

newsletter

eazyproperty

WHAT'S GOING ON IN **MARCH**

TRENDING

BEBAL
(BERITA BALI)

PHOTO EDITOR

LIFESTYLE

ACTIVITY

March 2025



0-22-03-25



www.indonesiajamansekarang.co.id

**WELCOME BACK
TO OUR MONTHLY
NEWSLETTER**

Q www.indonesiajamansekarang.co.id

Satu Hati, Satu Jiwa dalam Budaya

Salam hangat dan penuh semangat kepada pembaca setia Eazy Newsletter. Kali ini di edisi Maret 2025, sebuah edisi spesial yang menyajikan ragam cerita dan pengalaman menawan dari Pulau Dewata serta berbagai liputan inspiratif lainnya. Di tengah gelombang semangat baru setelah musim perayaan Nyepi dan libur Lebaran, Eazy Newsletter mengajak kamu menelusuri kembali kekayaan budaya Bali, sekaligus menikmati beragam sajian menarik.

Selanjutnya dua sajian penuh makna: "Tarawih di Tengah Keheningan Nyepi" dan "Gema Gamelan dan Ogoh-ogoh". Bagaimana kebersamaan umat Islam melaksanakan Tarawih sederhana di malam Nyepi yang memperlihatkan harmoni kehidupan beragama di pulau ini. Sementara itu, kilas balik pawai ogoh-ogoh menggambarkan semangat penyucian diri yang diwariskan secara turun-temurun. Betapa Bali selalu merajut toleransi dan tradisi dalam setiap helaan napas masyarakatnya.



Selanjutnya dua sajian penuh makna: "Tarawih di Tengah Keheningan Nyepi" dan "Gema Gamelan dan Ogoh-ogoh". Bagaimana kebersamaan umat Islam melaksanakan Tarawih sederhana di malam Nyepi yang memperlihatkan harmoni kehidupan beragama di pulau ini. Sementara itu, kilas balik pawai ogoh-ogoh menggambarkan semangat penyucian diri yang diwariskan secara turun-temurun. Betapa Bali selalu merajut toleransi dan tradisi dalam setiap helaan napas masyarakatnya.



Rubrik Lifestyle hadir dalam dua edisi khusus yang menggugah selera dan imajinasi. Kamu akan merasakan pengalaman kuliner otentik di Takumi Bali, di mana filosofi omotenashi berpadu dengan cita rasa Jepang klasik. Melalui tulisan hangat, kami menyampaikan tips eksklusif agar perjalanan kuliner kamu tuntas memuaskan. Sementara itu, liputan kriya John Hardy mengajak kamu menapak jejak seni perhiasan bambu di Ubud, sebuah perjalanan personal yang menjembatani tradisi Bali dengan desain internasional.



Nikmati petunjuk lengkap berburu oleh-oleh istimewa. Melalui rekomendasi Falala Chocolate, Pod Chocolate, dan Mason Chocolate, kamu akan dibimbing merasakan sensasi rasa lokal serta pengalaman tur pabrik yang edukatif. Tidak hanya itu, kami juga menekankan pentingnya mendukung keberlanjutan dan perekonomian lokal, sehingga setiap gigitan coklat membawa makna lebih dalam.

Lewat keseluruhan rubrik ini, harapan kami adalah menyampaikan kebanggaan akan kekayaan budaya Bali—dari ritual sakral hingga ragam seni dan kuliner—serta kebanggaan atas kemajuan dan dedikasi tim Eazy Newsletter dalam menghadirkan konten berkualitas, bukan hanya menjadi bacaan rutin, tetapi juga sumber inspirasi dan kebanggaan. Selamat menikmati, menjelajah, dan merasakan semarak budaya Bali serta inovasi kreatif Nusantara. Sampai jumpa di edisi mendatang, dengan cerita baru yang tak kalah memikat!

Salam,
Tim Eazy Newsletter



**TRENDING
TRENDING
TRENDING**

Petualangan Epik di Kelingking & Ketenteraman di Melasti

Pernahkah kamu membayangkan berdiri di tepi tebing yang menjulang tinggi, menatap luasnya Samudera Hindia yang membentang biru kehijauan? Atau berjalan di hamparan pasir putih bersih, dikelilingi tebing kapur megah yang seolah melindungi ketenangan pantai? Indonesia, negeri kepulauan dengan ribuan destinasi memesona, kembali membuktikan diri sebagai surga bagi para pencinta alam. Tahun ini, dua pantai ikoniknya **Kelingking Beach di Nusa Penida dan Pantai Melasti di Bali** berhasil masuk dalam daftar Pantai Terbaik se-Asia versi Tripadvisor. Keduanya bukan sekadar tempat wisata biasa, melainkan mahakarya alam yang menawarkan pengalaman liburan tak terlupakan. Yuk, simak alasan mengapa kamu harus segera merencanakan petualangan ke sana!



(Foto: unsplash/Paolo Nicoletto)

Kelingking Beach: Keindahan Purba yang Memacu Adrenalin

Bukanlah gelar sembarangan. Terletak di Nusa Penida, Bali, Kelingking Beach adalah perpaduan sempurna antara keindahan alam yang dramatis dan tantangan petualangan yang memompa adrenalin. Dari kejauhan, pantai ini menyajikan pemandangan tebing karst raksasa yang bentuknya mirip kepala Tyrannosaurus Rex (T-Rex), seolah menjaga pantai yang tersembunyi di bawahnya. Tebing setinggi 200 meter ini menjadi ikon utama yang membuat siapapun terpana.

Jangan bayangkan akses yang mudah, untuk mencapai bibir pantai, kamu harus menuruni tangga curam berundak yang terbuat dari kayu dan batu alam. Medannya cukup ekstrem beberapa bagian hanya cukup untuk satu orang, dengan pegangan seadanya. Tapi justru di sinilah letak keseruannya! Perjalanan menurun selama 30-45 menit ini akan menguji stamina, namun imbalannya sepadan: pasir putih halus, air laut jernih kebiruan, dan ombak yang berdesir lembut.

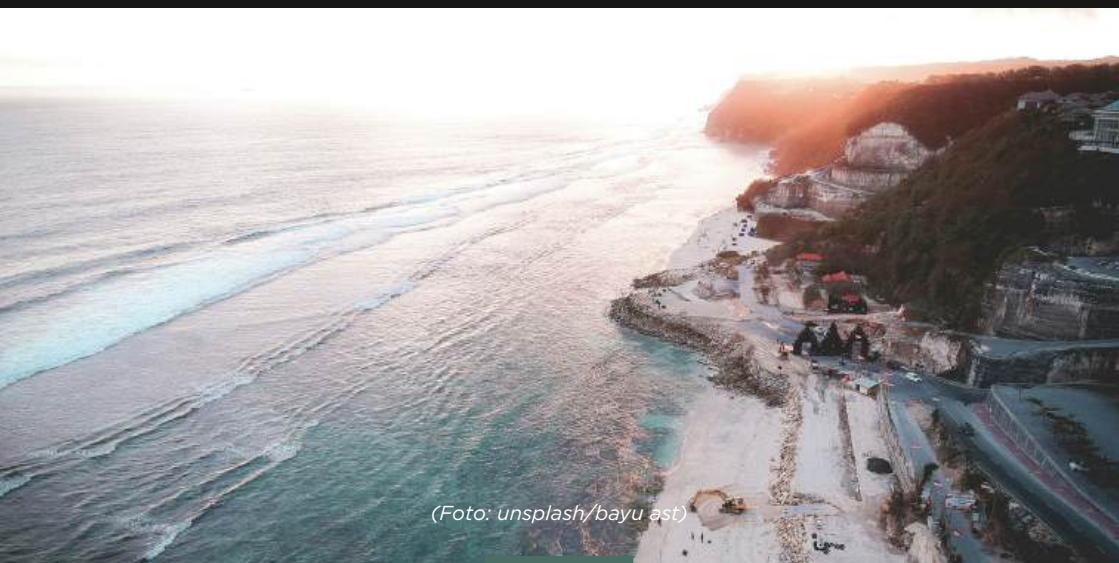
Bagi kamu yang kurang percaya diri menuruni tebing, jangan khawatir! Area puncak Kelingking sudah menyuguhkan spot foto spektakuler. Dari sini, kamu bisa mengabadikan lengkungan pantai berbentuk huruf "U" yang dikelilingi tebing hijau. Jangan lupa berfoto di "Tangan Raksasa", batu karang yang menjorok ke laut seperti jari-jari raksasa!

Setelah puas menikmati panorama, saatnya menyelami kehidupan bawah laut. Kelingking Beach dikelilingi taman laut dengan terumbu

karang sehat dan ikan-ikan tropis berwarna-warni. Snorkeling di sini bakal membawamu ke dunia lain. Jika beruntung, kamu bisa bertemu penyu atau ikan pari yang berenang santai. Jangan lewatkan juga kuliner khas Nusa Penida. Di warung-warung sekitar pantai, hidangan seperti Nasi Campur Bali dengan sate lilit, Lawar (salad tradisional), dan Es Kelapa Muda siap mengembalikan energimu. Sensasi menyanjatap makanan lokal sambil mendengar deburan ombak adalah pengalaman yang tak tergantikan.



(Foto: unsplash/kilarov)



(Foto: unsplash/bayu ast)

Pantai Melasti: Pesona Bali yang Tak Pernah Pudar

Jika Kelingking memukau dengan kesan purba, Pantai Melasti di Bali menawarkan kemewahan alam yang dipadukan dengan fasilitas modern. Terletak di kawasan Ungasan, pantai ini pernah tersembunyi di balik tebing kapur, namun kini menjadi primadona baru Bali. Berkat pembangunan akses jalan dan tangga yang tertata rapi, Pantai Melasti mudah dijangkau tanpa mengurangi pesona alamnya.

Begitu tiba di Melasti, kamu akan

langsung dimanjakan oleh pasir putih seperti tepung yang membentang sepanjang 1 kilometer. Air lautnya tenang, berwarna biru toska, cocok untuk berenang atau sekadar menceburkan diri. Tebing kapur raksasa di sisi timur dan barat pantai membentuk “amfiteater alam”, menciptakan nuansa privat yang romantis. Yang membuat Melasti unik adalah harmoni antara alam dan infrastruktur. Di sini, kamu bisa menemukan gazebo kayu, bean bag warna-warni, hingga restoran tepi pantai yang

menyajikan hidangan Barat dan lokal. Ingin merasakan makan siang sambil menikmati angin laut? Cobalah Grilled Mahi-Mahi atau Nasi Jeruk Bali di salah satu kafe yang menghadap langsung ke laut.

Pantai Melasti adalah surga bagi para content creator. Tebing kapur dengan tekstur unik, tangga kayu yang fotogenik, dan ayunan pantai menghadap laut menjadi spot andalan. Untuk foto paling epik, datanglah saat sunset langit jingga keemasan membingkai siluet tebing

dengan sempurna. Selain berfoto, ada banyak aktivitas menarik: Jet Ski dan Banana Boat untuk pecinta olahraga air, yoga di pantai dengan instruktur lokal atau piknik keluarga di area rumput hijau yang teduh.

Nama “Melasti” sendiri berasal dari ritual pembersihan diri umat Hindu Bali sebelum Nyepi. Setiap tahun, warga setempat melakukan prosesi ke pantai ini untuk menyucikan arca dewa-dewi. Jika beruntung, kamu bisa menyaksikan upacara adat dengan kostum tradisional yang penuh warna.



(Foto: unsplash/ikhsan baihaqi)

Kombinasi Alam, Petualangan, dan Kenyamanan

Kedua pantai menawarkan sesuatu untuk semua tipe traveler. Kelingking cocok bagi pencinta tantangan, sementara Melasti ideal untuk liburan santai. Dari ritual Melasti hingga interaksi dengan penduduk Nusa Penida yang ramah, kamu akan membawa pulang cerita unik tentang kehidupan lokal. Meski masih alami, kedua lokasi sudah dilengkapi fasilitas seperti toilet, tempat makan, dan area parkir. Penghargaan dari Tripadvisor bukan hanya soal popularitas, tapi juga jaminan kualitas dari ribuan ulasan wisatawan mancanegara.

Kedua pantai ini bukan sekadar destinasi—mereka adalah pengalaman yang akan melekat dalam memorimu. Baik itu trekking menantang di Kelingking, atau momen romantis di Melasti, setiap detik di sini layak diabadikan. Jadi, kapan lagi kamu bisa menikmati dua surga pantai terbaik Asia dalam satu trip?

Musim liburan sudah di depan mata. Rencanakan petualanganmu, ajak teman atau pasangan, dan saksikan sendiri mengapa Indonesia pantas disebut Rajanya Pantai Asia. Siapa tahu, setelah pulang, kamu akan memberikan ulasan lima bintang untuk Kelingking dan Melasti.



(Foto: [unsplash/Felix Jeynet](#))

The background of the entire page is a dark, high-contrast photograph of a tropical beach at sunset. The sky is a gradient of dark orange and black. Silhouettes of palm trees and traditional thatched-roof huts are visible against the horizon. The foreground shows the reflection of the huts and trees in a body of water, creating a symmetrical effect.

BEBAL BEBAL BEBAL

BÉRITA BALI

TARAWIH DI TENGAH KEHENINGAN NYEPI

Sabtu malam, 29 Maret 2025, Desa Adat Tuban di Bali diselimuti keheningan yang amat sakral suasana Hari Suci Nyepi yang menuntut segala aktivitas hiburan dan suara bising dihentikan. Di tengah kesunyian itu, di pelataran Masjid Agung Asasut-taqwa, berlangsung Salat Tarawih terakhir Ramadan dengan cara yang sangat sederhana: lampu-lampu padam sebagian, pengeras suara tidak digunakan, hanya sepuluh jamaah yang hadir, seluruhnya berjalan kaki

dari rumah masing-masing.

Haji Shidiq, Ketua Takmir Masjid, menuturkan bahwa mereka menunaikan tarawih dengan penerangan seadanya. *"Tahun ini kita batasi jamaah hanya yang tinggal dekat masjid, agar tidak melanggar aturan Nyepi,"* ujarnya. Meski minim pencahayaan, ia menegaskan, suasana ibadah tetap khusyuk. Tiap langkah bacaan Al-Qur'an bergema lembut, mengisi ruang malam yang hening.



(Foto: Antara)



Seperti catatan tahun sebelumnya, peristiwa ini bukan pengalaman pertama. Ramadan tahun lalu pun tarawih pertama berbarengan dengan Nyepi, sehingga tradisi membatasi pergerakan jamaah sudah terbiasa diterapkan. Haji Shidiq, yang juga bertugas sebagai pecalang Muslim, menambahkan bahwa tugas pecalang di masa Nyepi bukan hanya menjaga ketertiban umat Hindu, tetapi juga memastikan pelaksanaan kegiatan ibadah umat Islam tetap berlangsung tertib. *“Kita sama-sama menjaga suasana-akondusif,”* ujarnya.

Dalam sidang isbat beberapa hari sebelumnya, pemerintah menetapkan 1 Syawal 1446 Hijriah jatuh pada hari Senin, 31 Maret 2025. Artinya, tarawih Sabtu malam itu menjadi yang terakhir di bulan suci. Sejumlah jamaah yang biasanya memadati masjid dengan kapasitas hingga seribu orang saat itu tidak dapat hadir karena aturan pembatasan rumah ke masjid maksimal 300 meter dan kebanyakan telah pulang kampung untuk merayakan Lebaran di kampung halaman.

Tanpa khotbah tadarus “kuliah tujuh menit” yang biasa membuat durasi tarawih melebar, salat hanya berlangsung kurang dari satu jam. Setiap rakaat dilaksana dengan tertib; imam memimpin dengan bacaan jelas, meski sebagian lampu utama dimatikan. Cahaya lilin dan lampu senter menerangi bait-bait ayat suci, menciptakan nuansa yang lebih intim dan mengingatkan jamaah pada hakekat Nyepi: menahan diri dan merenung.

Di sudut lain masjid, enam pecalang ditempatkan berjaga di pintu-pintu masuk, memastikan tidak ada kerumunan atau pelanggaran aturan Nyepi. I Gede Agus Suyasa, Sekretaris Desa Adat Tuban, menegaskan tidak ada larangan menjalankan Salat Tarawih. *“Kami justru ingin umat Islam dapat beribadah dengan tenang, asalkan tidak menyala-kan lampu hingga keluar area masjid dan tidak menggunakan pengeras suara,”* jelasnya.



Begitu salat usai, jamaah berjalan kaki kembali ke rumah masing-masing dalam kesunyian malam Bali. Hembusan angin laut dari dekat Bandara I Gusti Ngurah Rai ikut menemani pulang mereka. Meski jumlahnya sedikit, kekhidmatan yang tercipta terasa lebih mendalam—setiap detik doa seakan menyatu dengan semangat Hari Suci Nyepi, menguatkan rasa toleransi dan kerukunan antarumat beragama di Pulau Dewata.

Demikianlah, di tengah hening Nyepi, tarawih terakhir Ramadan di Desa Adat Tuban berjalan sederhana namun penuh makna. Kesederhanaan itulah yang justru menegaskan esensi beribadah: keikhlasan hati dan kedamaian batin, selaras dengan semangat Bali yang menjaga harmoni tiap tradisi dan keyakinan.

SUMBER : TEMPO



(Foto: BBC Indonesia)

GEMA GAMELAN DAN OGOHO-OGOHO

Hari Raya Nyepi, yang memperingati pergantian Tahun Baru Saka, tahun ini jatuh pada Sabtu, 29 Maret 2025. Bagi umat Hindu, Nyepi menjadi momen penting untuk melakukan perenungan diri, memperdalam makna hidup, serta permohonan kepada Tuhan agar kesucian Bhuana Agung (alam semesta) dan Bhuana Alit (diri manusia) senantiasa terjaga. Dalam heningnya Nyepi, umat Hindu menjalani hari tanpa cahaya, tanpa aktivitas duniawi, tanpa perjalanan, dan tanpa hiburan, sebagai bentuk pengendalian diri. Bahkan, sebagian umat memilih berpuasa untuk menyempurnakan kesunyian tersebut.



Menjelang Nyepi, suasana di Bali dan beberapa daerah lain di Indonesia diwarnai oleh tradisi pawai ogoh-ogoh. Sehari sebelum Hari Raya Nyepi, warga berbondong-bondong mengarak ogoh-ogoh patung-patung berwujud raksasa yang merepresentasikan berbagai bentuk kejahatan, mitos, dan perwujudan energi negatif.



ini berlangsung meriah, diiringi alunan gamelan dan tari-tarian tradisional. Setiap ogoh-ogoh membawa pesan simbolis, yakni keinginan untuk mengusir energi negatif dari kehidupan masyarakat.

Tradisi pawai ini menjadi simbol penyucian alam semesta dari kekacauan. Setelah diarak keliling, ogoh-ogoh biasanya dibakar dalam ritual Tawur Kesanga sebagai lambang penghancuran unsur-unsur jahat, menyambut datangnya tahun baru dengan jiwa yang lebih bersih dan damai.

Pawai Ogoh-ogoh di Berbagai Wilayah Indonesia

Tidak hanya di Bali, semangat menyambut Nyepi lewat pawai ogoh-ogoh juga terasa di sejumlah daerah lainnya. Di Taman Mini Indonesia Indah (TMII) Jakarta, pawai ogoh-ogoh diselenggarakan pada Jumat sore, 28 Maret 2025. Berpusat di Pura Hindu Dharma Penataran Agung Kertabhumi, acara ini menampilkan prosesi **"Ngarak Ogoh-Ogoh Tauw Kesanga Sang Kala Rau"** dengan nuansa budaya yang kental.

Lebih awal, pada 22 Maret 2025, TMII juga menggelar pawai yang diwarnai kehadiran satu ogoh-ogoh berukuran besar dan sepuluh ogoh-ogoh kecil, semuanya didatangkan langsung dari Bali. Arak-arakan itu bergerak dari Pura Hindu Dharma menuju Plaza Kori Agung Museum Indonesia, diiringi tradisi mapeed serta penampilan tokoh-tokoh mitologi Bali seperti Barong dan Rangda, menambah semarak suasana.

Tak hanya di Jakarta, pawai ogoh-ogoh juga digelar di Kota Batam. Prosesi dilakukan setelah waktu berbuka puasa, berlangsung di salah satu ruas jalan utama kota. Menurut Purwadi, Pembimas Hindu Provinsi Kepulauan Riau, pawai ini merupakan bagian dari rangkaian Tawur Kesanga, bertujuan menyucikan lingkungan dan mempererat harmoni antarumat beragama. *"Kami berharap, perayaan ini memperdalam pemahaman umat Hindu terhadap nilai-nilai spiritual Nyepi."*



(Foto: bimashindubatam)

Di Palangka Raya, Kalimantan Tengah, nuansa serupa juga terasa. Pawai ogoh-ogoh di kota ini digelar di sekitar Jalan Bundaran Besar pada Jumat, 28 Maret 2025. Sebanyak delapan ogoh-ogoh beragam bentuk ditampilkan, sebagai bagian dari penyambutan Tahun Baru Saka 1947.

Melalui tradisi pawai ogoh-ogoh yang penuh makna ini, semangat masyarakat untuk menjaga harmoni dengan alam dan sesama manusia terasa begitu hidup, memperkaya khazanah budaya Indonesia yang beraneka ragam.

SUMBER : Tempo





PHOTOEDITOR
PHOTOEDITOR
PHOTOEDITOR









LIFESTYLE LIFESTYLE LIFESTYLE

(Foto: gulabali thejoglo/Instagram)



DESTINASI RASA "OMAKASE"

Pulau Dewata, Bali surga tropis yang tak hanya terkenal dengan pantainya yang memukau, pura-pura kunonya, dan budaya yang kaya, tapi kini juga menjadi destinasi kuliner kelas dunia. Bayangkan: setelah seharian menjelajah hamparan sawah hijau di Ubud atau bersantai di pantai berpasir putih di Seminyak, kamu diundang untuk menikmati pengalaman makan yang benar-benar berbeda: omakase di Takumi Bali.

LIFESTYLE



Kamu mungkin bertanya, “Apa itu omakase?” Dalam bahasa Jepang, omakase secara harfiah berarti “saya menyerahkan kepada anda.” Dimana dalam nilai restoran Jepang, filosofi ini menuntut kepercayaan penuh pada kemampuan sang koki untuk meracik hidangan terbaik, sesuai bahan-bahan khusus, musiman dengan keahlian mereka. Di Takumi, kepercayaan itu dipegang oleh Chef Daijiro Horikoshi—seorang maestro masakan Jepang yang merintis kariernya sejak kecil di Osaka, menimba ilmu langsung dari warisan dapur keluarga, dan kini memboyong keahliannya ke Bali.

Begitu melangkah masuk ke area utama Takumi, suasana elegan modern-minimalis menyambutmu. Lampu temaram, meja kayu halus yang tertata rapi, dan bar sushi terbuka di mana para chef sibuk mempersiapkan satu per satu hidangan. sapaan staff dengan ramah, mengantarkanmu ke kursi yang menatap langsung ke dapur mereka—tanda bahwa proses seni kuliner akan jadi pertunjukan yang bisa kamu saksikan.

Sekilas untuk memulai perjalanan omakase kamu, pertama kali kamu akan duduk, sambil menyeruput sake pilihan

mungkin junmai ginjo yang harum bunga, atau honjozo yang lembut di lidah—Chef Daijiro akan memperkenalkan ide omakase. Tiap suapan kecil disusun tanpa kekurangan: dari sashimi segar yang diimpor langsung dari Jepang, utamanya dari pelabuhan-pelabuhan di Hokkaido atau Tsukiji, hingga nigiri yang dipadu padan dengan saus rahasia hasil fermentasi kedelai khas keluarga Horikoshi.

Setiap hidangan disajikan berurutan sesuai perubahan musim dan bahan baku. Misalnya, saat musim semi tiba, kamu mungkin mencicipi “sakura ebi” (udang musim

semi) atau daun sansho muda, yang memberi sensasi hangat dan segar. Beranjak ke musim panas, ada “unagi” bakar dengan lapisan tare manis—menghadirkan kekayaan rasa yang kontras dengan kelembutan nasi. Kemudian, di musim gugur, “matsutake” jamur harum diselipkan di antara potongan ikan, menegaskan betapa alam memberi keajaiban rasa sesuai siklus waktu.

Di sinilah seni omakase benar-benar terasa—kamu tidak hanya makan, tapi turut menyelami cerita tiap bahan, musim, hingga filosofi “omotenashi” atau keramahan





tulus ala Jepang: setiap detail disiapkan untuk membuatmu merasa diperhatikan dan dihargai. Karena jumlah kursinya sangat terbatas—hanya sekitar 10–12 orang per sesi—Takumi selalu penuh dipesan. Agar tidak kecewa, pastikan kamu memesan jauh hari sebelum tiba di Bali. Tim mereka akan mengonfirmasi preferensi makanan, alergi, dan pakaian. Karena mereka juga peduli soal dress code: smart-casual diharapkan, jadi hindari singlet, sandal pantai, atau jeans sobek. Semua ini demi menjaga atmosfer eksklusif yang sepadan dengan kuliner seni tinggi yang disajikan.

Meskipun omakase adalah primadonanya, Takumi juga menawarkan menu a la carte yang tak kalah menggoda. Di sana kamu bisa memilih sashimi istimewa, kreatif, hingga grilled specialties seperti “yakitori” ayam premium dan “hamachi kama” (rahang ikan kerapu bakar). Gigitan demi gigitan akan memunculkan lapisan rasa: asin, manis, sedikit asam, dan gurih yang seimbang. Tak lengkap rasanya tanpa meneguk pilihan minuman di Nikai by Takumi, bar intimate di lantai atas. Di sinilah kamu bisa mengeksplor sake langka—mungkin junmai daiginjo yang sangat limited—atau

segelas Japanese whisky tua berkelas, seperti Yamazaki 18 tahun, dengan karakter kayu manis dan madu. Bagi pencinta anggur, rak mereka menyimpan koleksi terbatas dari Bordeaux, Burgundy, hingga Napa Valley. Nikai bukan hanya soal minuman; stafnya akan memandu pairing terbaik sesuai hidanganmu, menjadikan tiap tegukan dan suapan berpadu sempurna.

Takumi terletak di salah satu vila mewah kawasan Seminyak, beralamat di Jl. Petitenget

No.43A, Seminyak, Kec. Kuta Utara, Kabupaten Badung, Bali. Mudah dijangkau dari hotel-hotel bintang lima dan beach club ternama. Namun begitu memasuki area restoran, kamu seolah ditransportasi ke sudut urban Tokyo—kombinasi sempurna antara pesona Bali dan keanggunan Negeri Sakura. Di teras outdoor, ada taman kecil dengan tanaman bambu dan batu alam, menghadirkan suasana zen yang cocok untuk menikmati koktail saat petang menjelang.





Tips Memaksimalkan Pengalaman Omakase di Takumi Bali

Menikmati omakase bukan sekadar makan malam, tetapi sebuah perjalanan kuliner yang memadukan seni, keahlian, dan budaya dalam setiap potongan sashimi atau gigitan nigiri. Di Takumi, Bali, pengalaman ini diangkat ke level yang lebih tinggi—berkat bahan-bahan segar langsung dari Jepang dan tangan dingin Chef Daijiro Horikoshi yang mewarisi resep dan teknik klasik dari Osaka. Namun, agar pengalaman omakase kamu benar-benar maksimal, ada beberapa hal penting yang patut diperhatikan sebelum duduk di meja chef.

1. Datang Lebih Awal untuk Menyerap Atmosfer

Tiba sedikit lebih awal bukan hanya soal ketepatan waktu. Ini adalah momen untuk menikmati atmosfer restoran, mengagumi interior yang elegan, dan menjelajahi pilihan minuman seperti sake atau Japanese whisky yang bisa melengkapi perjalanan rasa kamu nanti. Memberi waktu sejenak untuk ‘masuk ke suasana’ akan membuat transisi ke sesi omakase terasa lebih mulus dan menyenangkan.



2. Sampaikan Preferensi atau Kebutuhan Khusus

Jika kamu memiliki alergi makanan, pantangan, atau preferensi seperti vegetarian, pastikan untuk menyampaikannya saat melakukan reservasi. Tim Takumi sangat menjunjung tinggi layanan omotenashi—konsep keramahan Jepang yang mengutamakan kenyamanan tamu dan akan dengan senang hati menyesuaikan menu agar kamu tetap bisa menikmati hidangan istimewa tanpa khawatir.



3. Luangkan Waktu Tanpa Terburu-Buru

Omakase bukan acara cepat saji. Ini adalah ritual santap yang berlangsung antara dua hingga tiga jam, di mana setiap hidangan memiliki cerita dan urutannya sendiri. Pastikan jadwalmu cukup longgar agar bisa menikmati proses ini secara utuh. Duduklah dengan santai, nikmati tiap sajian perlahan, dan biarkan obrolan hangat dengan rekan atau pasangan mengalir alami sepanjang malam.



4. Abadikan Momen, Tapi Tetap Sopan

Tampilan plating di Takumi sangat menggoda untuk diabadikan—setiap hidangan dirancang seolah karya seni. Jangan ragu untuk mengambil foto sebagai kenang-kenangan atau konten media sosial. Namun, hindari penggunaan flash agar tidak mengganggu suasana intim di ruang makan atau konsentrasi sang chef yang tengah menyusun mahakaryanya.



5. Tutup Malam di Nikai

Setelah sesi omakase berakhir, sempurnakan malam dengan naik ke Nikai by Takumi—ruang lounge yang lebih santai di lantai atas. Di sini, kamu bisa menikmati segelas minuman hangat atau koktail khas, ditemani suasana cozy dan pemandangan Bali yang tenang di malam hari. Ini bukan sekadar penutup, tapi perpanjangan dari pengalaman kuliner yang utuh.



Takumi bukan hanya sebuah restoran—ia adalah panggung di mana budaya Jepang dipentaskan dalam bentuk rasa. Dari kesegaran bahan yang didatangkan langsung dari Jepang, kepiawaian Chef Horikoshi dalam menyiapkan setiap elemen, hingga suasana ruang yang dirancang untuk menghadirkan keintiman dan ketenangan—semua itu membuat omakase di Takumi layak masuk dalam bucket list saat berkunjung ke Bali.

Jangan tunda terlalu lama, karena slot omakase sering kali cepat penuh. Segera rencanakan kunjunganmu, dan biarkan Takumi membawamu pada pengalaman yang membuktikan bahwa Bali tak hanya mempesona lewat pantai dan pura—melainkan juga lewat kelezatan Jepang yang autentik di jantung Asia Tenggara.



(Foto: Semua Sumber Foto: Instagram/takumibali)



MENYELAMI KEAJAIBAN KRIYA JOHN HARDY

John Hardy Bamboo Boutique & Workshop di Ubud, Bali, adalah permata tersembunyi yang mengajak setiap pengunjung menelusuri jejak kreativitas dan keindahan budaya lokal melalui karya seni perhiasan tangan. Saat memasuki area seluas beberapa hektar ini, kita langsung disambut oleh bangunan ikonik berarsitektur bambu yang menjulang anggun, seolah menyatu dengan pepohonan tropis di sekitarnya. Desainnya yang ramah lingkungan tidak hanya memukau mata, tetapi juga mencerminkan filosofi John Hardy: mengedepankan keberlanjutan dan penghormatan pada alam. Suara gemericik air kolam di depan lobi serta aroma kayu dan dedaunan menenangkan jiwa, membuat siapa saja yang datang merasa seperti menapaki surga kecil di tengah hiruk-pikuk wisata Bali. Lebih dari sekadar tempat pameran, sini adalah rumah bagi lebih dari 600 pengrajin ulung yang mewarisi tradisi seni logam dan paduan modernitas, menjadikan setiap sudut workshop penuh dengan sentuhan tangan manusia yang sarat cerita.

LIFESTYLE

Di hari biasa, dari pukul 10 pagi hingga 6 sore, gerbang Bamboo Boutique & Workshop terbuka lebar untuk umum tanpa biaya masuk. Pengalaman dimulai dengan Workshop Tour, tur santai namun mendalam yang mengajak kita menyaksikan proses pembuatan perhiasan dari awal: peleburan logam, pengecoran, hingga pengukiran detail motif khas Bali. Para master artisan tampak tekun menorehkan pahat demi pahat, sementara desainer muda diskusi hangat merancang konsep baru di meja kreatif. Untuk merasakan atmosfer yang lebih intens, pengunjung dapat mengikuti Jewelry Master Class (Senin–Jumat, pukul 10–14), di mana mereka belajar langsung teknik pewarnaan cat air untuk sketsa perhiasan, merancang gambar sesuai imajinasi, bahkan merasakan sensasi memahat wax sebagai prototipe. Karena sifatnya eksklusif, kelas ini mengharuskan reservasi dua hari sebelumnya—sebuah jaminan bahwa setiap peserta akan mendapatkan bimbingan personal dan kebebasan berekspresi.





Bagi pencinta seni sejati yang haus pengalaman tak terlupakan, dua program unggulan siap menjawab hasrat: Immersion Master Class dan Customization Master Class. Immersion Master Class bukan sekadar rangkaian workshop, melainkan perjalanan menyeluruh; peserta diajak menjelajahi seluruh area workshop, mendapatkan tur arsip yang menyimpan ribuan desain klasik John Hardy, hingga merajut rantai ikonik tangan demi tangan. Selain itu, ada sesi Design-Your-Own Drawing dan Jewelry Watercolor Rendering yang menantang kreativitas, ditutup dengan Wax Design Carving sebagai jembatan menuju realisasi karya. Sementara itu, Customization Master Class menambah sentuhan magis: setelah melewati semua aktivitas kreatif, peserta akan mendapatkan desain satu-satunya—yang kemudian diwujudkan menjadi perhiasan asli dan dikirimkan ke rumah dalam waktu dua bulan. Lewat proses ini, setiap karya bukan lagi barang komersial, melainkan bagian dari perjalanan personal, simbol jiwa petualang dan penghargaan terhadap warisan budaya Bali.

John Hardy Bamboo Boutique & Workshop bukan destinasi biasa; di sinilah pengalaman wisata seni berubah menjadi kisah pribadi yang membekas. Kita tidak hanya melihat, tetapi juga merasakan, merancang, dan memiliki potongan seni tulen yang lahir dari tangan para artisan. Bagi siapa pun yang bosan dengan objek wisata mainstream, tempat ini menawarkan privasi, keaslian, dan kehangatan komunitas kreatif—sebuah perpaduan sempurna antara budaya Bali, keindahan alam, dan kecanggihan desain modern. Dengan bahasa arsitektur bambu dan keahlian kriya turun-temurun, John Hardy mengajak kita menapaki denyut nadi seni sejati, serta membawa pulang cerita dalam bentuk perhiasan yang berkilau selamanya.



(Foto: Semua Sumber Foto: Instagram/johnhardyball)



**ACTIVITY
ACTIVITY
ACTIVITY**



(Foto: unsplash/Pushpak Dsilva)

Libur Lebaran di Bali: Manisnya Berburu Cokelat Premium

Libur Lebaran tahun 2025 kali ini terasa istimewa karena waktunya yang cukup panjang, memberi kamu kesempatan untuk menjelajahi keindahan Pulau Dewata secara lebih leluasa. Bayangkan pagi yang cerah di pantai Kuta, senja jingga di Pura Uluwatu, hingga gemericik air di Tegallalang, semuanya menunggu untuk kamu nikmati. Namun, selain menikmati pemandangan dan budaya Bali yang kaya, satu hal yang tidak boleh kamu lewatkan adalah berburu oleh-oleh khas: cokelat premium yang memadukan cita rasa otentik dengan kemasan menarik.



(Foto: Instagram/falalachocolatebali)

Falala Chocolate Bali: Viral dan Eksklusif

Falala Chocolate sempat menjadi perbincangan hangat di media sosial karena kemasan eksklusifnya dan rasa lembut yang begitu memanjakan lidah. Dibuat dari biji kakao unggulan hasil panen petani lokal, setiap keping cokelat menghadirkan sensasi rasa otentik yang berbeda dari produk massal—kamu bisa merasakan sentuhan pahit manis yang seimbang, diikuti aroma bunga vanila alami.

Sertifikat halal MUI menjamin Falala Chocolate aman dinikmati semua kalangan. Harga per kemasan berkisar antara Rp95.000 hingga Rp200.000, menjadikannya pilihan tepat jika kamu ingin tampil istimewa di mata keluarga dan teman. Saat membeli, kamu juga bisa bertanya langsung seputar proses pembuatan hingga varian rasa terbaru—pengalaman yang akan menambah makna setiap gigitan cokelat ini.

(Foto: Instagram/podchocolate)

Pod Chocolate: Sensasi Cokelat dan Tur Pabrik

Kalau kamu penasaran bagaimana biji kakao berubah menjadi lelehan cokelat lezat, Pod Chocolate adalah jawabannya. Brand ini menggunakan biji kakao lokal berkualitas tinggi, lalu diproses secara teliti untuk menghasilkan berbagai varian rasa: dari dark chocolate dengan kadar kakao tinggi yang pas untuk kamu penyuka rasa pekat, hingga cokelat susu yang lembut dan creamy.

Keunggulan Pod terletak pada pengalaman edukatif yang mereka tawarkan. Kamu dapat mengikuti tur pembuatan cokelat langsung di pabriknya—melihat tahapan roasting, grinding, hingga tempering. Selama tur, pemandu akan menjelaskan seluk-beluk setiap langkah, sehingga kamu pulang tidak hanya membawa cokelat, tetapi juga ilmu baru seputar dunia kakao. Jangan lupa foto di bagian cocoa bean warehouse; itu bisa jadi konten Instagram yang bagus.



(Foto: Instagram/masonchocolates)

Mason Chocolate: Bean-to-Bar Organik yang Ramah Lingkungan

Bagi kamu yang mencari cokelat premium dengan komitmen keberlanjutan, Mason Chocolate cocok menjadi pilihan. Konsep bean-to-bar mereka artinya seluruh proses—from biji kakao hingga batang cokelat—dikerjakan langsung oleh tim Mason, tanpa campuran bahan buatan. Hasilnya, kamu mendapatkan rasa kakao murni yang kaya dan tekstur halus tanpa tambahan emulsifier.

Lebih dari itu, Mason Chocolate hanya menggunakan bahan-bahan organik dan menerapkan metode produksi yang ramah lingkungan: limbah fermentasi diolah kembali menjadi pupuk, dan energi pabrik dipenuhi sebagian besar oleh panel surya. Dengan membeli Mason, kamu tidak hanya memuaskan lidah, tapi juga mendukung gerakan sustainable tourism di Bali.

Menutup petualangan gula-gula manis ini, semangat Lebaran kamu akan semakin lengkap dengan oleh-oleh coklat khas Bali. Ketika kamu sampai dirumah dan berbagi kegembiraan kepada orang-orang tersayang lewat oleh-oleh yang kamu bawa dari Bali. Coklat adalah hal yang manis dan menggembirakan sebagai sebuah bingkisan untuk orang-orang yang kita sayang.







PROPERTI BINTANG 5 **DI BALI** HANYA 1 JUTAAN PERBULAN



HANYA DI EAZY PROPERTY
Apartemen Eksklusif di Canggu

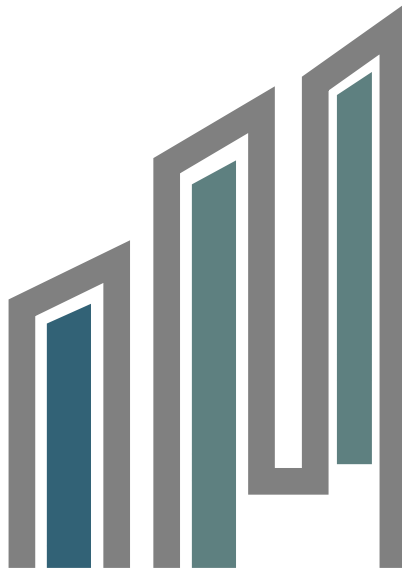
Rp 22,5 JUTA

Lokasi di pusat Canggu
Dekat Finnis Club

Head Office
Gajah mada tower lt.17
Jln. Gajah mada no.19 - 26
Petejo utara - Gambir
Jakarta pusat 10130



**"MILIKI BISNIS PROPERTI
TANPA HARUS MEMBELI PROPERTI"**



INDONESIA

J A M A N
S E K A R A N G



Head Office
Gajah Mada Tower Lt. 17
Jln. Gajah Mada no. 19 - 26
Petojo Utara, Gambir
Jakarta Pusat 10130

 +6221 634 03 43

www.indonesiajamansekarang.co.id