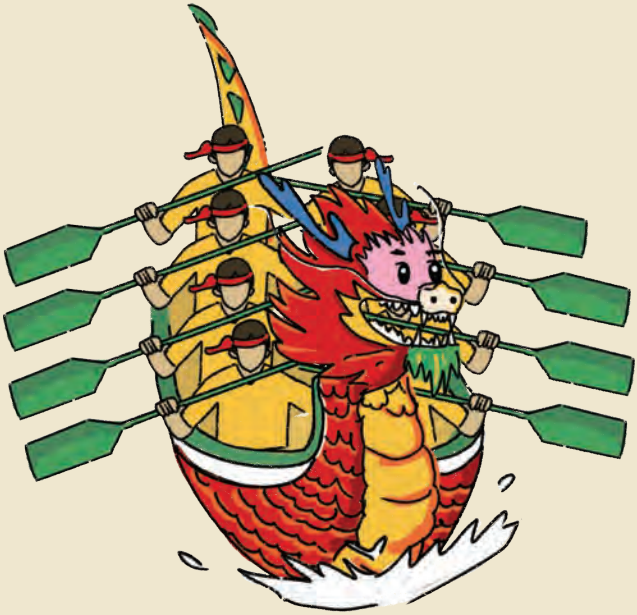


Foto ini milik Ng Putu Wahyu Rama

Festival Peh Cun, yang kini dikenal sebagai Festival Cisadane di Tangerang, berasal dari tradisi Tionghoa untuk memperingati Duanwu Jie atau Dragon Boat Festival. Awalnya dirayakan dengan ritual khas seperti lomba perahu naga dan memandikan perahu papak merah di Sungai Cisadane, acara ini kini berkembang menjadi perayaan budaya tahunan. Festival Cisadane tidak hanya mempertontonkan tradisi Tionghoa, tetapi juga menampilkan seni, kuliner, dan budaya lokal, menjadikannya simbol keragaman budaya dan daya tarik wisata bagi Kota Tangerang.

Tari Lenggang Cisadane

Asal Usul Tari Lenggang Cisadane

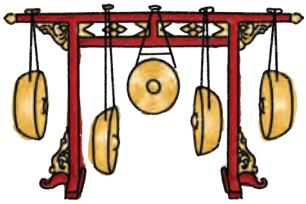
Tari Lenggang Cisadane tidak hanya menggambarkan identitas multi-etnis Kota Tangerang, tetapi juga menyampaikan pesan bahwa meskipun ada perbedaan antar etnis, mereka tetap dapat bersatu dalam harmoni. Tarian ini menjadi alat untuk memperkenalkan dan memperkuat citra Kota Tangerang sebagai kota yang kaya akan budaya dan keragaman.

Tari Lenggang Cisadane merupakan simbol dari kemajemukan dan keberagaman budaya yang ada di Kota Tangerang. Tarian ini, yang dirancang oleh H. Unus, menggambarkan keberagaman etnis yang ada di kota tersebut melalui gerakan-gerakan tari yang merepresentasikan budaya dari etnis-etnis besar, seperti Sunda, Betawi, Tionghoa, dan Melayu. Misalnya, gerakan keupat, capang, dan sontang lageday menggambarkan budaya Sunda, sementara gerakan lontang canting, kewer, dan selut menggambarkan budaya Betawi, dan gerakan keupat linggek serta gerak Melayu merepresentasikan budaya Tionghoa dan Melayu.

Nama "Lenggang Cisadane" dipilih untuk tarian ini, dengan "lenggang" yang menggambarkan keindahan dan keceriaan dalam gerakan tari, sementara "Cisadane" merujuk pada Sungai Cisadaneyang melintasi Kota Tangerang, yang melintasi Kota Tangerang, yang menjadi simbol geografis dan sejarah kota tersebut. Sungai Cisadane memiliki nilai sejarah sebagai jalur perdagangan Tionghoa sejak abad ke-16 dan kini berfungsi sebagai sumber irigasi serta objek wisata. Penggunaan nama ini memperkuat identitas lokal dan memperlihatkan kebanggaan masyarakat terhadap simbol yang sudah melekat dalam sejarah dan kehidupan mereka.

Alat Musik

Tari Lenggang Cisadane menggunakan berbagai alat musik dan kostum yang mencerminkan kebudayaan campuran dari etnis-etnis yang ada di Kota Tangerang, seperti Betawi, Tionghoa, dan Sunda.



Gambang Kromong:

Alat musik yang menggabungkan unsur budaya Betawi dan Tionghoa, digunakan dalam iringan tari Lenggang Cisadane. Set alat musik ini terdiri dari Tehyan (alat musik asal Cina), Goong, Gendang, dan Kecrek (alat musik tradisional Indonesia).

Gamelan Salendro:

Digunakan dalam pembukaan tari, set gamelan ini terdiri dari Saron I dan II, Bonang, Rincik, Gendang, Demung, Goong, dan Kecrek, yang merupakan alat musik tradisional khas Sunda. Gamelan salendro memperkuat nuansa budaya Sunda di tari ini.

Marawis:

Alat musik tradisional islami yang memberikan irama mencolok dalam tari Lenggang Cisadane, sejalan dengan motto Kota Tangerang "Akhlakul Karimah" yang menggambarkan kehidupan beragama islam.

Tari Cokek

Asal Usul Tari Cokek

Tari Lenggang Cisadane tidak hanya menggambarkan identitas multi-etnis Kota Tangerang, tetapi juga menyampaikan pesan bahwa meskipun ada perbedaan antar etnis, mereka tetap dapat bersatu dalam harmoni. Tarian ini menjadi alat untuk memperkenalkan dan memperkuat citra Kota Tangerang sebagai kota yang kaya akan budaya dan keragaman.

Tari Cokek merupakan salah satu tarian tradisional yang berasal dari hasil akulturasi budaya Tionghoa, Banten, dan Betawi, dan pertama kali muncul di Tangerang pada abad ke-19. Tarian ini lahir di lingkungan masyarakat Betawi Tionghoa di Teluk Naga, Tangerang, dan pada awalnya dikenal sebagai tarian pergaulan yang sering dipentaskan dalam acara hajatan.

Nama Tari Cokek berasal dari nama Tan Sio Kek, pencipta tarian ini, yang kemudian disederhanakan oleh masyarakat menjadi "Cokek". Tarian ini diiringi musik tradisional gambang kromong, khas Betawi. Setiap gerakan dalam Tari Cokek memiliki makna khusus, seperti gerakan tangan ke atas yang melambangkan permohonan kepada Tuhan, menunjuk mata sebagai simbol menjaga pandangan, dan menunjuk kening yang mengingatkan pentingnya menggunakan akal untuk hal-hal positif.

Alat Musik

Tari Cokek menggunakan berbagai alat musik, di antaranya adalah gambang kromong yang menjadi pengiring utama dalam tarian ini. Gambang kromong terdiri dari instrumen-instrumen seperti gambang (sejenis xilofon), kromong (sejenis gong kecil), kendang, dan rebana, yang menghasilkan irama dan melodi yang mendukung gerakan dinamis dan energik para penari. Alat musik ini memberikan nuansa khas dalam Tari Cokek, menciptakan suasana yang meriah dan penuh semangat.

Gambang Kromong

Gambang Kromong:

Tradisi, Musik, dan Cerita

Gambang Kromong merupakan salah satu musik tradisional khas Betawi yang turut berkembang di wilayah Tangerang. Musik ini menjadi bukti nyata akulturasi budaya Tionghoa dan Betawi yang telah berlangsung sejak lama. Nama "Gambang Kromong" sendiri berasal dari dua alat musik utamanya: gambang, instrumen berbentuk bilah kayu yang dipukul, dan kromong, gong kecil dari logam yang menghasilkan nada khas. Sering dimainkan dalam berbagai acara, seperti pernikahan, khitanan, hingga perayaan budaya, Gambang Kromong kerap dipadukan dengan tarian tradisional atau lawakan khas lenong. Lebih dari sekadar hiburan, musik ini merepresentasikan harmoni dan keberagaman budaya yang hidup dalam masyarakat.

Asal Usul Gambang Kromong

Sejarah Gambang Kromong bermula pada abad ke-19 ketika ada interaksi antara budaya Betawi (Melayu) dan Tionghoa di sekitar wilayah Tangerang. Pada masa itu, para imigran Tionghoa yang datang ke Indonesia membawa budaya dan tradisi musik mereka, yang kemudian berasimilasi dengan musik lokal Melayu, khususnya Betawi.

Gambang Kromong mendapatkan namanya dari dua alat musik utamanya: gambang (sejenis xilofon dari kayu) dan kromong (gong kecil yang menghasilkan suara khas). Musik ini menggabungkan instrumen tradisional Betawi seperti kendang dan suling dengan instrumen Tionghoa seperti gong dan biola. Kombinasi ini menciptakan suara yang unik dan khas, yang dikenal dengan irama cepat dan dinamis.

Pada awalnya, Gambang Kromong dimainkan dalam berbagai perayaan dan acara tradisional, seperti pesta rakyat, pernikahan, dan perayaan tahun baru Imlek. Seiring waktu, musik ini semakin berkembang dan menjadi bagian dari budaya masyarakat Tangerang.

Pada masa kolonial, Gambang Kromong juga digunakan dalam pertunjukan rakyat yang sering diadakan di lingkungan perkotaan dan desa, serta memiliki pengaruh besar dalam budaya Betawi dan Tionghoa. Meskipun popularitasnya sempat menurun, Gambang Kromong tetap dijaga sebagai warisan budaya yang penting, dengan berbagai kelompok seni yang terus melestarikan dan memperkenalkan musik ini kepada generasi muda.

Macam Macam

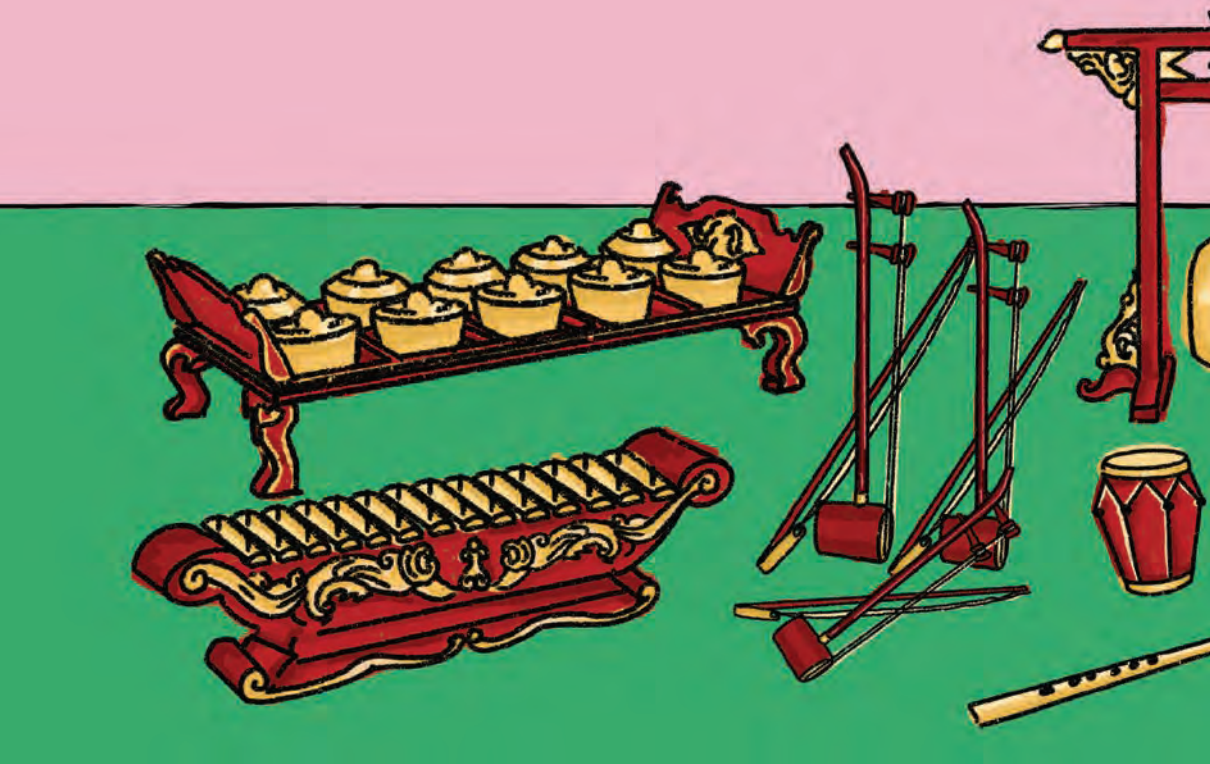
Alat Musik Gambang Kromong

Gambang
Hidangan asin seperti ikan asin, daging asap, atau acar-acaran melambangkan kehidupan yang tidak selalu manis, tetapi juga memiliki tantangan.

Kecrek (Pan)
Lempengan logam tipis pada papan kayu yang menghasilkan suara ritmis "crek-crek" saat dipukul dengan palu/tongkat.

Ningnong (Sio-lo)
Dua piringan logam kecil (10 cm) pada bingkai kayu, dipukul bergantian untuk mengatur irama.

Bangsing (suling)
Suling bambu dengan enam lubang, dimainkan horizontal. Menghasilkan nada pendek dan terputus-putus.



Kromong

Terdiri atas 10 gong "pecon" perunggu/kuningan dalam rak kayu dua baris. Baris luar bernada siang-liuh-u-kong-che, baris dalam che-kong-siang-liuh-u. Dimainkan dengan kayu berbalut kain melalui tiga tabuhan: dilagu, dikemprang, dan dicaruk.

Kong-a-hian, Teh-hian, Su-kong

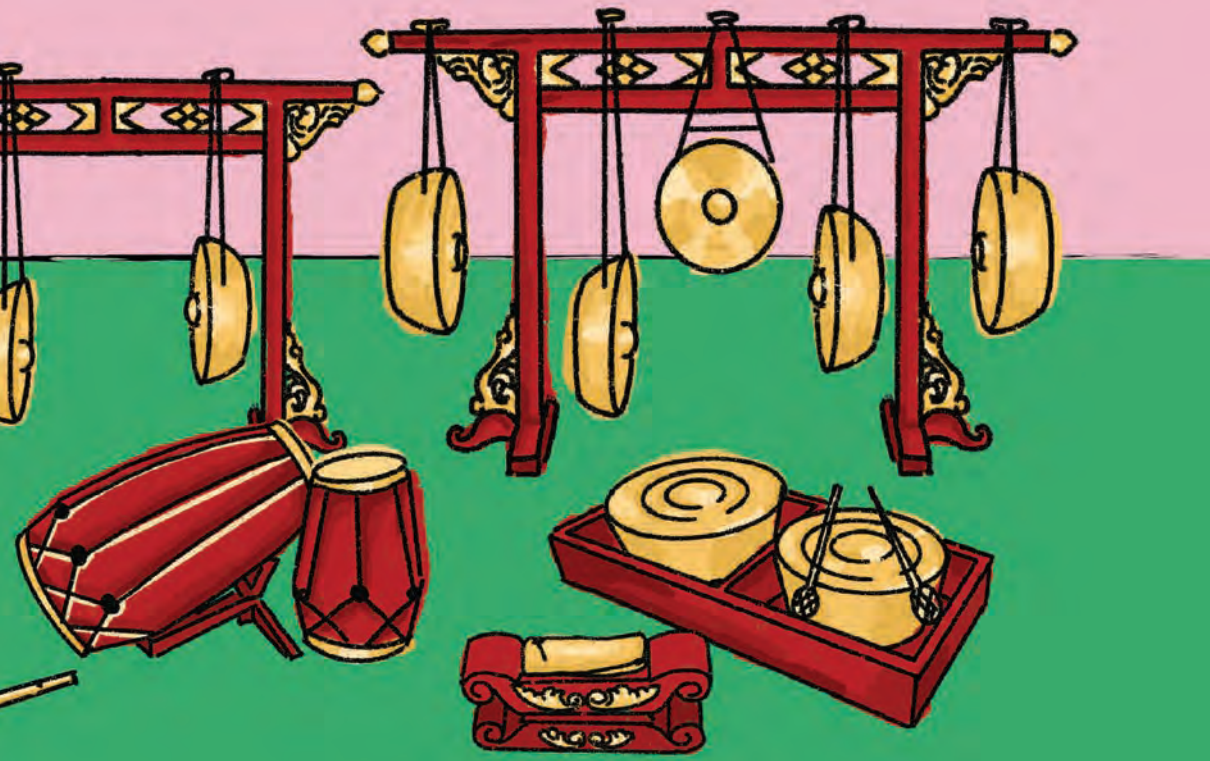
Ketiga alat musik ini merupakan bagian penting dalam ensambel musik tradisional yang memanfaatkan kendang. Kendang Gede berfungsi sebagai pengatur tempo utama, sedangkan Kulantet Pak dan Kulantet Tung memberikan variasi dan aksen ritmis untuk memperkaya harmoni musik. Kombinasi dari ketiganya menciptakan kesatuan ritme yang kompleks dan dinamis, khas dalam musik tradisional Indonesia.

Gong Gede dan Kempul

Gong gede adalah gamelan berinstrumen besar, digunakan dalam upacara Dewa Yadnya dan festival kuil, dengan teknik khas motif kekenyongan yang menyajikan nada pokok gending. Kempul, seperangkat gong bernada dari perunggu, menghasilkan suara merdu dan menentukan bentuk repertoar gending dalam gamelan gong gede.

Kong-a-hian, Teh-hian, Su-kong

Instrumen gesek dua dawai dari tempurung kelapa, gagang kayu, dan purilan. Kong-a-hian bernada liuh (g) dan che (d), Teh-hian siang (e) dan liuh (g), Su-kong su (a) dan kong (e).



Upacara Cio Tao

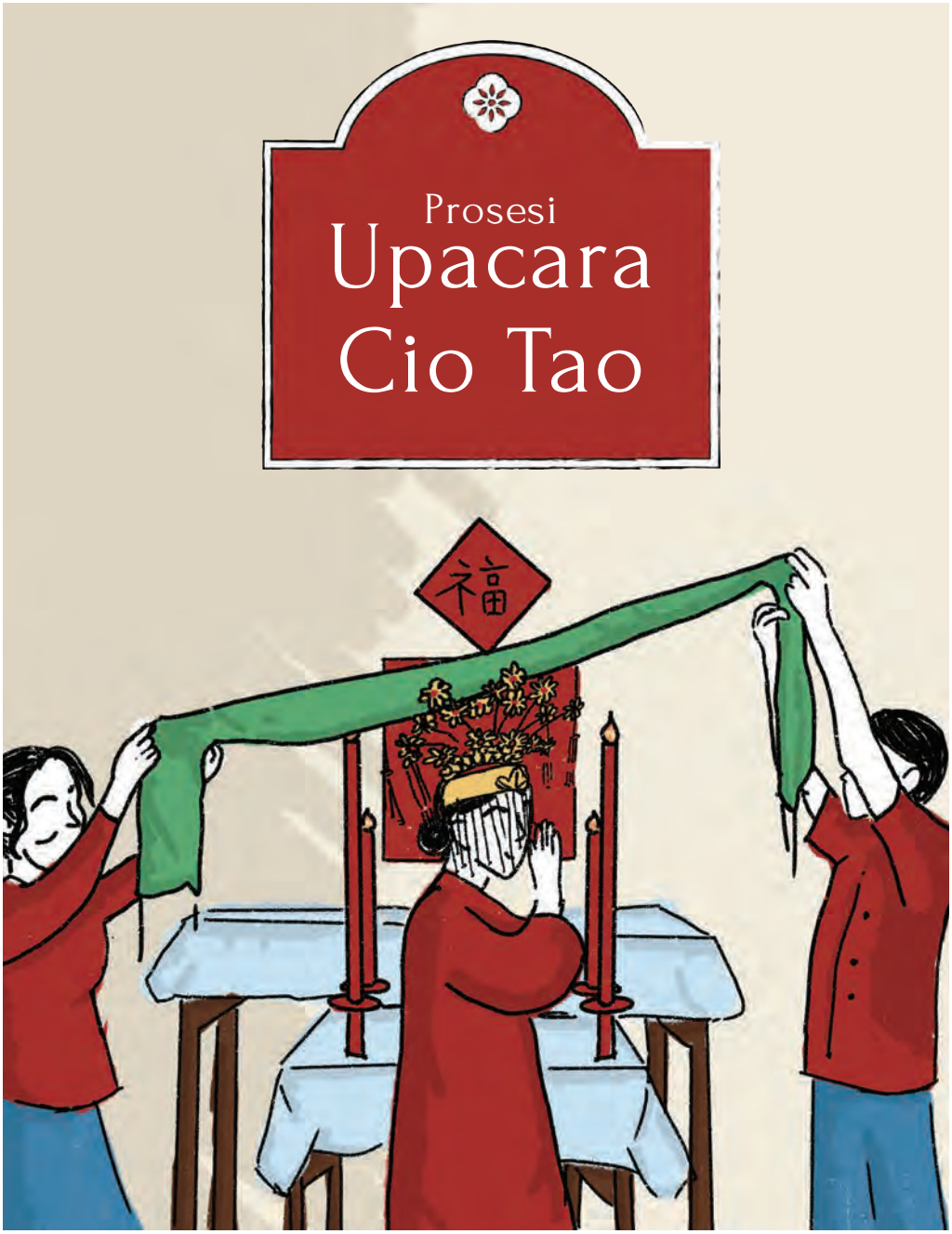
Harmoni Kehidupan dan Budaya

Foto ini milik Andrean Kristianto

Tradisi Cio Tao, yang berasal dari suku Hokkian di Tiongkok, awalnya merupakan ritual pernikahan yang berlandaskan ajaran Konghucu. Namun, kini tradisi ini lebih dikenal sebagai upacara pernikahan formal meskipun masih dijaga dengan penuh penghormatan terhadap warisan leluhur. Tradisi ini menjadi kebanggaan masyarakat Tionghoa di Tangerang, yang merupakan daerah multikultural dengan berbagai suku dan etnis yang hidup berdampingan secara harmonis. Cio Tao menjadi bagian penting dari kebudayaan Tionghoa Benteng di Tangerang dari kebudayaan Tionghoa Benteng di Tangerang, yang telah diwariskan sejak abad ke-17. Akulturasi budaya terlihat dalam perayaan Cio Tao, yang menggabungkan unsur budaya Tionghoa, Sunda, dan Betawi. Contohnya, mempelai perempuan mengenakan penutup wajah mirip dengan yang dipakai oleh putri Betawi, Keberagaman budaya ini mencerminkan perpaduan harmonis dan menciptakan ritual yang kaya akan keindahan serta nilai-nilai budaya.

Prosesi

Upacara Cio Tao



Upacara Cio Tao

Pengantin wanita dipapah oleh orang tua untuk duduk di atas kursi berlapis kain satin merah di atas tetampah. Pada tahap ini, rambut pengantin wanita disisir ke bawah, menandakan transisi dari masa kanak-kanak menuju kedewasaan. Rambut dihias dengan aksesori kepala berupa kembang goyang dan tusuk konde berbentuk burung hong atau phoenix, sementara wajahnya ditutup dengan manik-manik panjang.

Sembahyang oleh Orang Tua

Kedua orang tua mempelai melakukan sembahyang kepada Thien (sosok dewa yang dianggap Mahakuasa) dan para leluhur keluarga. Mereka mempersembahkan sesaji di altar dan menyalakan lilin merah besar sebagai simbol penerangan bagi anak-anak mereka. Kedua mempelai juga berdoa di altar, menuangkan anggur di bawah altar Thien sebagai penghormatan kepada leluhur yang telah meninggal.

Penutupan Wajah Pengantin Wanita

Wajah pengantin wanita ditutup dengan kain hijau, kemudian ia diantarkan oleh orang tua untuk bertemu suaminya. Mereka disambut dengan saweran uang koin yang dilemparkan oleh tamu.

Foto ini milik Andrean Kristianto

Makan 12 Mangkuk

Kedua mempelai makan 12 mangkuk hidangan yang melambangkan 12 bulan dalam setahun. Makanan dengan berbagai rasa melambangkan lika-liku kehidupan rumah tangga. Orang tua mempelai juga menyuapi mereka dengan nasi untuk mengingatkan jasa orang tua.

Penutupan dengan Musik Tradisional

Latar musik tradisional gambang kromong mengalun selama tamu menikmati hidangan yang tersedia, menambah kemeriahan upacara.

Pembukaan Kerudung dan Pertemuan dengan Suami

Pengantin pria membuka kerudung yang menutupi wajah pengantin wanita, menandakan dimulainya perjalanan baru hidup pengantin wanita.

Foto ini milik Andrean Kristianto

12 Mangkuk

dalam upacara Cio Tao

Hidangan Berkuah

Sup, bubur, atau hidangan berkuah lainnya seringkali menjadi bagian dari 12 mangkuk. Ini melambangkan kehidupan yang penuh dengan dinamika dan perubahan.

Hidangan Asin

Hidangan asin seperti ikan asin, daging asap, atau acar-acaran melambangkan kehidupan yang tidak selalu manis, tetapi juga memiliki tantangan.

Hidangan Manis

Kue-kue tradisional Tionghoa, manisan buah, atau hidangan penutup manis lainnya melambangkan kebahagiaan dan keberuntungan dalam rumah tangga.

Hidangan Pedas

Hidangan pedas melambangkan keberanian dan semangat untuk menghadapi segala rintangan.

Lauk Pauk

Berbagai jenis lauk pauk seperti daging, ayam, atau seafood juga seringkali menjadi bagian dari 12 mangkuk.

Busana Pengantin

Busana Mempelai Wanita

红袄 (Ang O)
Baju tradisional berwarna merah cerah.
Merah melambangkan keberuntungan, kebahagiaan, dan keberanian.

花裙 (Hoa Kun)
Rok lipat panjang berwarna hijau.
Hijau melambangkan kesuburan dan harmoni.

Aksesori Tambahan
Ornamen kepala tradisional yang sering dihiasi bunga atau manik-manik emas untuk memperindah penampilan.

Busana Mempelai Pria

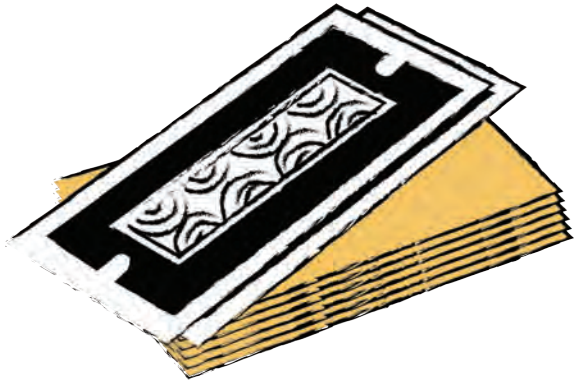
Jubah Hitam Tradisional
Warna hitam mencerminkan ketenangan dan rasa hormat dalam upacara adat.

Hiasan Kepala Berwarna Merah
Biasanya berupa topi atau pita tradisional dengan aksen merah. Warna merah melambangkan kebahagiaan dan keberanian menghadapi kehidupan baru.

Kartu Ceki

Tradisi dalam Setumpuk Kartu

Apa itu Kartu Ceki?



Kartu ceki adalah jenis kartu permainan tradisional yang berasal dari Tiongkok dan cukup populer di kalangan komunitas Tionghoa di Indonesia, terutama di wilayah seperti Tangerang dan Bali. Kartu ini memiliki ukuran kecil, bentuk memanjang, dan terdiri dari beberapa simbol unik yang berbeda dari kartu remi biasa. Set kartu ceki terdiri dari 30 kartu, dengan empat kelompok utama, yaitu "Man" (manusia), "Bing" (keping), "Wan" (puluhan), dan "Tiauw" (lambang burung).

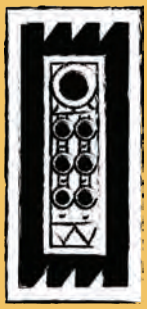
Permainan kartu ceki biasanya dimainkan oleh tiga hingga empat orang dan memiliki aturan serta strategi tersendiri yang mirip dengan permainan kartu rummy atau mahjong.

Selain sebagai hiburan, kartu ceki juga dianggap sebagai bagian dari warisan budaya, terutama di komunitas Tionghoa Benteng di Tangerang, di mana permainan ini sering dimainkan pada acara-acara tertentu atau saat perayaan budaya.

CEKI
KALONG MAS
CEKI KALONG MAS
TRADE
MARK
GOLD FISH

Jenis - Jenis Kartu Ceki

Lotjan



Tjit So

Konde

Koetjing

Bengkok

Emprit

Bendera

Kalong

Kasoet

Petaq Loro

Njonjah

Sisir

Pinggang

Pandjang

Dji Tepekong

Petaq Teloe

Kantong

Bedjat

Ronggeng

Bambu

Miring

Babi

Manis

Glinding

Lak Tepekong

Sa Goenoeng

Gosoq

Woloe

Kau Merah

Keroq

KECAP BENTENG TULEN
CAP
ISTANA
TERDIRI
TH 1882
PER. KECAP TENG GIOK SENG
SARI - SEDANG
HALAL
P-IRT No. 209367102065-28
KECAP BENTENG
SH
Sejak 1920
No.1
HALAL
d/h. SIONG HIN
P-IRT. 209367101065-28
MANIS SEDANG
BERSIH, HARUM, GURIH.
MFG 30.10.2024
EXP 30.10.2025

Kecap Manis

Manis Rasa Nusantara

Produksi kecap, khususnya kecap manis, merupakan hasil akulturasi budaya antara Tionghoa dan Indonesia. Biji kedelai, yang merupakan komoditas asal Cina, dibawa oleh para imigran Tionghoa dan dikembangkan lebih lanjut melalui fermentasi, penambahan rempah-rempah, serta manisnya gula jawa, yang akhirnya menciptakan kecap manis. Tangerang dikenal sebagai daerah penghasil kecap yang telah ada sejak zaman kolonial.

Produksi kecap di Tangerang dimulai pada tahun 1882 dengan berdirinya pabrik kecap tertua, Kecap Benteng Cap Istana. Pabrik ini memanfaatkan fermentasi kedelai, rempah-rempah, dan gula jawa, menciptakan kecap manis yang menjadi ciri khas hasil akulturasi budaya Tionghoa dan Indonesia.

Kemudian, pada tahun 1920, didirikan Kecap Siong Hin (SH) oleh Lo Tjit Siong. Produksi kecap ini dilakukan di pabrik Teng Giok Seng yang hingga kini masih aktif dan berlokasi di sebuah bangunan tua bercat abu-abu di Jalan Saham Pasar Lama, Kelurahan Sukasari, Kecamatan Tangerang, Kota Tangerang. Nama Kecap Benteng sendiri menjadi populer sebagai sebutan umum untuk kecap yang diproduksi di Tangerang.

Seiring waktu, industri kecap di Tangerang terus berkembang dengan munculnya berbagai merek lain yang turut memperkaya tradisi pembuatan kecap di kota ini, menjadikan Tangerang sebagai salah satu pusat produksi kecap manis yang terkenal di Indonesia.

BENTENG HERITAGE

03.

Jelajah Tempat Budaya di Kota Tangerang

家風

03.

01.

04.

02.

05.

01 Kawasan Kuliner Laksa Tangerang

Jl. Mochammad Yamin No.113, RT.001/RW.004, Babakan, Kec. Tangerang, Kota Tangerang, Banten 15118

02 Kawasan Pasar Lama

Cilame, RT.001/RW.003, Sukasari, Kec. Tangerang, Kota Tangerang, Banten 15111

03 Laksa Bihun Ci Ikim

Gg. Setia III No.28, RT.004/RW.016, Sukasari, Kec. Tangerang, Kota Tangerang, Banten 15118

04 Museum Benteng Heritage

Cilame No. 18&20, RT.001/RW.004, Pasar Lama, Kec. Tangerang, Kota Tangerang, Banten 15118

05 Kelenteng Boen Tek Bio

Jl. Bhakti No.14, RT.001/RW.004, Sukasari, Kec. Tangerang, Kota Tangerang, Banten 15118

5.
6.
4.
3.
2.
1.
Jelajah Kota
TANGERANG
LEGENDA
1. Sungai Cisadane
2. Kawasan Pasar Lama
3. Kelenteng Boen Tek Bio
4. Museum Benteng Heritage
5. Pabrik Kecap SH
6. Stasiun Tangerang
7. Kawasan Kuliner Laksa Tangerang
7.

04.

Seberapa Tahu Kamu ?

KUIS TRADISI TANGERANG

Baca bukunya udah,
kan?

Ayok lihat kamu bisa
jawab pertanyaan ini
atau nggak!

Apa nama makanan khas Kota Tangerang yang terbuat dari kuah santan kuning kental?

A. Soto Kuning Tangerang
B. Kari ayam Tangerang
C. Mie kari Tangerang
D. Laksa tangerang

Apa nama dari alat musik di samping?

A. Bangsing
B. Ningnong
C. Gambang
D. Kromong

Merek kecap mana yang bukan berasal dari Kota Tangerang ?

A. Siong Hin
B. Cap Istana
C. Cap Topi
D. Bango

Apakah bentuk dari Bakcang Tangerang ?

A. Segitiga
B. Limas Segi Empat
C. Prisma Segitiga
D. Limas Segitiga

Pakaian di samping digunakan dalam acara apa ?

A. Sembahyang Samkay
B. Perayaan Pehcun
C. Upacara Cio Tao
D. Festival twan

TOKO BENI
VARIO

05.

KAMUS CINA BENTENG

Kamus Cina Benteng

Hoki	Keberuntungan
Ciong	Sial
Angpau	Amplop merah berisi uang yang diberikan sebagai hadiah pada saat perayaan tertentu, seperti Imlek.
Cepe	Seratus rupiah, digunakan untuk menyebut nominal uang.
Goban	Lima puluh ribu rupiah, sering digunakan dalam konteks uang.
Ceban	Sepuluh ribu rupiah, istilah informal yang umum untuk menyebut nilai uang.
Lihai	Berarti "hebat" atau "sangat mahir," biasanya dipakai untuk memuji seseorang yang ahli dalam suatu hal.
Bakiak	Sandal kayu dengan tali, seringkali dikenakan saat upacara atau kegiatan tertentu; dikenal juga sebagai alas kaki tradisional.
Cap Go Meh	Perayaan 15 hari setelah Tahun Baru Imlek.
Ceng Beng	Ritual ziarah kubur.
Bakpao	Jenis roti kukus khas Tionghoa.

Mie Tiauw	Mie pipih yang terbuat dari tepung beras.
Loteng	Berarti lantai atas atau ruangan di atas, seperti atap atau tempat penyimpanan di bagian atas rumah.
Taoco	Bumbu tradisional dari kacang kedelai yang difermentasi, menghasilkan rasa yang khas dan sering digunakan dalam masakan seperti tumisan dan sup.
Bocengli	Berarti "tidak jujur" atau "curang," sering digunakan untuk menyebut perilaku yang tidak adil atau manipulatif.
Cincai	Dalam konteks sehari-hari, berarti tidak apa-apa, santai, atau mudah diatur.
Toapekong	atung atau altar yang digunakan sebagai sarana pemujaan atau persembahyangan dalam kepercayaan tradisional Tionghoa, sering ditemui di kelenteng.
Cingkak	Bahasa lokal Cina Benteng untuk permainan tradisional, mirip dengan permainan lompat tali.
Kongsi	Bentuk gotong royong atau komunitas yang erat antaranggota masyarakat Cina Benteng, terutama dalam hal perayaan, kegiatan sosial, atau membantu anggota yang membutuhkan.
Ngo Hian	Sesaji berupa lima persembahan yang digunakan saat sembahyang, yang mencakup buah, kue, daging, teh, dan lilin.
Kode	Kakak laki-laki tertua
Konga	Kakak laki-laki nomor dua
Kocit	Kakak laki-laki paling akhir
Cide	Kakak wanita tertua

Cinga	Kakak wanita nomor dua
Cicit	Kakak wanita paling akhir
Cihu	Kakak ipar laki-laki
Soso/Enso	Kakak ipar wanita
Mehu	Adik ipar laki-laki
Cin Keh	Besan laki-laki
Ce Em	Besan wanita
Engkong	Kakek
Emak	Nenek
Ocoh	Nenek buyut
Pekong	Saudara laki-laki dari kakek
Sunsay	Cucu mantu
Tuako/Jiko/Sako	Saudara suami/istri

Daftar Pustaka

Anggraini, A. (2019, December 16). 10 tempat makan Bacang Enak paling Melekat di Hati. Nibble. https://www.nibble.id/10-tempat-makan-bacang-enak-paling-melekat-di-hati/#google_vignette

Asal Usul Festival Peh Cun, Hari Mendayung Perahu Dan Makan Bakcang - Semua Halaman. National Geographic. (n.d.). https://nationalgeographic.grid.id/read/132739272/asal-usul-festival-peh-cun-hari-mendayung-perahu-dan-makan-bakcang?page=all

Berkenalan Dengan Festival cisadane Kota Tangerang, Lambang Keberagaman Yang Harmonis. Berkenalan dengan Festival Cisadane Kota Tangerang, Lambang Keberagaman yang Harmonis - Event. (n.d.). https://www.indonesia.travel/event/id/story-of-event/berkenalan-dengan-festival-cisadane.html

Bunga Ram Pai Lokalitas Kebudayaan Daerah ... (n.d.). https://disbudpar.tangerangkota.go.id/assets/uploads/informationpublic_20240115_1705285850.pdf

Falihatul Ibriza Purnidya Anugrah. (2019, July 24). Tari Lenggang Cisadane Sebagai Seni Wisata di Kota tangerang. UPI Repository. http://repository.upi.edu/37139/

Gufron, A. (n.d.). Apa dan Bagaimana Peralatan Musik Gambang Kromong. Balai Pelestarian Nilai Budaya Jawa Barat. https://kebudayaan.kemdikbud.go.id/bpnbjabar/apa-dan-bagaimana-peralatan-musik-gambang-kromong/

Hebat, KECAP Benteng Khas Tangerang Sudah Generasi Ke Empat. InfoPublik. (n.d.). https://infopublik.id/read/191852/hebat-kecap-benteng-khas-tangerang-sudah-generasi-ke-empat.html

Ikon Budaya Kota Tangerang, Festival Perahu Naga Peh Cun 2024 Digelar Awal Juni. PPID Kota Tangerang. (n.d.). https://ppid.tangerangkota.go.id/artikel/detail/42961/ikon-budaya-kota-tangerang-festival-perahu-naga-peh-cun-2024-digelar-awal-juni

Johny Dwi Cahya, author. (1970, January 1). Permainan Kartu ceki Qian ka Dalam Masyarakat cina benteng tangerang: Sarana Hiburan Dan interaksi Sosial = the ceki card game Qian ka among the Cina Benteng Society in Tangerang: Means of entertainment and social interaction. Universitas Indonesia Library. https://lib.ui.ac.id/detail?id=20474435&lokasi=lokal

Kompasiana.com. (2024, June 7). Mengenal

Tradisi festival Peh Cun. KOMPASIANA. https://www.kompasiana.com/lilianalie2123/6662c49d34777c473e368be2/mengenal-tradisi-festival-peh-cun

Lingga, R. A. (2023, November 26). Akulturasi Budaya cio tao, Adat Pernikahan cina benteng tangerang. Antara News. https://www.antaranews.com/berita/3842109/akulturasi-budaya-ciotao-adat-pernikahan-cina-benteng-tangerang

Mengenal Tujuh Warisan Budaya Takbenda di Kota tangerang. Website Resmi Pemerintah Kota Tangerang. (n.d.). https://www.tangerangkota.go.id/berita/detail/37771/mengenal-tujuh-warisan-budaya-takbenda-di-kota-tangerang

Mengikat Cinta lewat pernikahan cio Tao Yang Kini Langka - Foto. Bloomberg Technoz - Berita Ekonomi & Bisnis Terbaru Hari Ini. (n.d.). https://www.bloombergtechnoz.com/detail-foto/497/mengikat-cinta-lewat-pernikahan-cio-tao-yang-kini-langka

Mie Laksa, Kuliner Khas tangerang buah kebudayaan peranakan. Indonesia.go.id. (n.d.). https://indonesia.go.id/kategori/pariwisata/636/mie-laksa-kuliner-khas-tangerang-buah-kebudayaan-peranakan?lang=1

Qodariah, L., & Rahmawati, M. (n.d.). Festival Peh Cun : Pesta Musim Kemarau Masyarakat Tionghoa di Kota tangerang. Haluan Sastra Budaya. https://jurnal.uns.ac.id/hsb/article/view/44586/32050

Team, I. P. (n.d.). Tari Lenggang Cisadane. SIKOTA. https://sikota.tangerangkota.go.id/destination/Tari-Lenggang-Cisadane#:~:text=Tari%20Lenggang%20Cisadane%20merupakan%20tarian,di%20Kota%20Tangerang%20itu%20sendiri.

Umam, W. by, & Umam. (n.d.). Tari cokek: Makna, Sejarah, Properti, Dan Ragam Gerakannya. Gramedia Literasi. https://www.gramedia.com/literasi/tari-cokek/#google_vignette

Wikimedia Foundation. (2024, June 30). Ceki. Wikipedia. https://id.wikipedia.org/wiki/Ceki

Buku ini mengeksplorasi akar budaya yang beragam dari kota ini, termasuk pengaruh etnis Tionghoa, Betawi, dan Sunda yang membentuk identitas Tangerang. Dengan narasi yang informatif dan visual yang menarik, buku ini bertujuan untuk menghubungkan generasi muda dengan warisan budaya lokal yang kaya, serta menumbuhkan kesadaran akan pentingnya pelestarian tradisi di era modern.

Red & White Publishing
Crown Palace Blok E No.5
Jl. Prof. Dr. Soepomo No. 231
Pancoran, Jakarta 12870
Email: info@redandwhite.co.id
Telp.: 021 83787848

CULTURE
03012025
1712-2024