

BAB IV

DESKRIPSI HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Deskripsi Skena

Dalam video *storytelling* ini menampilkan tentang Bakoel Koffie, Cikini yang lebih berfokus pada menu *house blend* dan *atmosphere*. *House blend* yang diproduksi oleh Bakoel Koffie, Cikini dengan teknik *roasting* yang sudah turun temurun sejak 1878. Adapun tiga macam penjelasan mengenai *house blend* Bakoel Koffie, Cikini, yaitu:

1. *Heritage 1969* - *taste* aroma coklat, *bittersweet*.
Menu: Tubruk, *Black*, *Americano*, *Espresso*.
2. *Black Mist* - *taste* aroma *butter caramel*.
Menu: Es Kopi, *Cold Brew*.
3. *Brown Cow* - *taste* aroma *nutty* (kacang kacang).
Menu: *Ice Latte*, *Cappucino*, Kopi Kampong.

4.1.1 Scene 1 : Perjalanan Menuju Cikini

Scene opening video di buka dengan menampilkan perjalanan melalui Stasiun Cikini dengan menunjukkan suasana dari Stasiun Cikini hingga kereta api yang datang. Diteruskan dengan *shoot* yang diambil dari seberang jalan dengan tulisan Stasiun KAI Cikini. *Scene* ini untuk menginfokan bahwa lokasi Bakoel Koffie yang diteliti berada di Cikini.

4.1.2 Scene 2 : Sejarah Awal Jalan Hayam Wuruk

Pada *scene 2*, diisi dengan narasi kedai kopi legendaris di Jakarta dengan *shoot* dari tampak atas depan Bakoel Koffie. *Scene* ini memperkenalkan Bakoel Koffie yang memulai cerita perjalanannya dari tahun 1878 dan asal muasal penamaan Bakoel Koffie.

4.1.3 Scene 3 : Gambaran Kota Batavia Molenvliet Canal

Pada *scene 3*, menampilkan kawasan Hayam Wuruk yang dulunya disebut kota Batavia Molenvliet Canal. *Scene* ini menginfokan awal mula tempat berdirinya kedai kopi tertua ini.

4.1.4 Scene 4 : Sejarah Awal Bakoel Koffie

Pada *scene 4*, diisi dengan penjelasan mengenai tokoh legendaris di balik berdirinya Bakoel Koffie yaitu Liauw Tek Soen dan juga istrinya. Di bagian ini juga dijelaskan mengenai latar belakang penjelasan filosofi video tempo dulu Bakoel Koffie yang pada awalnya merupakan warung nasi, lalu diubah menjadi warung kopi pada tahun 1878.

4.1.5 Scene 5 : Filosofi dari Logo Bakoel Koffie

Pada *scene 5*, diisi dengan penjelasan mengenai filosofi singkat logo Bakoel Koffie yang terinspirasi dari seorang wanita yang membawa bakul di atas kepalanya pada zaman tempo dulu.

4.1.6 Scene 6 : *Ambience Interior* Bakoel Koffie, Cikini

Pada *scene 6*, menjelaskan mengenai pengenalan Bakoel Koffie, Cikini yang berdekatan dengan kantor pos bersejarah dan sudah berdiri sejak tahun 2000 yang masih kental dengan suasana tempo dulu. Dijelaskan juga target demografi pelanggan Bakoel Koffie, Cikini.

4.1.7 Scene 7 : *Roasting* Kopi dengan Teknik *Rotating Drum*

Pada *scene 7*, diisi dengan penjelasan mengenai teknik pemanggangan kopi yang sudah dilakukan secara turun temurun, yaitu dengan teknik *rotating drum*.

4.1.8 Scene 8 : *House Blend* di Bakoel Koffie, Cikini

Pada *scene 8*, diisi dengan penjelasan mengenai tiga jenis *house blend* yaitu *heritage*, *black mist*, dan *brown cow* yang merupakan hasil racikan sendiri dari Bakoel Koffie sehingga tidak akan ditemukan di kedai

kopi manapun. Dijelaskan juga mengenai rasa dan aroma dari masing-masing jenis *house blend* tersebut.

4.1.9 Scene 9 : Interview Pengunjung di Bakoel Koffie, Cikini

Pada *scene 9*, diisi dengan penjelasan mengenai minat kunjung, suasana, menu *house blend*, dan pandangan pelanggan selama berada di Bakoel Koffie, Cikini.

4.1.10 Scene 10 : Interview Server Bakoel Koffie, Cikini

Pada *scene 10*, diisi dengan penjelasan mengenai tipe-tipe pelanggan yang biasanya dijumpai di Bakoel Koffie, Cikini dan menu *best-seller*.

4.1.11 Scene 11 : Footage Closing Bakoel Koffie, Cikini

Pada *scene 11*, diisi dengan kalimat penutup mengenai keseruan menelusuri mengenai sejarah, suasana, dan *house blend* dari Bakoel Koffie, Cikini.

4.1.12 Scene 12 : Footage Credits

Pada *scene 12*, diisi dengan *credits* oleh pihak-pihak yang berkontribusi di pembuatan video *storytelling*.

4.2 Deskripsi Hasil dan Pembahasan

Bakoel Koffie, Cikini yang sudah berusia 145 tahun ini telah menjadi tempat berkumpulnya seluruh masyarakat dari berbagai macam status, maupun latar belakang yang berbeda untuk menikmati makanan maupun minuman di dalam kedai kopi ini. Logo dari Bakoel Koffie memiliki makna penghargaan kepada seorang wanita yang menjual biji kopi dengan membawa bakul di atas kepalanya.



Sumber : Bakoel Koffie

Gambar 4. 2. 1 Logo Bakoel Koffie

Berdasarkan pernyataan dari generasi ke-5, logo ini adalah logo yang paling sesuai untuk Bakoel Koffie yang merupakan reinkarnasi terbaru dari Tek Soen Ho. Logo yang sudah di riset, dipelajari, dan didesain oleh generasi ke-4 ini mulai di terapkan di tahun 2001. “Bakoel” berasal dari pengejaan bahasa Indonesia pada zaman dahulu, yang tujuan penggunaannya adalah agar rakyat Indonesia bisa bangga, sedangkan “Koffie” berasal dari pengejaan bahasa Belanda yang pada saat itu belum ada tempat lain yang menggunakannya, yang tujuan penggunaannya adalah untuk menghargai keberadaan Tek Soen Ho pada masa penjajahan Belanda itu. Selanjutnya rok yang dikenakan oleh seorang ibu di dalam logo adalah batik peranakan Tionghoa, yang memiliki sejarah tentang Liauw Tek Soen, yang merupakan keturunan asli bangsa Tionghoa.

Berdasarkan observasi yang telah dilakukan, pelanggan yang biasanya datang ke Bakoel Koffie, Cikini dimulai dari berbagai kelas ekonomi menengah ke bawah hingga menengah ke atas. Umumnya pengunjung yang datang memiliki rentang usia dari 20 hingga 50 tahun, namun yang paling dominan adalah usia 30 hingga 40 tahun. Kebanyakan dari pelanggan yang datang biasanya membawa alat elektronik seperti *laptop* atau *handphone* untuk mengerjakan tugas ataupun *meeting*, namun ada juga yang datang hanya untuk bercengkerama dengan teman maupun keluarganya.

Bakoel Koffie berhasil mempertahankan kualitas kopinya yang sudah berusia ratusan tahun dan sudah dipegang secara turun temurun, sehingga para pelanggan memiliki memori yang kuat terhadap kopi di Bakoel Koffie dan akhirnya ada keinginan untuk terus datang secara berulang kali. Walaupun kepemilikan Bakoel Koffie ini sudah terus berganti dari generasi ke-1 hingga generasi ke-5, rasa dan aroma yang otentik dari kopi yang diproduksi dan disajikan kepada pengunjung tidak pernah berubah. Pencampuran kopi dengan kopi yang dilakukan sendiri oleh generasi ke generasi merupakan resep rahasia untuk menghasilkan rasa-rasa yang unik.

Bakoel Koffie memiliki racikan sendiri (*house blend*) yang tidak dapat ditemukan di kedai kopi lain. Bakoel Koffie menggunakan biji kopi pilihan yang diambil dari berbagai daerah di Indonesia yaitu Pulau Sulawesi, Pulau Jawa, Sumatera Utara, dan Sumatera Selatan. Untuk *house blend heritage* yang pencampuran biji kopinya berasal dari dataran tinggi Sumatera Utara dan Selatan, memiliki aroma coklat yang padat dan cocok diminum untuk keadaan panas seperti kopi tubruk, *black*, *americano*, dan *espresso*. Lalu, untuk *house blend black mist* yang pencampuran biji kopinya berasal dari Pulau Sulawesi dan Jawa, memiliki aroma *butter caramel* dan cocok diminum dalam keadaan dingin seperti es kopi dan *cold brew*. Selanjutnya untuk *house blend brown cow* yang pencampuran biji kopinya berasal dari Sumatera Utara, Sulawesi dan Jawa, memiliki aroma kacang-kacangan dan cocok dipadukan dengan susu seperti *ice latte*, *cappucino*, dan kopi kampoeng.



Gambar 4. 1. 2 *House Blend*

Untuk menghasilkan rasa kopi yang otentik hingga sekarang, Bakoel Koffie memanggang biji kopinya sendiri dari tahun 1938 dengan menggunakan teknik *rotating drum*, yang merupakan sebuah seni yang turun temurun dari generasi ke generasi. Berdasarkan hasil wawancara dengan generasi ke-5 Bakoel Koffie, Cikini seluruh minuman kopi yang disajikan kepada pengunjung selalu dipastikan baru di panggang (*freshly roasted*), maka dari itu proses *roasting* selalu dilakukan seminggu sekali di kantor pusat. Proses *roasting* penting untuk dilakukan secara mingguan karena ketika biji kopi sudah matang, akan cepat terjadinya penurunan kualitas rasa dan aroma. Proses *roasting* ini dimulai dengan proses pemilihan biji kopi yang bekerjasama dengan petani lokal dan pemilik Bakoel Koffie sendirilah yang mencoba sampel dari biji kopi mentah hingga biji kopi matang. *Roasting* kopi ini hanya dilakukan oleh generasi asli (sekarang dipegang oleh generasi ke-4 dan 5), bukan oleh karyawan.



Sumber : Instagram Bakoel Koffie

Gambar 4. 2. 3 *Rotating Drum*

Bakoel Koffie, Cikini masih mempertahankan sensasi tempo dulu, dimana ketika pengunjung memasuki area kedai kopi dapat merasakan suasana klasik mulai dari sisi furnitur yang didominasi oleh kayu jati, jenis musik, tata ruang, dan aroma yang menunjukkan seperti suasana pada rumah era tempo dulu.

Area bar ditempatkan di dekat pintu masuk, sehingga saat memasuki Bakoel Koffie langsung tercium aroma kopi. Selain itu, peralatan bar-nya masih menggunakan beberapa alat yang digunakan pada zaman dahulu. Di samping area bar terdapat pajangan berupa *house blend* dan berbagai macam *single origin* yang berasal dari beberapa daerah di Indonesia seperti Kopi Luwak dari Jawa dan Sumatera, Kopi Jawa dari Jawa, Kopi Gayo dari Sumatera, Kopi Toraja dari Sulawesi, Kopi Lintong dari Sumatera Utara, Kopi Kintamani dari Bali, Kopi Mandheiling dari Samosir, dan Kopi Bajawa dari Flores.



Gambar 4. 2. 4 Bar



Gambar 4. 2. 5 Single Origin

Pada lantai satu Bakoel Koffie adalah area *smoking*, suasana yang diberikan saat pengunjung memasuki Bakoel Koffie adalah suasana *vintage* seperti datang ke rumah kakek dan nenek. Di dekat area pintu masuk terdapat area bar, kasir, tangga menuju lantai dua, beberapa tempat duduk yang menggunakan kursi dan sofa, kipas angin, lampu gantung, serta beberapa bingkai foto yang

menggambarkan suasana tempo dulu. Di area belakang dekat area dapur terdapat *flowing water*, tangga menuju lantai dua, dan juga beberapa tempat duduk yang menggunakan kursi dan sofa.



Gambar 4. 2. 6 Kipas Angin, Lampu Gantung, dan Bingkai Foto



Gambar 4. 2. 7 *Flowing Water*



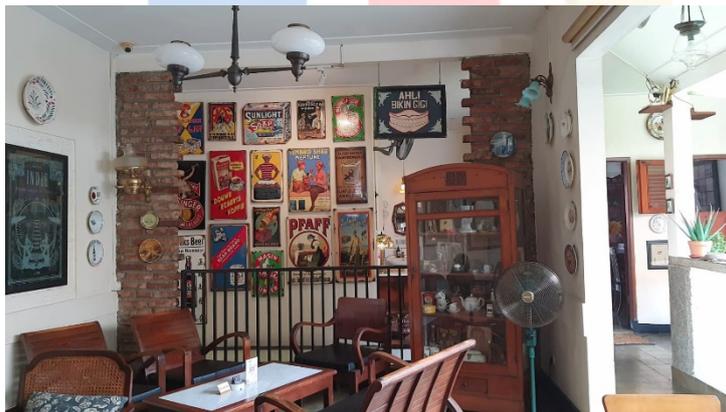
Gambar 4. 2. 8 Suasana Bakoel Koffie, Cikini

Pada lantai dua Bakoel Koffie, suasana yang dirasakan sama dengan suasana yang ada di lantai satu. Di lantai dua adalah area *non-smoking* dan tersedia ruangan yang terdiri dari ruang *meeting*, ruang VIP, *office*, toilet, dan beberapa meja

yang luas untuk para pengunjung yang datang dengan banyak orang. Sama seperti lantai satu, di lantai dua juga ada beberapa bingkai foto yang terpajang di dinding, gambaran peta perjalanan Bakoel Koffie, barang-barang antik, lampu gantung, *air conditioner*, perabotan asli dari zaman dulu, dan lainnya.



Gambar 4. 2. 9 Ruang *Meeting*



Gambar 4. 2. 10 Ruang *VIP*



Gambar 4. 2. 2 Perabotan Asli Tempo Dulu



Gambar 4. 2. 3 Gambar Peta Perjalanan Bakoel Koffie