

TRANSFORMASI DESAIN INTERIOR KEDAI KOPI DALAM MENDUKUNG PERUBAHAN GAYA HIDUP MASYARAKAT PENIKMAT KOPI LOKAL INDONESIA DI JAKARTA

Amarena Nediari^{1*}, Dila Hendrassukma²

^{1,2,3}Jurusan Desain Interior, Fakultas Desain, Universitas Bina Nusantara

*anediari@binus.edu

ABSTRAK. Perkembangan industri kedai kopi lokal Indonesia secara pesat digarap oleh generasi muda sehingga marak pertumbuhannya di wilayah Jakarta dan sekitarnya. Fenomena ini menjadi salah satu bukti kepedulian para generasi penerus bangsa dalam meningkatkan pemasaran kopi lokal Indonesia. Adanya kebutuhan tempat ketiga (third place) sebagai tempat selain rumah dan bukan kantor juga menjadi salah satu faktor yang melatarbelakangi meningkatnya jumlah kedai kopi di Jakarta. Memiliki fungsi sebagai tempat singgah dari masyarakat penikmat kopi, kedai kopi perlu memiliki desain interior yang dapat memenuhi kebutuhan akan aktifitas penggunanya. Bermula dari fasilitas warung kopi yang umum dijumpai di berbagai sudut Ibukota Jakarta, tempat ini merupakan wadah berinteraksi masyarakat kelas ekonomi menengah ke bawah yang mampir di tengah kegiatannya. Adanya perubahan gaya hidup masyarakat penikmat kopi lokal Indonesia, sangat dipengaruhi oleh masuknya kedai kopi asal Amerika 'Starbucks' ke Indonesia di tahun 2002, sehingga era warung kopi telah berkembang menjadi kedai kopi. Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif dengan metode grounded research pada masyarakat penikmat kopi serta kedai kopi tradisional serta kedai kopi modern yang menyajikan kopi lokal Indonesia khususnya di kota Jakarta. Terjadinya transformasi desain interior pada kedai kopi tradisional sampai dengan kedai kopi modern menjadi fokus utama dari pembahasan. Diharapkan dari penelitian ini dapat diketahui bahwa transformasi desain interior memiliki peran dalam memenuhi perubahan gaya hidup masyarakat sebagai penikmat kopi lokal Indonesia khususnya di wilayah DKI Jakarta.

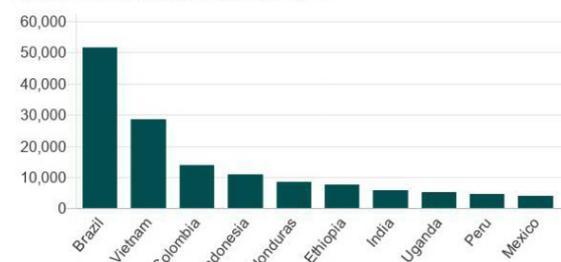
Kata kunci: Kedai kopi, kopi lokal, transformasi, interior

PENDAHULUAN

Fenomena berkembangnya kedai kopi modern di Jakarta, diawali dengan perkembangan industri kopi lokal yang kemudian digarap oleh pemuda-pemuda Jakarta dengan digagasnya sebuah kedai kopi lokal bernuansa modern yang sempat dikunjungi oleh Presiden Republik Indonesia Bapak Jokowi di tahun 2017 yang lalu. (Putri A, 2017). Di era inilah kepedulian anak bangsa terhadap perkembangan kopi lokal mulai kembali bangkit. Kopi merupakan minuman yang sudah dikenal oleh masyarakat Indonesia dengan menduduki peringkat keempat sebagai penghasil kopi terbesar di dunia, setelah Brazil, Vietnam dan Kolombia. Hal ini juga yang menjadi latar belakang dari harga secangkir minuman kopi sangat terjangkau oleh masyarakat Indonesia, namun meskipun Indonesia sebagai salah satu penghasil kopi terbesar, negara Indonesia tidak termasuk dalam urutan peminum kopi terbanyak di dunia, yang mana negara teratas dengan peminum kopi terbanyak adalah Finlandia (BBC, 2018).

Top 10 coffee producers

By thousand 60kg bags, crop year 2017-18



Source: International Coffee Organization



Gambar 1. Grafik Urutan Negara Penghasil Kopi di dunia (Sumber: BBC, 2018)

Di Indonesia, minum kopi telah menjadi bagian dari budaya masyarakat Indonesia. Kebiasaan minum kopi di pagi hari menjadi sebuah rutinitas yang wajib bagi para penikmat kopi. Bahkan tata cara minum kopi memiliki cara yang berbeda-beda di beberapa wilayah Indonesia, seperti di Aceh, Medan dan Yogyakarta (Helmi, 2017). Pada umumnya warung kopi menjadi sebuah wadah bagi masyarakat menengah dalam bersosialisasi dan berinteraksi, dan hal ini juga menimbulkan sebuah budaya jajan (membeli

penganan kecil sambil menunggu waktu makan). Pelanggan warung kopi umumnya didominasi oleh pria, dimana keberadaan mereka di warung kopi dilakukan dalam mengisi waktu senggang sambil menunggu dari pekerjaannya. Berbagai latar belakang budaya, profesi dan sosial ekonomi berbaur di warung kopi. Di warung kopi pelanggan dan pemilik warung berinteraksi secara langsung bahkan sering dijumpai perbincangan terjadi selama pemilik warung melakukan proses persiapan hingga penyajian.

Seiring dengan perkembangan zaman dan dalam upaya menjawab kebutuhan pasar, warung kopi mengalami adaptasi menjadi sebuah kedai kopi dan cafe. Perkembangan era warung yang kemudian naik kelas menjadi kedai kopi atau *coffee shop* turut dipengaruhi dengan masuknya kedai kopi asal Amerika *starbucks* yang masuk ke Indonesia pertama kali pada tahun 2002 di Plaza Indonesia. Dengan masuknya gerai *starbucks* ke Indonesia kegiatan minum kopi berkembang menjadi sebuah tren (*life style*).

Pembahasan mengenai transformasi pada interior kedai kopi lokal di Indonesia akan mengambil beberapa kedai kopi lokal sebagai studi kasus, yaitu Kedai Kopi Es *Tak Kie*, *Bakoel Koffie*, *Anomali Coffee*, Ruang seduh dan Kopi Tuku. Beberapa kedai di atas, memiliki karakteristik khusus dalam sistem pelayanannya dan memiliki konsep yang berbeda dalam memenuhi kebutuhan pelanggannya. Hal ini berdampak pada pengaturan zona aktifitas yang terjadi di dalam kedai kopi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apa saja aspek yang mempengaruhi interior kedai kopi? Serta perubahan apa yang terjadi pada interior kedai kopi sebagai pengaruh dari gaya hidup penikmat kopi lokal ?

KEDAI KOPI

Sebuah tempat yang menyediakan minuman misal kopi, teh dan makanan kecil misal gorengan, kue-kue dan lain-lain. (Kamus Besar Bahasa Indonesia Online). Di Indonesia, minuman kopi banyak dijual di warung-warung yang terletak di pinggir jalan dengan target pengunjung dari seluruh kalangan ekonomi, sampai dengan dijajakan dengan keliling menggunakan sepeda ataupun motor. Warung kopi menjadi tempat berinteraksi antar manusia yang mampir di tengah aktifitasnya, hanya sekedar duduk “nongkrong” untuk menikmati kopi sampai dengan tempat untuk menunggu Jenis kopi yang disajikan juga

terbatas, yaitu kopi hitam, kopi susu dengan jenis kopi seduh maupun kopi instan. Penyajian kopi pada warung disediakan dengan meja yang membatasi antara penjual dan pembeli, pembeli dapat langsung menikmati kopi setelah kopi disajikan di meja.

KOPI LOKAL

Kopi merupakan minuman hasil seduhan biji kopi yang telah disangrai dan dihaluskan menjadi bubuk. Kopi yang umum dijumpai adalah kopi *Robusta* dan *Arabica*. Dalam perkembangannya penyajian minuman kopi terbagi menjadi kopi hitam (*black coffee*) dan kopi modern, dimana kopi hitam memiliki kadar kafein yang lebih banyak dibandingkan dengan kopi modern yang memiliki kandungan gula dan lemak. Kopi lokal merupakan jenis kopi yang dihasilkan dari wilayah tertentu tanpa campuran lainnya. (Cahya, 2017).

METODE PENELITIAN

Objek penelitian adalah kedai kopi yang memiliki karakteristik masing-masing dalam menjawab kebutuhan pasar penggemar minuman kopi yang berpengaruh terhadap peletakan zona aktifitas pada interior kedai yang berlokasi di wilayah Jakarta dan sekitarnya.

Penelitian ini menerapkan metode *grounded research*. Menurut M. Nazir dalam bukunya Metode Penelitian (1980), pada penelitian *grounded research* metode yang digunakan adalah berupa kegiatan studi perbandingan ke lokasi yang bertujuan untuk menentukan seberapa besar suatu gejala berlaku umum. Penelitian membahas keberadaan kedai kopi lokal dan bukan merupakan *franchise* dari negara lain.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Keberadaan kedai kopi di Jakarta sudah melewati seabad, karena kedai kopi sudah ada sejak Pemerintahan Belanda di Batavia, hal ini dilatarbelakangi karena perdagangan bijih kopi dari Indonesia yang dikirim ke Eropa sudah dilakukan sejak tahun 1711. Beberapa referensi disampaikan bahwa kedai kopi tertua di Indonesia adalah Warung Tinggi Tek Sun Ho, yang berdiri di tahun 1878 yang berlokasi di Hayam Wuruk. (Admin, 2016). Berikut adalah hasil observasi yang dilakukan di beberapa kedai kopi lainnya yang berada di Jakarta

Kedai Kopi Es *Tak Kie*

Sejarah

Kedai Kopi Es *Tak Kie* berlokasi di Jl. Pintu Besar Selatan III No 4-6, Glodok Jakarta

Barat. Didirikan oleh Liong Kwie Tjong pada tahun 1927 dengan nama *Tak Kie* dengan *Tak* memiliki arti orang yang bijaksana, sederhana dan apa adanya serta *Kie* memiliki arti mudah diingat oleh banyak orang. (Yege, 2015). Kedai ini beroperasi setiap hari dari pukul 6.00 – 14.00 WIB. Keberadaan kedai kopi *Tak Kie* di wilayah Glodok, memiliki ciri khas yang tidak lekang oleh zaman, suasana Pecinan di wilayah sekitar *Tak kie* yang sangat rapat antara toko yang satu dengan lainnya, membuat *Tak kie* menjadi bagian yang tak terpisahkan dari keberadaan pusat jajanan di wilayah tersebut. Kedai kopi ini menyediakan kopi sebagai minuman di pagi hari sebelum pelanggan berangkat bekerja, pada dasarnya target pasar dari kedai kopi ini adalah masyarakat yang tinggal di sekitar wilayah Glodok, namun dari hasil observasi dijumpai pelanggan dari berbagai penjuru Jakarta, bahkan datang dari Bogor. Berdasar dari keingintahuan akan kekhasan es kopi maupun hanya untuk bernostalgia. Kedai kopi ini terlihat sesak pada akhir pekan, namun pada hari biasa terlihat lengang sehingga pelanggan bisa cukup berlama-lama bahkan sering terdengar perbincangan yang akrab dengan kasir yang merupakan penerus dari generasi pertama *Tak kie*. Saat ini Kedai Kopi Es *Tak Kie* sudah memasuki generasi keempat, masih berada di lokasi yang sama, namun sudah memiliki media sosial berupa *web site* yang digunakan untuk melakukan promosi dan menjaga eksistensi kedai ini. Bahkan sudah memiliki logo baru dengan *tagline* '*Heritage Koffie since 1927*'



Gambar 2. Logo Es Kopi Tak Kie.
(Sumber : <http://www.kopiestakkie.com/>)

Sistem Pelayanan

Hanya menyajikan kopi hitam dan kopi susu, kedai kopi ini telah bertahan 91 tahun tanpa memperlihatkan perubahan yang berarti. Hal ini terlihat dari bentuk bangunan yang memang dipertahankan, sampai dengan papan kedai Kopi Es *Tak Kie* yang masih asli tanpa ada sentuhan untuk diperbaharui mengikuti perkembangan zaman yang semakin modern. Keaslian dari bangunan ini memberikan kesan nostalgia bagi para pengunjung *Tak kie* dan

nilai nostalgia inilah yang akhirnya menjadi nilai lebih bagi kedai kopi lokal di wilayah Glodok ini.

Sistem pelayanan dilakukan dengan manual, yaitu pesanan dicatat oleh pelayan, pesanan dibuat dan diantarkan ke meja oleh pelayan. Pembayaran dilakukan langsung di meja kasir setelah pelanggan selesai menikmati sajian kopi.



Gambar 3. Suasana di kedai Kopi Es Tak Kie.
(Sumber: Amarena, 2018)

Interior

Penataan layout pada kedai kopi ini, memberikan keleluasaan bagi pengunjung untuk dapat duduk dengan sambil menunggu pesanan. Tidak ada penataan khusus untuk peletakan furniturnya, hanya mengutamakan daya tampung serta yang utama adalah menjaga kualitas dari kopi tersebut.

Kapasitas kedai mencapai 40 orang, dengan pengaturan meja yang memiliki empat kursi berada di sumbu garis lurus yang terbagi menjadi empat baris. Posisi meja kasir berada di pusat ruangan yang cukup strategis untuk mengawasi tamu dan para pedagang yang keluar masuk kedai. Secara keseluruhan zona pada kedai ini terbagi menjadi 3 yaitu : 1). Area tamu, 2). Area Kasir, 3). Area Dapur yang berfungsi sebagai ruang seduh dan ruang persiapan.

Bakoel Koffie Sejarah

Bakoel Koffie merupakan perkembangan dari warung kopi tertua di Indonesia Warung Tek Sun

Ho yang telah berdiri sejak tahun 1878 di Hayam Wuruk No. 56/57, dengan nama *Tek Sun Ho: Eerste Weltevrendehsche Koffiebranerij*. Berawal dari warung nasi yang kemudian ditutup karena minuman kopi dilihat lebih laku dibandingkan nasi. Setelah peristiwa G/30S, warung kopi Tek Sun Ho berubah nama menjadi Warung Tinggi, hal ini mengacu pada posisi toko yang lebih tinggi dibandingkan dengan bangunan di sekitarnya.

Tahun 2001 generasi keempat dari Tek Sun Ho menghidupkan kembali tradisi keluarga dengan nama *Bakoel Koffie* dengan tujuan untuk melanjutkan warisan dari pembakaran biji kopi Jawa dalam menghasilkan segelas kopi terbaik. (Koffie, 2018). *Bakoel Koffie* merupakan kedai kopi dengan sejarah tertua dalam perkembangan kedai kopi di Indonesia yang masih bertahan hingga sekarang melalui berbagai proses adaptasi yang mengikuti perkembangan zaman.



Gambar 4. Logo *Bakoel Koffie*.
(Sumber: <http://www.bakoelkoffie.com/>)

Sistem Pelayanan

Jam operasional dari jam 08.00-00.00 WIB. Sistem pelayanan di *Bakoel Koffie* dilakukan dengan pemesanan di *counter* kasir dan tamu dapat langsung duduk sambil menunggu pesanan diantar, atau bisa dilakukan dengan sistem *open billed* sehingga pesanan dibayar kemudian sebelum tamu pulang. Pengelolaan kedai ini, lebih menyerupai restoran daripada hanya sekedar kedai, karena *Bakoel Koffie* juga menyediakan sajian makanan utama, dan kudapan ringan selain minuman.

Interior

Saat ini *Bakoel Koffie* memiliki dua gerai di Cikini dan Bintaro dengan konsep interior yang berbeda. Untuk penelitian ini observasi dilakukan di *Bakoel Koffie* cabang Bintaro di Tangerang Selatan. Memiliki konsep di bawah pohon, bangunan kedai ini dirancang oleh Arsitektur Indonesia Andra Matin dengan gaya minimalis tropis *art deco* (Koffie, 2018). Konsep tropis ini terlihat dari pemanfaatan sumber pencahayaan alami serta penghawaan alami yang mengalir masuk di area makan. Terinspirasi dari sebuah pohon dan kenangan masa kanak-kanak bermain di bawah pohon. Tanaman hijau sepanjang bangunan ditanam sebagai *vertical garden*. Sebuah meja panjang dengan kursi-kursi yang berjajar sepanjang meja, membuat pelanggan dapat duduk bersama ataupun memiliki privasi saat ingin duduk sambil bekerja

dengan *laptopnya*. Beberapa set meja dan kursi ditata dengan sumbu garis lurus menjadikan area makan memiliki tiga baris memanjang ke belakang, searah dengan meja panjang. Sebuah kolam ikan bertujuan untuk pelanggan yang ingin menyendiri menulis jurnal ataupun sekedar mencari inspirasi melalui secangkir kopi Jawa. Tersedianya beragam makanan serta minuman di *Bakoel Koffie* membutuhkan dapur yang cukup besar. Sambil menikmati sajian kopi, pelanggan dapat bermain catur, atur permainan meja lainnya, diskusi berita terkini sambil bernyanyi maupun bermain musik. Keseluruhan zona pada *Bakoel Koffie* terdiri atas : 1). Area makan, 2). Area kasir, 3). Area counter makanan 4). Area Dapur. Interaksi antara pelanggan dan barista tidak banyak terlihat, namun suasana di area makan memiliki beberapa kelompok sofa yang membuat pelanggan dapat duduk dan diskusi dengan nyaman bagaikan di teras rumah sendiri.



Gambar 5. Suasana kedai kopi *Bakoel Koffie* yang berlokasi di Bintaro
(Sumber : <https://www.bakoelkoffie.com/>)

Anomali Coffee Sejarah

Didirikan tahun 2007 sebagai perusahaan pembakaran kopi yang menyediakan kopi khusus dengan kualitas premium. *Anomali Coffee* menawarkan beragam biji kopi dari seluruh wilayah Indonesia dengan ciri khas yang berbeda di setiap wilayahnya. Misi dari *Anomali Coffee* adalah untuk memberikan promosi dan kurasi terhadap kopi khas Indonesia melalui edukasi dan pengalaman dengan memperkenalkan kopi sebagai salah satu warisan Indonesia. Target pasar dari kopi ini adalah para penikmat kopi, hotel, restoran, sektor cafe, dan untuk konsumsi perkantoran. Saat ini *Anomali Coffee* telah memiliki 8 cabang di wilayah Jabodetabek, 2 di Bali, 1 Makasar. (Cart, 2018). Latar belakang terpilihnya *Anomali Coffee* sebagai salah satu tujuan observasi adalah karena kedai kopi ini merupakan kedai kopi lokal yang secara konsisten mengangkat citra kopi lokal Indonesia, dan misinya yang memberikan edukasi mengenai kopi didukung dengan tersedianya roasting facility sehingga pelanggan mendapatkan pengalaman untuk

melihat bagaimana proses perjalanan biji kopi hingga kopi siap disajikan dalam bentuk minuman.



Gambar 6. Logo Anomali Coffee

(Sumber: <https://philocoffeeproject.wordpress.com/2011/12/02/anomali-coffee-kemang/>)

Sistem Pelayanan

Anomali Coffee memiliki sistem pelayanan yang sudah menyesuaikan dengan pelayanan pada kedai kopi modern yaitu sistem pesan dan ambil, yang diterapkan sebagai dasar kerja karena lalu lalang pelanggan yang tinggi (Philocoffee, 2011).

Jenis sajian yang tersedia berupa menu sarapan, menu utama, salad. Selain kopi yang merupakan menu utama tersedia juga minuman lainnya seperti jus buah dan teh. Selain dapat dinikmati di tempat, kedai ini menyediakan kopi dalam bentuk kemasan biji kopi *fresh roasted* dengan berbagai pilihan sehingga pelanggan bisa menikmatinya di rumah.

Interior

Menjadi keistimewaan dari Anomali Coffee gerai Kemang berlokasi di Jl. Kemang Raya no. 72 E adalah tersedianya *roasting facility* yang menjadi daya tarik tersendiri bagi pengunjung. Aroma kopi yang disuguhkan dari kegiatan pembakaran biji kopi saat memasuki kedai menjadi nilai istimewa dari kedai kopi ini. Citra gudang kopi merupakan penataan ruang yang ditampilkan pada interior *Anomali Coffee* kesan gudang ini ditampilkan dari dinding bata yang dibiarkan tanpa plesteran, sehingga permukaan dinding bertekstur, plafon yang dibiarkan terekspos serta pemilihan armatur lampu gantung yang tersebar di beberapa titik sebagai *general lighting*. Bangunan terdiri atas dua lantai, dengan lantai satu memiliki zona sebagai berikut: 1). Area *counter* pemesanan dan kasir, 2). Area minum dan di lantai dua terdiri atas 1). Area duduk tamu, 2). Area *roasting*, 3). Area dapur.



Gambar 7. Suasana Anomali Cafe di Kemang.
Sumber : <https://philocoffeeproject.wordpress.com/2011/12/02/anomali-coffee-kemang/>

Ruang Seduh Sejarah

Ruang Seduh berada di Jalan Kemang Raya no, 8 B, wilayah Kemang, Jakarta Selatan dan merupakan bagian dari bangunan Galeri Ganara Art (dulunya merupakan toko buku Ak.'sa.ra Kemang), bersebelahan dengan Kinosaurus sebuah *microcinema* yang memutar film dari seluruh dunia. Ruang seduh dalam bahasa Inggris diterjemahkan sebagai *brewing room*, menyerupai sebuah laboratorium bagi para penikmat kopi. (Manual, 2015). Memberikan sebuah pengalaman bagi penikmat kopi dalam menyeduh kopi lokal secara mandiri merupakan alasan dari terpilihnya ruang seduh sebagai objek observasi. Kegiatan ini belum banyak dijumpai di kedai kopi di Jakarta, sehingga ruang seduh memiliki karakter yang berbeda dengan kedai kopi lainnya dalam memenuhi kebutuhan pelanggan.

Sistem Pelayanan

Jam operasional kedai kopi Ruang seduh adalah dari pukul 09.00-21.00 WIB setiap hari. Ruang seduh menyediakan ruang yang nyaman bagi penikmat kopi untuk membuat kopi sendiri sambil belajar dengan memberitahu barista tentang pilihan kopi yang diinginkan dan barista akan memandu setiap langkah dalam membuat kopi tersebut. Sistem pelayanan dilakukan dengan dengan memesan jenis kopi yang diinginkan dan membayarnya di *counter* kasir, untuk kemudian pelanggan dapat melakukan eksperimen *Do It Yourself* (DIY) untuk membuatnya ataupun memesan seperti umumnya di kedai kopi lainnya dengan sistem pesan dan ambil.

Tidak tersedia menu makanan utama di Ruang seduh, hanya kudapan ringan yang dapat diambil sendiri oleh pelanggan (*self service*) di area display ataupun minuman ringan lemari pendingin dan untuk makanan dapat dihangatkan dengan *microwave*.

Interior

Memiliki konsep sebagai laboratorium pembuatan kopi, Ruang seduh memiliki citra ruang modern yang didukung oleh peralatan penyajian kopi modern. Luasan ruang sekitar 24 m² kapasitas di dalam area Ruang seduh tidak lebih dari 10 orang, namun karena posisinya menyatu dalam bangunan galeri, dan bersebelahan dengan Kinosaurus, pelanggan dapat memanfaatkan area duduk yang tersedia. Posisi *counter* berada di pusat ruangan, dan sirkulasi terjadi mengelilingi ruangan. Set meja, *stool* dan dudukan berupa *bench* menempel pada dinding di sisi belakang *counter*. Nuansa serba putih memberikan kesan higienis dan minimalis dengan penataan lay out yang terbuka dan akses bisa datang dari berbagai arah. Zona kegiatan pada ruang seduh terdiri atas : 1). Area tamu, 2). Area counter dan kasir, 3). Area Display makanan. Pencahayaan menggunakan lampu gantung dan *indirect lighting* pada *drop ceiling* membuat ruangan ini terasa selalu berada di siang hari.



Gambar 8. Suasana kedai kopi Ruang seduh pada saat ramai pengunjung
(Sumber: <https://anakjajan.com/2016/01/04/ruang-seduh-coffee-shop-kemang-jakarta/>)

Kopi Tuku Sejarah

Kedai kopi Tuku berdiri pada tahun 2015, terhitung muda dibandingkan dengan kedai kopi lainnya yang menjadi objek observasi. Namun dari sinilah berkembang sebuah perubahan gaya hidup masyarakat penikmat kopi lokal yang sudah menjadikan kopi sebagai bagian dari *life style* tetapi hanya memiliki waktu yang terbatas. Berawal dengan lahan yang terbatas, konsep kedai kopi sederhana disesuaikan dengan konsep kopi pesan bawa pulang (*take away*). *Tuku* dalam bahasa Jawa artinya beli, berasal dari konsep pembeli yang datang dan pergi. (Kumparan, 2017). Lokasi Kopi Tuku yang terpilih mewakili objek observasi adalah yang bertempat di Bintaro Jaya sektor 1, Tangerang Selatan. Adanya gerai di beberapa lokasi adalah untuk menjangkau pelanggan kopi Tuku yang menyebar dari seluruh pelosok wilayah Jakarta.



Gambar 8. Suasana kedai kopi Ruang seduh pada saat ramai pengunjung
(Sumber: <https://anakjajan.com/2016/01/0/>)

Sistem Pelayanan

Jam operasional Kopi Tuku adalah dari jam 09.00-18.00 WIB, dan tutup pada hari Minggu. Secara keseluruhan, Kopi Tuku memiliki sistem pelayanan pesan dan ambil, tren pemesanan antar dengan sistem online melalui *gofood* memberikan kemudahan bagi pelanggan untuk mendapatkan kopi favoritnya tanpa perlu pergi ke lokasi. Tidak menyediakan area minum secara khusus, karena kursi yang tersedia lebih berfungsi sebagai area tunggu, hal ini dilatarbelakangi oleh jumlah pemesanan kopi didominasi oleh pesanan *take away* (bawa pulang) melalui sistem ojek *online* yang menerima pesanan belanja secara *online* dengan biaya tertentu. Setelah melakukan pemesanan, pelanggan dapat keluar dari antrian untuk duduk di area tunggu sampai dengan namanya dipanggil kembali ke depan *counter*. Hanya tersedia kopi, dan sedikit pilihan untuk makanan ringan seperti bolu dan kue kering.

Interior

Kedai Kopi Tuku, memiliki lahan yang tidak luas, dengan besaran ruang 10 m² zona yang tersedia dalam area kedai adalah : 1). Area *counter* dan kasir 2). Area persiapan 3). Area tunggu 4). Area display minuman *infused water* gratis selama menunggu. Menuju area *counter* tampak adanya pagar pembatas untuk mengatur jalur antrian. Hal ini dilakukan untuk memberikan arahan alur sirkulasi masuk dan keluar kedai bagi pelanggan.



Gambar 10. Suasana kedai Kopi Tuku di Bintaro Jaya, Sektor 1. (Sumber: Amarena, 2018)

KESIMPULAN

Dari hasil observasi yang dilakukan pada kelima objek yang sudah dijelaskan di atas, dapat diambil kesimpulan bahwa:

1. Pengaturan zona pada kedai kopi memiliki zona sesuai dengan kebutuhan dari sistem pelayanan yang diterapkan pada kedai kopi.
2. Perubahan yang terjadi dalam gaya hidup masyarakat adalah budaya berkumpul yang biasanya terjadi di kedai kopi semakin hilang, karena adanya keterbatasan waktu yang berdampak akan kebutuhan untuk pelayanan yang cepat.
3. Budaya minum kopi masih menjadi bagian dari keseharian masyarakat Indonesia, namun tampak terlihat adanya pergeseran budaya minum kopi di kedai yang berawal sebagai wadah sosialisasi, bergerak menjadi media edukasi dan eksperimen dan selanjutnya sudah bergerak lagi mengikuti perkembangan tren dalam pemanfaatan layanan online untuk mendapatkan kopi dengan cepat tanpa harus membuat sendiri ataupun mengantri.

DAFTAR PUSTAKA

- Adiakurnia, M. I. (2017, Agustus 21). Home/Travel/Food Story . Diambil kembali dari Kompas.com: <https://travel.kompas.com/read/2017/08/21/200300227/dari-latte-sampai-espresso-ini-cara-bedakan-5-jenis-kopi-modern>
- Admin. (2016, September 1). Sejarah Kedai Kopi di Indonesia. Diambil kembali dari Kopi Mania: <https://kopimaniablog.wordpress.com/2016/09/01/sejarah-kedai-kopi-di-indonesia/>
- Asep Saepul Hamdi, E. B. (2015). Metode Penelitian Kuantitatif Aplikasi dalam Pendidikan. Yogyakarta : Deepublish
- BBC. (2018, April 15). Indonesia salah satu penghasil kopi terbesar, tapi bukan peminum kopi terbanyak. Diambil kembali dari News Indonesia : <http://www.bbc.com/indonesia/majalah-43772934>
- Cart, 8. (2018). About Us. (Anomali Coffee) Dipetik May 29, 2018, dari Anomali Coffee: <http://store.anomalicoffee.com/content/4-about-us>
- Gagas Ulung, P. S. (2014). Sehat Alami dengan Herbal. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Helmi, D. G. (2017). Kajian Budaya Minum Kopi Indonesia . Dimensi Vol.13 , No 2 , 153-172.
- Jajan, M. (2016, Januari 4). Ruang Seduh Coffee Shop -Kemang, Jakarta. Dipetik May 29, 2018, dari Anak Jajan.com: <https://anakjajan.com/2016/01/04/ruang-seduh-coffee-shop-kemang-jakarta/>
- Koffie, B. (2018). The History . Diambil kembali dari B a k o e l Koffie Freshly Roasted: <https://www.bakoelkoffie.com/>
- Kumparan, A. (2017, July 4). Kisah Kedai Kopi Tuku yang Disambangi Jokowi. Dipetik May 29, 2018, dari Kumparan news : <https://kumparan.com/@kumparannews/kisah-kedai-kopi-tuku-yang-disambangi-jokowi>
- Manual,2.(2015).RuangSeduh.(M.Id,Produser) Dipetik May 29, 2018, dari Manual .co.id: <https://manual.co.id/directory/ruang-seduh>
- Musika, Y. A. (2017, November 26). Di Usia Berapa Anak Bisa Konsumsi Kopi . Diambil kembali dari Otten Magazine: <https://majalah.ottencoffee.co.id/di-usia-berapa-anak-bisa-konsumsi-kopi/>
- News, B. (2018, April 15). Indonesia Salah Satu Penghasil Kopi Terbesar tapi Buka Peminum Kopi Terbanyak Diambil kembali dari BBC News Indonesia: <http://www.bbc.com/indonesia/majalah-43772934>
- Philocoffee. (2011, December 2). Anomali Coffee Kemang . Dipetik May 29, 2018, dari Philocoffee est. 2010: <https://philocoffeeproject.wordpress.com/2011/12/02/anomali-coffee-kemang/>
- Putri, A. L. (2017, Desember 29). Warta Kota Live.com . Diambil kembali dari Kedai Es Kopi Tak Kie Genap 90 Tahun Bertahan : <http://wartakota.tribunnews.com/2017/12/29/kedai-es-kopi-tak-kie-genap-90-tahun-bertahan-pakai-campuran-kopi-lampung-yang-istimewa>
- Putri A, L. (2017, Desember 29) . Kedai Es Kopi Tak Kie Genap 90 Tahun Bertahan . Diambil kembali dari Warta Kota Live.com : <http://wartakota.tribunnews.com/2017/12/29/kedai-es-kopi-tak-kie-genap-90-tahun-bertahan-pakai-campuran-kopi-lampung-yang-istimewa>
- Graved. (2017, July 11). 7 Kopi Susu Favoritnya Anak Kekinian Jakarta. Dipetik May 30, 2018, dari LineToday
- Yege. (2015). Sejarah Kopi Tak Kie. Diambil kembali dari Kopi Es Tak Kie: <http://www.kopiestakkie.com>