

Swalapatra India-Bali

Buletin Berita Konsulat Jenderal India, Bali

EDISI 2 | FEBRUARI 2024



Incredible India Andhra Pradesh



Berinteraksi dengan India Beasiswa Bahasa Hindi di Kendriya Hindi Sansthan, Agra



Fakta Menarik India

Lambasingi: Kashmirnya India Selatan

Dapur India Punugulu



Jangkauan Konsulat

- Inaugurasi Ladang Rumput Laut Mekanis Terbesar di Lombok
- Seminar tentang Rajasthan & Uttar Pradesh
- Pertemuan dengan GM The Nusa Dua, ITDC
- Pertemuan dengan Kepala Kantor Imigrasi Ngurah Rai
- Pertemuan dengan Kepala Dinas Pariwisata Provinsi Bali
- Diskusi Makan Siang tentang Millet
- Perayaan Chhatrapati Shivaji Maharaj Jayanti
- Pembicaraan tentang Kebijakan India dalam 'Ajaran Hidup Ramayana dan Mahabharata' di Karangasem
- Pembicaraan tentang Kebijakan India dalam 'Cara Mengatasi Rasa Keterikatan'
- Partisipasi di Festival Februari Semarak Cinta di Nusa Dua



cgibali.gov.in



cgibali



consulateindiabali



consulateindiabali

Perdana Menteri menyampaikan pidato pada ET Now Global Business Summit 2024.

Perdana Menteri Shri Narendra Modi menyampaikan pidato pada ET Now Global Business Summit 2024 di New Delhi pada tanggal 9 Februari, dengan menekankan tema 'Gangguan, Pembangunan, dan Diversifikasi'. Dia memuji kesuksesan ekonomi India, infrastruktur digital dan fisik, serta dominasi India di setiap sektor. Modi memuji Anggaran Sementara untuk stabilitas, konsistensi, dan kelanjutannya. Dia menekankan pentingnya memudahkan kehidupan warga dan meningkatkan kualitas hidup, dengan fokus pada belanja produktif rekor, skema kesejahteraan, pengendalian belanja yang boros, dan disiplin keuangan. Dia juga menyoroti skema pemerintah untuk membantu warga menghemat uang, seperti Misi Jal Jeevan, Ayushman Bharat, dan Swacchta Abhiyan. Modi menekankan model tata kelola India, melanjutkan dua aliran sekaligus, mengatasi tantangan abad ke-20 dan memenuhi aspirasi abad ke-21. Dia menekankan perlunya perubahan besar-besaran dan lebih cepat, menunjukkan bahwa kebijakan sebelumnya menyebabkan kemiskinan.



Pembukaan AIIMS Jammu

Perdana Menteri Shri Narendra Modi meresmikan Institut Ilmu Kedokteran All India (AIIMS) di Jammu, India, yang menandai tonggak penting dalam pembangunan wilayah tersebut. Perdana Menteri menyoroti transformasi cepat infrastruktur di semua sektor negara dan mendorong masyarakat untuk bekerja menuju visi India menjadi Viksit Bharat pada tahun 2047. Dia juga menekankan pentingnya pendirian AIIMS Jammu, yang hanya memerlukan waktu lima tahun untuk dibangun. Dia berterima kasih kepada Pemerintah Persatuan karena telah memenuhi aspirasi masyarakat Jammu & Kashmir dengan



menyoroti transformasi wilayah tersebut dalam bidang kesehatan, pendidikan, keamanan, dan infrastruktur. Di bawah kepemimpinan Modi, J&K telah menjadi satu-satunya wilayah di India yang memiliki AIIMS, IIT, IIM, dan institusi terkemuka lainnya.

Edisi ke-9 Dialog Raisina

Edisi ke-9 dari Dialog Raisina, sebuah konferensi tahunan bergengsi tentang geopolitik dan geoekonomi yang berlangsung di New Delhi dari tanggal 21 hingga 23 Februari. Konferensi tersebut diselenggarakan oleh Observer Research Foundation dan Kementerian Luar Negeri India. Acara ini mengundang pemimpin global serta para pakar peneliti untuk membahas isu-isu global yang mendesak. Tema yang dipakai pada edisi 2024 adalah "Chaturanga: Konflik, Kontes, Kerja Sama, Cipta," yang berfokus pada enam pilar tematis: kemajuan teknologi, keberlanjutan lingkungan, tantangan keamanan global, multilateralisme, agenda pasca-2030, dan evolusi demokrasi. Dengan lebih dari 2.500 peserta dari 115 negara, konferensi ini bertujuan untuk mempromosikan kemitraan inklusif dan tindakan kolektif. Partisipasi India dalam Dialog ini menegaskan bahwa India berkomitmen untuk mempromosikan kerja sama global, mengatasi tantangan bersama, dan memajukan kepentingan Global Selatan. Konferensi ditutup dengan tanggung jawab bersama untuk mengatasi tantangan kompleks yang dihadapi dunia, dengan menekankan pentingnya tindakan kolektif, kerja sama, dan kemitraan inklusif dalam membentuk masa depan yang lebih aman, berkelanjutan, dan sejahtera bagi semua.



Perban Ramah Lingkungan Dikembangkan oleh Ilmuwan India Menggunakan Serat Pisang



Para ilmuwan di Institut Studi Lanjutan dalam Ilmu Pengetahuan dan Teknologi (IASST) di India telah mengembangkan bahan perban ramah lingkungan menggunakan batang pisang. Tim yang dipimpin oleh Prof. Devasish Chowdhury dan Prof. Rajlakshmi Devi, menggabungkan serat pisang dengan biopolimer seperti kitosan dan guar gum untuk menciptakan perban multifungsi yang memiliki kekuatan mekanik yang sangat baik dan sifat antioksidan. Perban tersebut juga mengandung ekstrak dari tanaman Vitex negundo L., yang membantu dalam pelepasan obat dan agen antibakteri. Bahan ini menjadi solusi berkelanjutan untuk perawatan luka sekaligus merupakan sebuah revolusi dalam cara perawatan luka.

JANGKAUAN KONSULAT

Peresmian Ladang Ganggang Laut Tropis Terbesar di Dunia yang terletak di Lombok

Duta Besar India untuk Indonesia dan Timor Leste, Bapak Sandeep Chakravorty, turut serta dalam peresmian Ladang Ganggang Laut Tropis Mekanis Pertama di Dunia berukuran satu kilometer persegi yang diselenggarakan di Teluk Ekas, Kabupaten Lombok Timur, Provinsi Nusa Tenggara Barat pada tanggal 29 Februari. Proyek ini diresmikan oleh Menteri Koordinator Bidang Kemaritiman dan Investasi, Bapak Luhut Binsar Pandjaitan. Menteri Perindustrian, Bapak Agus Gumiwang Kartasasmita, Menteri Kelautan dan Perikanan, Bapak Sakti Wahyu Trenggono, Penjabat Gubernur Nusa Tenggara Barat, Bapak Lalu Gita Ariadi, dan pejabat lainnya juga turut hadir dalam acara tersebut.



Dalam interaksi media, Duta Besar menyatakan bahwa proyek budidaya rumput laut berskala besar di Lombok adalah contoh cemerlang dari kerjasama India-Indonesia dalam ekonomi biru. Sea6 Energy merupakan produk dari ekosistem inovasi bioteknologi India. Mereka adalah pelopor dalam teknologi budidaya dan pengolahan rumput laut secara global. Investasi yang lebih besar dalam budidaya rumput laut dapat memenuhi tantangan produksi bahan baku industri yang dapat terurai secara biologis seperti biofuel dan bioplastik. Investasi Sea6 di Indonesia menciptakan lapangan kerja hijau lokal, mengembangkan keterampilan, menciptakan peluang, dan membangun ekonomi lokal yang berkelanjutan. Kami senang bahwa perusahaan seperti Sea6 Energy berkomitmen untuk meningkatkan skala budidaya dan pengolahan rumput laut di Indonesia. Duta Besar yang didampingi oleh Konsul Jenderal India, Bali, Dr. Shashank Vikram, juga mengunjungi stan Sea6 Energy yang menampilkan peralatan pengolahan dan berbagai produk rumput laut seperti pupuk organik, bioplastik, biostimulan, plastik terurai secara biologis, dll.

Acara Promosi Negara 'Rajasthan dan Uttar Pradesh yang Megah'

Pada tanggal 15 Februari, CGI, Bali menyelenggarakan Acara Promosi Negara 'Rajasthan dan Uttar Pradesh yang Megah'. Acara tersebut meliputi presentasi dari CG, Dr. Shashank Vikram tentang ekonomi India, hubungan perdagangan negara tersebut dengan Indonesia, dan sektor ekonomi utama Rajasthan & Uttar Pradesh; dari Direktur, SVCC, Bapak Naveen Meghwal tentang peluang pariwisata di kedua negara bagian tersebut; dan dari seorang Chef terkenal dari India, Bapak Vikas Chawla tentang Millets.



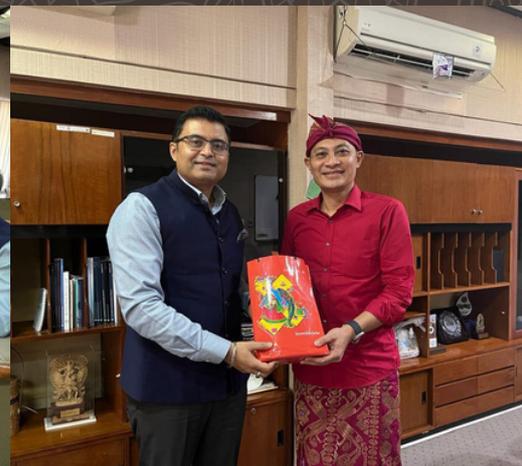
Acara tersebut mendapat sambutan baik dari sekitar 80 tokoh bisnis dan perwakilan pemerintah termasuk tamu kehormatan Kepala Dinas Kebudayaan Provinsi Bali, Prof. I Gede Arya Sugiarta. Acara tersebut juga menampilkan pertunjukan budaya oleh guru tari SVCC dan para siswanya. Acara diakhiri dengan penyajian makanan ringan.



JANGKAUAN KONSULAT

Pertemuan dengan General Manager The Nusa Dua, ITDC

Konsul Jenderal Dr. Shashank Vikram berdiskusi pada tanggal 09 Februari dengan General Manager The Nusa Dua, ITDC, Bapak Agus Dwiatmika, tentang pariwisata, beasiswa, dan hubungan budaya. Selanjutnya, kedua belah pihak sangat antusias dengan potensi kolaborasi untuk mengubah lanskap pariwisata di Bali dan India.



Pertemuan dengan Kepala Kantor Imigrasi Ngurah Rai



ada tanggal 13 Februari, Konsul Jenderal Dr. Shashank Vikram bertemu dengan Bapak Suhendra, Kepala Kantor Imigrasi Kelas I Khusus Pengendalian Perbatasan Kantor Imigrasi Ngurah Rai untuk membahas mengenai kelancaran imigrasi bagi wisatawan India yang datang ke Bali dan potensi kerja sama kedepannya.

Pertemuan dengan Kepala Dinas Pariwisata Provinsi Bali

Pertemuan antara Konsul Jenderal Dr. Shashank Vikram dan Bapak Tjok Bagus Pelayun, Kepala Kantor Pariwisata Bali dilaksanakan pada tanggal 21 Februari. Isu-isu terkait promosi pariwisata, langkah-langkah untuk kesejahteraan wisatawan India yang datang ke Bali, dan pembangunan kapasitas dibahas selama pertemuan tersebut.



Diskusi tentang Millet



CGI Bali bekerjasama dengan Ayurvedagram mengadakan Diskusi sambil makan siang bersama pada tanggal 12 Februari di Ubud. Makanan masa depan dan Makanan Positif adalah tema dari diskusi yang bertujuan untuk mempromosikan masakan berbasis Millet yang disiapkan oleh Chef Vikash Chawla. Kekuatan millet untuk kesehatan, lingkungan, dan pertanian, serta potensi ekspansi pasar millet di Indonesia dibahas dalam diskusi tersebut.



JANGKAUAN KONSULAT

Perayaan Chhatrapati Shivaji Maharaj Jayanti

Chhatrapati Shivaji Maharaj Jayanti dirayakan setiap tahun pada tanggal 19 Februari, untuk menghormati kelahiran penguasa India yang berani dan progresif yang bernama Chhatrapati Shivaji. Sebagai pendiri kerajaan Maratha, Shivaji adalah pemimpin alami dan prajurit besar. Tahun ini menandai ulang tahun kelahirannya yang ke-394. Anggota CGI dan SVCC Bali pun memberikan penghormatan bunga di Kantor Konsulat.



Pembicaraan tentang Kebijakan India melalui 'Ajaran Kehidupan Ramayana dan Mahabharata'



SVCC Bali menyelenggarakan sebuah workshop tentang Kebijakan India dengan STKIP Agama Hindu Amlapura di gedung mereka pada tanggal 20 Februari. Workshop ini dimulai dengan pertunjukan tari budaya oleh guru tari Odissi SVCC, Bapak Pravata Kumar Swain, dan dilanjutkan dengan pembicaraan tentang "Kebijakan India; Cerita dari Ramayana dan Mahabharata" yang dipimpin oleh Direktur SVCC, Shri Naveen Meghwal. Workshop ini mendapat sambutan baik dari dosen, staf, dan mahasiswa STKIP.

Pembicaraan tentang Kebijakan India mengenai 'Bagaimana Mengatasi Keterikatan'

Workshop tentang "Kebijakan India: Bagaimana Mengatasi Keterikatan" yang dipimpin oleh Shri Naveen Meghwal, Direktur SVCC Bali pada tanggal 22 Februari membahas tentang bagaimana mengatasi keterikatan pada orang, pada masa lalu, pada hasil, dan pada perasaan. Direktur juga menyarankan beberapa praktik yoga dan meditasi harian untuk menjadi tidak terikat.



Partisipasi dalam Festival Semarak Cinta Februari di Nusa Dua



CGI Bali & SVCC Bali berpartisipasi dalam Semarak Cinta Februari yang diselenggarakan oleh The Nusa Dua, ITDC pada tanggal 25 Februari. Melalui stan informasi & pertunjukan budaya, CGI Bali mempromosikan pariwisata India, budaya, millet, investasi di India, dan kesempatan beasiswa untuk mahasiswa Indonesia.



JAUH DARI RUMAH | BERITA KONSULER

Konsuler di CGI Bali

Di bulan Februari, sebanyak 66 layanan telah diberikan kepada warga negara India, pemegang kartu OCI, warga negara Indonesia, dan warga negara asing. Layanan konsuler merupakan bagian penting dari pekerjaan sebuah Kedutaan Besar/Konsulat. CGI, Bali menyediakan berbagai layanan konsuler kepada warga negara India yang tinggal atau bepergian ke luar negeri termasuk WNI (pemegang paspor India). Untuk rincian, silakan kunjungi situs web kami (<https://www.cgibali.gov.in/page-link/?page=consular-services>). Pelamar yang ingin menggunakan layanan di Konsulat diminta untuk membuat janji temu.



सत्यमेव जयते

Consulate General of India
Bali

TETAP BERHUBUNGAN DENGAN INDIA & PENGUMUMAN

Beasiswa Hindi di Kendriya Hindi Sansthan, Agra



Kendriya Hindi Sansthan Agra membuka kesempatan untuk beasiswa dengan skema "Penyebaran Hindi di Luar Negeri berlokasi di Kendriya Hindi Sansthan" Agra, untuk periode akademik 2024-25. Skema ini dikelola oleh Kementerian Pendidikan, Pemerintah India. Brosur dan formulir aplikasi Kendriya Hindi Sansthan dapat diunduh dari website berikut ini: www.hindisansthan.in.

Pajak Wisata Bali

Departemen Pariwisata, Pemerintah Provinsi Bali memperkenalkan Pajak Wisata untuk Wisatawan Asing yang tiba di Bali mulai 14 Februari 2024 sebesar IDR 150.000,- per orang. Dana yang dikumpulkan melalui pajak tersebut bertujuan untuk melestarikan alam dan budaya Bali melalui pelestarian, konservasi, dan revitalisasi. Selain itu, meningkatkan kualitas layanan, keamanan, dan kenyamanan wisatawan, dengan mengembangkan infrastruktur darat, laut, dan udara secara terintegrasi dan terhubung seperti yang ditunjukkan oleh Pemerintah Provinsi. Setiap wisatawan internasional diwajibkan membayar IDR 150.000,- atau setara USD \$10 dalam mata uang asing pada kedatangan pertama mereka di Bali melalui metode pembayaran yang disarankan. Kelompok/individu wisatawan disarankan untuk mengunjungi situs web pariwisata Bali di <https://lovebali.baliprov.go.id> untuk detail lebih lanjut.

Welcome to Bali
where every Journey sustains a legacy!

To nurture the beauty of Bali's customs, traditions, arts, and local wisdom, the Bali Provincial Government introduces the International Tourism Levy, effective February 14, 2024.

International Tourism Levy

IDR 150,000/PERSON

Paid 1 (one) time during travelling in Bali

The Legal Basis :

- Law Number 15 of 2023 concerning the Province of Bali
- Bali Province Regional Regulation Number 6 of 2023 concerning Levy for Foreign Tourists for the Protection of Balinese Culture and Natural Environment;
- Bali Governor Regulation Number 36 of 2023 concerning Procedures for Payment of Levy for International Tourists;

It is strongly suggested to make payment before departure to Bali

#BaliLegacyJourney

Payment can be done through Love Bali Website

lovebali.baliprov.go.id

+62821 5758 8600

App Store | Google Play



Andhra Pradesh

Andhra Pradesh, negara bagian terbesar ketujuh di India, berbagi perbatasan dengan Chhattisgarh, Odisha, Karnataka, Tamil Nadu, Telangana, dan Teluk Bengal. Negara bagian ini memiliki garis pantai terpanjang kedua di India sepanjang 974 km. Diresmikan sebagai Negara Bagian Andhra, negara bagian ini menjadi Telangana pada 2 Juni 2014, dengan Amaravati sebagai ibukotanya dan Visakhapatnam sebagai kota terbesarnya. Telugu adalah bahasa resmi pertama.

Cara Menuju

Andhra Pradesh memiliki enam bandara, di antaranya adalah bandara internasional yang terletak di Visakhapatnam, Vijayawada, dan Tirupati. Bandara-bandara ini mudah diakses dan nyaman digunakan bagi para pelancong. Kereta api menghubungkan kota-kota utama seperti Visakhapatnam, Vijayawada, dan Tirupati dengan kota-kota besar di India. Kereta api India juga menghubungkan banyak kota. Tersedia juga perjalanan darat yang mudah diakses dengan banyak kota menawarkan layanan bus yang terhubung baik ke kota-kota besar di India. Bus-bus tersebut nyaman dan praktis bagi para pelancong.



Tempat-tempat Menarik

Pariwisata Andhra Pradesh menarik bagi para wisatawan karena beragamnya tempat wisata yang bisa dituju. Dengan garis pantai timurnya yang panjang dan jejak kejayaan masa Buddha, negara bagian ini memiliki banyak situs warisan, benteng, kubu, dan karya arsitektur. Wilayah ini juga memiliki pemandangan indah, seperti bendungan, lembah, bukit, dan taman nasional, yang menawarkan pengalaman beragam bagi pengunjung.

Festival

Andhra Pradesh adalah tanah warisan budaya yang kaya dan indah yang tercermin dalam festival dan atraksi budayanya. Festival-festival secara rumit terkait dengan budaya negara bagian ini dan dirayakan dengan antusiasme yang besar. Sebagian besar festival yang dirayakan di sini bersifat keagamaan sedangkan yang lain diselenggarakan oleh Pemerintah Andhra Pradesh untuk tujuan pariwisata. Festival-festival yang dirayakan di negara bagian Andhra Pradesh termasuk Pongal, Ugadi, Visakha Utsav, Lumbini Festival, dll.



Kuliner

Masakan tradisional Andhra Pradesh dipengaruhi oleh berbagai dinasti yang memerintah wilayah tersebut selama berabad-abad. Dinasti Qutb Shahi, yang memerintah Hyderabad dari abad ke-16 hingga ke-18, diakui sebagai Dinasti yang memperkenalkan banyak hidangan Mughlai ke wilayah tersebut, seperti biryani Hyderabad. Sedangkan Dinasti Kakatiya, yang memerintah Andhra Pradesh dari abad ke-11 hingga ke-13, diakui sebagai Dinasti yang mempopulerkan hidangan seperti pesarattu dan uttapan. Masakan Andhra Pradesh sangat beragam dan menawarkan berbagai hidangan untuk dipilih. Beberapa hidangan paling populer termasuk gutti vankaya kura, royalla vepudu, ullava charu, gongura pachadi, pootharekulu, dll.

Kerajinan

Andhra Pradesh adalah negara hebat yang menawarkan berbagai kerajinan tangan yang menakjubkan. Para pengrajin masih membuat kerajinan tangan yang luar biasa ini dengan keahlian. Baik itu kerajinan jarum atau coran perunggu, kerajinan logam atau kerajinan kayu, Andhra Pradesh memiliki beragam kerajinan tangan yang dapat menjadi bagian dari gaya hidup Anda. Keunggulan dari kerajinan tangan ini terletak pada metode tradisional pembuatannya.



For further information, please visit: <https://tourism.ap.gov.in/>

Punugulu



Punugulu, yang berasal dari daerah pesisir Andhra Pradesh, dibuat dengan merendam dan menggiling lentil dan beras untuk membuat adonan yang kental, yang difermentasi dan diberi bumbu dengan cabai hijau, biji jintan, dan jahe.

Bahan-bahan

- 2 cangkir adonan idli dosa ($\frac{1}{4}$ cangkir urad dal dan $\frac{3}{4}$ cangkir beras mentah)
- 2 sendok makan poha atau semolina atau tepung beras (opsional)
- Garam secukupnya, hanya jika diperlukan
- Minyak untuk menggoreng secukupnya
- 2 cabai hijau, cincang
- $\frac{1}{4}$ cangkir bawang bombay, cincang
- $\frac{1}{2}$ sendok teh biji jintan
- $\frac{3}{4}$ sendok teh jahe (parut, opsional)

Potongan bawang segar juga dapat ditambahkan untuk menambah tekstur. Adonan kemudian digoreng menjadi bola-bola bulat yang nantinya disajikan dengan chutney. Sisa adonan idli dosa dapat digunakan kembali. Versi standar punugulu dibuat dengan urad dal dan beras mentah.

Cara memasak:

- Bilas dan rendam $\frac{1}{4}$ cangkir urad dal dan $\frac{3}{4}$ cangkir beras mentah selama minimal 4 jam.
- Bilas dengan bersih dal dan tambahkan ke dalam grinder. Juga tambahkan setengah sendok teh biji jintan dan 1 hingga 2 cabai hijau. Tuangkan 3 sendok makan air. Giling hingga menjadi adonan yang halus dan kental. Pindahkan ke dalam mangkuk.
- Bilas beras yang telah direndam dan tiriskan airnya. Tambahkan beras ke dalam grinder yang sama. Giling hingga menjadi adonan yang agak kasar. Campur adonan beras dengan adonan urad dal secara menyeluruh. Tambahkan garam secukupnya sesuai selera. Anda bisa fermentasi adonan ini selama 4 hingga 6 jam sesuai keinginan Anda.
- Periksa konsistensi adonan. Adonan akan menjadi lebih kental dan memiliki konsistensi jatuh.
- $\frac{1}{2}$ sendok teh biji jintan juga bisa ditambahkan ke dalam adonan (abaikan jika telah ditambahkan ke dalam adonan saat digiling). Tambahkan setengah cangkir bawang bombay cincang, cabai hijau cincang, dan $\frac{3}{4}$ sendok teh jahe ke dalam adonan sesuai keinginan. Campur dan aduk rata.
- Panaskan minyak dalam wajan. Cek apakah minyak sudah cukup panas dengan cara meneteskan seperempat sendok teh adonan ke dalamnya. Jika adonan tersebut berdesis dan naik ke permukaan maka suhu minyak sudah tepat. Bentuk adonan menjadi bola-bola bulat dengan jari Anda dan masukkan dengan lembut ke dalam minyak panas.
- Angkat punugulu ke rak pendingin atau saringan baja. Sajikan punugulu panas dengan chutney. Kami menyajikannya dengan chutney bawang putih, chutney kelapa, chutney jahe, dan chutney tomat.

FAKTA MENARIK INDIA

Lambasingi Kashmirnya India Selatan

India Selatan dikenal karena warisan Dravidanya, garis pantainya yang memukau, dan makanan lezatnya. Namun, wilayah ini tidak hanya memiliki cuaca panas dan kering. Mereka memiliki dusun Lambasingi di Andhra Pradesh yang menjadi satu-satunya daerah di wilayah selatan yang memiliki salju. Lambasingi yang terletak di kota Chintapalli, Visakhapatnam, sering disebut sebagai Kashmirnya Andhra Pradesh yang berada di ketinggian 1000 meter di atas permukaan laut.



Iklim di Lambasingi biasanya sejuk dan menyenangkan sepanjang tahun. Daerah ini mengalami salju sesekali dari November hingga Januari ketika suhu turun di bawah nol derajat Celsius. Desa ini dikelilingi oleh pegunungan yang indah dan hutan yang lebat, dan keindahannya juga dikenal karena perkebunan kopi dan kebun apelnnya. Lambasingi juga merupakan rumah bagi komunitas suku terisolasi yang bekerja di perkebunan lada dan kopi.

CGI BALI DI MEDIA LOKAL



India Ajak Bali, Kerjasama Energi Hijau hingga Investasi Bandara Bali Utara

2024-02-17

BADUNG



Badung (Atnews) - Konsulat Jenderal India di Bali Dr. Shashank Vikram mengajak Pemerintah Bali dan Indonesia memilih India (Bharat) melakukan kerjasama dalam membangun energi hijau.

Oleh karena, Indonesia, khususnya Bali ingin berkomitmen mengembangkan energi hijau. India siap mendukung mewujudkan energi Bali hijau hingga menyelesaikan pembangunan bandara Bali Utara.

Kemiripan Bali - India, Magnificent Rajasthan dan Uttar Pradesh

2024-02-19

BADUNG



Badung (Atnews) - Kepala Dinas Kebudayaan Provinsi Bali Gede Arya Sugiarta menyambut baik pemaparan seminar "Magnificent Rajasthan dan Uttar Pradesh".

Kegiatan itu dilaksanakan Konsulat Jenderal India di Bali Dr. Shashank Vikram untuk promosi perdagangan, pariwisata, dan teknologi dalam acara Magnificent Rajasthan and Uttar Pradesh di Ayodya Hotel, Nusa Dua Badung, Kamis (15/2).

