

LAMPIRAN-LAMPIRAN

LAMPIRAN 1

DAFTAR PERTANYAAN WAWANCARA

Daftar pertanyaan wawancara ini berperan untuk menjawab rumusan masalah pada penelitian yang berjudul “*Studi Observasi House Blend dan Atmosphere di Bakoel Koffie Cikini*”.

Daftar pertanyaan untuk generasi ke-5 Bakoel Koffie:

1. Kenapa Bakoel Koffie memutuskan untuk pindah dari Hayam Wuruk ke Cikini?

Namanya juga bisnis, bisnis juga berevolusi tergantung dengan situasi dan kondisi jadi memang ada kebetulan lokasi yang lebih menarik waktu itu ya di Cikini. Jadi, kita kembangkan lokasi di Cikini. Terutama yang sangat menarik di Cikini itu adalah sebenarnya kalau untuk Bakoel ada semacam efek yang dulu ketika sebelum Bakoel Koffie masuk ke daerah Cikini itu termasuk daerah yang kurang menarik bagi orang-orang karena banyak bangunan yang lumayan ditelantarkan di sepanjang jalan Cikini tersebut. Tapi semenjak Bakoel Koffie buka di Cikini secara perlahan orang mulai melihat potensinya karena Bakoel Koffie lumayan laku dan orang-orang mulai melihat keindahan dari pada gedung-gedung di Cikini. Lalu pelan-pelan daerah Cikini akhirnya sempat mulai terangkat semenjak dari adanya Bakoel Koffie lalu mulai berjamurlah tetangga-tetangga kita di daerah Ckini. Sempat waktu itu kita pernah mulai bersih-bersihin jalanan di depan Cikini lalu habis itu tetangga kita mulai ikut-ikutan bersih-bersih lalu habis itu malah pemerintah jadinya ikutan bersih-bersih karena sebelumnya ditelantarkan jalan Cikini. Jadi, seperti itu dulu situasi dan kondisi zaman dulu. Kita mencari sesuatu yang mungkin cocok dengan jiwanya Bakoel yang kita bisa lihat bahwa Bakoel dan gedung di Cikini itu adalah sedarah sejiwa istilahnya.

2. Kenapa logo Bakoel Koffie merupakan wanita yang sedang membawa bakul di atas kepalanya?

Logo itu merupakan hasil karya dari hasil debut telusuran dari zaman dulunya yang memang ada ibu-ibu yang menjual kopi dengan membawa bakul di atas kepala, makanya logo kita lahir di situ. Itu pun secara ilmiah diriset dan sudah dipelajari dan didesain oleh ibu saya yang merupakan generasi ke-4. Jadinya logo itu yang beliau sudah riset dan pelajari selama lumayan lama dari sejarah kita untuk memastikan bahwa logonya adalah logo yang paling sesuai untuk Bakoel Koffie dari reinkarnasi terbarunya dari Tek Soen Ho.

Jadi, kalau lebih detailnya ada yang namanya batik-batiknya (rok ibu logo Bakoel), itu adalah batik peranakan dikarenakan ada sejarah dari si Liauw Tek Soen-nya sendiri yang memang keturunan bangsa Tionghoa. Lalu juga ada pengejaan koffie-nya yaitu “Koffie”. Itu merupakan istilahnya sebuah pengejaan secara Belanda yang pada waktu itu tidak ada tempat-tempat lain yang menggunakan. Ide di balik pengerjaan tersebut adalah meskipun mereka penjajah, kita tetap harus menghargai dan mengetahui bahwa saat itu ketika Tek Soen Ho ada itu di zaman Belanda dan itu kita hargai lewat pengejaan koffie di situ. Dan “Bakoel” tentunya adalah pengejaan Indonesia yang dimana kita adalah sebuah brand Indonesia yang tujuannya adalah agar rakyat Indonesia bisa bangga.

3. Apakah sekarang masih memakai metode memanggang biji kopi dengan *rotating drum*?

Masih sama kurang lebih cuma sudah lebih modern saja dan yang melakukan proses *roasting* kopi hanya saya (generasi ke-5) dan ibu saya (generasi ke-4). Jadi, ada yang memakai teknik tradisional tetapi saya menggunakan banyak teknik modern juga sebenarnya untuk menjaga kualitas.

4. Apa yang menjadi fokus utama dalam menjaga kualitas makanan dan minuman yang disajikan di Bakoel Koffie?

Selalu menyajikan makanan ke *customer* dengan kualitas tertinggi tentunya yang saya sendiri pun juga suka menikmati. Dari segi makanan terutama sejauh ini terus terang saya sedang melakukan riset langkah berikutnya untuk saya mengevolusikan makanan Bakoel karena semenjak saya mulai *take over*, saya belum sempat untuk mengembangkan makanan asinnya ke arah yang lebih mendalam. Jadi, kalau bicara kualitas saya memang berencana untuk meningkatkan terus kualitasnya dari apa yang kita sudah punya sekarang saya ingin tingkatkan lebih tinggi lagi dan juga itu hal yang berlaku sama dengan minuman.

Tentunya minuman kopi kita selalu memastikan biji kopi kita *freshly roasted*, maka dari itu kita selalu menggoreng seminggu sekali di *central office*. Proses penggorengan ini penting untuk dilakukan mingguan karena biji kopi ketika sudah matang, dia akan langsung degradasi lumayan cepat, kalau biji kopi mentah bisa ditinggalkan bertahun-tahun dan kualitas tidak akan berubah malah semakin baik asalkan penyimpanannya baik, tapi kalau dengan biji kopi matang ketika dia sudah matang ada waktunya sebelum dia perlahan rasa mulai menghilang. Dan kebetulan di Bakoel kita beruntung untuk bisa selalu menggoreng setiap minggu yaitu di periode waktu optimal untuk memastikan kualitas dan rasa kopi itu selalu bisa dinikmati oleh customer kita di titik optimum. Itulah yang membedakan salah satunya kalau kafe-kafe yang punya *roastery* sendiri atau tidak punya *roastery* sendiri itu menjadi titik poin tersendiri karena bisa dirasakan dengan biji kopi yang baru digoreng maupun biji kopi yang sudah disimpan sama sebulan maupun 2 bulan.

Jadi, kalau dari segi minuman kita selalu memastikan minuman kopi kita dibikin dengan kualitas yang terbaik dan kita selalu mencoba untuk inovasi-inovasi minuman-minuman kopi lain maupun produk-produk turunan kopi tetapi yang bersifat lebih klasik daripada sesuatu yang mengikuti tren. Kita tidak terlalu cepat untuk rilis produk biasanya karena kita melakukan riset lumayan lama sebelum kita merilis produk baru.

Dari makanan dan minumannya, resep-resep di Bakoel sekarang terutama yang kue-kuenya itu semua adalah resep saya sendiri dan itu saya yang riset

semuanya. Jadi, dari segi makanan pun tidak terlalu zaman dahulu, kalau *cheesecake* dan lainnya itu semua adalah resep yang lumayan modern. Saya punya kesempatan untuk bisa menikmati berbagai kuliner yang ada di Amerika ataupun Italia. Saya mempelajari berbagai macam makanan-makanan disitu, saya pelajari mendalam lalu saya bawa balik ke Bakoel dan itu saya gunakan untuk pengembangan produk pada dasarnya.

5. Bagaimana Bakoel Koffie beradaptasi terhadap perubahan tren dalam industri kopi?

Bukan cuma terkait dengan *rotating drum*-nya juga segimanapun itu kopi juga penting tekniknya terutama di *house blend* yang merupakan resep yang sudah turun temurun dan sekarang pun untuk penggorengan kopi yang melakukan itu hanyalah saya dan juga ibu saya. Yang boleh melakukan hanya kita berdua sampai sekarang. Jadi, setiap produk kopi yang kalian coba sebenarnya adalah hasil gorengan dari saya sendiri, kita selalu pertahankan dengan tidak memperbolehkan orang lain untuk melakukan penggorengan. Jadi itu mungkin menjawab sebagian dari bagian menjaga kualitas minumannya.

Mungkin juga ada *owner-owner* lain atau kafe-kafe lain yang mungkin langsung beli kopi jadi ataupun kopinya digoreng oleh anak buahnya. Kebanyakan kopi zaman sekarang bersifat *single origin*. *Single origin* itu seperti masak telur goreng dari telur mentah dimasak hingga matang yang istilahnya tidak ada pencampuran pencampuran. Kalau pakai analogi telur bisa dibilang seperti telur balado yang dimana ada pencampuran berbagai macam hal. Tapi dalam hal ini adalah racikannya cuman kopi dengan kopi itulah resep rahasia yang memang sudah turun-temurun dan itu selalu kita yang melakukan *mixing*-nya sendiri untuk memastikan adanya rasa-rasa yang unik terhadap kopi-kopi Bakoel *original blend* kita. Di atas daripada teknik *rotating* kita juga ada dengan teknik pencampuran dimana kita memastikan rasanya paling optimum untuk keluar berbagai macam *flavor profile* yang tidak akan sekuat itu kalau dirasakan di *single origin*. Karena

dengan adanya campuran itu rasa-rasa tertentu saling diperkuat oleh berbagai macam perpaduan antara kopi arabika maupun robusta.

6. Apakah bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan makanan dan minuman berasal dari bahan-bahan lokal?

Ya, lokal. Untuk kue-kue dan bahan makanan lain memakai bahan lokal semua. Biji kopi yang dipakai tentunya memakai biji kopi lokal terutama kita juga ingin menekankan bahwa memang kita adalah salah satu logo Indonesia yang sudah bertahan dari tahun 1878. Jadi itulah salah satu yang kita miliki adalah kemampuan untuk mengetahui kualitas biji kopi mana yang baik. Petani-petani lokal memberikan sampel ke kita lalu kita mencoba semuanya, jadi dari situlah biji-biji kopi kita semuanya lokal hanya dari Indonesia.

7. Apakah Bakoel Koffie mempunyai *signature menu* sendiri? Bakoel Koffie sendiri menargetkan pelanggan seperti apa?

Signature menu-nya yang *cheesecake*, tiramisu, es krim kopi, dan lain-lain tapi kita masih mau ekspansi karena menurut saya itu kurang cukup cuma memang untuk sampai ke beberapa produk itu juga susah ya untuk pasti produknya bukan sesuatu yang bersifat sementara jadi memang terutama yang paling ideal mungkin *koffie cheesecake* itupun kopi es krim yang saya bikin jauh lebih susah untuk riset. Saya coba bikin es krim sendiri dan saya gagal 25 kali. Itupun es krim *koffie* tidak sepopuler *koffie cheesecake* yang saya tidak gagal sebanyak itu. Jadi, ya produk *signature* kita selalu berkembang, fokus saya adalah terhadap produk produk yang menggunakan kopi sebagai bahan dasarnya tetapi bisa dinikmati terutama bagi yang kurang menikmati kopi secara dasar saya ingin memberikan berbagai macam alternatif dimana bahan dasarnya tetap adalah kopi seperti contohnya *koffie cheesecake* yang perpaduan rasanya *complimentary*. Jadi, disitu *signature* produknya. Kedepannya mungkin akan juga sekarang saya sedang proses untuk *development menu* baru terutama makanan-makanan beratnya itu semua saya sedang melakukan riset dan masing-masing tempat

Bakoel mungkin akan berbeda kedepannya, terutama yang lebih cocok dengan situasinya karena kebetulan kalau dengan Bakoel Koffie sendiri masing-masing lokasi dari kami tidaklah *coffee base*. Setiap lokasi itu sangat amat berbeda antara satu dengan yang lain bahkan orang yang terbiasa di Cikini tidak akan tahu Bintaro seperti apa dan orang yang di Bintaro bisa tahu kalau Bakoel Koffie juga ada di Cikini. Kebetulan kita sedang membangun untuk cabang yang ketiga di Kemang.

8. Apakah signature menu di Cikini dan Bintaro sama ?

Untuk sekarang masih sama karena belum sempat meriset lebih dalam tapi nanti ujungnya akan hal yang berbeda. Dimana yang paling penting ada *koffie cheesecake* ataupun kopi produk lainnya.

9. Apa house blend kopi yang paling banyak diminati / best seller?

Kurang lebih rasanya mirip-mirip semuanya. Salah satu yang lebih laku adalah *brown cow* karena orang lebih suka menikmati kopi dengan susu. *Brown cow* ketika dicampur dengan susu baru rasanya akan keluar. Jadi, *brown cow* sedikit lebih laku dibanding yang lain. Favorit saya sendiri adalah *black mist* karena memiliki rasa yang sangat unik. Ketika *black mist* didiamkan di suhu ruang atau dingin secara spesifik rasa coklat moka dari *black mist* tersebut akan sangat keluar yaitu rasa yang sebenarnya kalau secara di alam lebih sering keluarnya di kopi luwak tapi kalau di *black mist* dengan cara penyajian demikian rasanya bahkan bisa lebih kuat daripada kopi luwak.

10. Bakoel Koffie sendiri menargetkan pelanggan seperti apa?

Kalau di Cikini itu sebenarnya *melting pot* kalau kamu datang lebih sering. Bakoel Koffie Cikini menggunakan konsep *melting pot*. *Melting pot* adalah sebuah konsep yang pada dasarnya dimana berbagai macam orang dari berbagai macam *background* dengan latar belakang yang berbeda, umur yang berbeda, gaya hidup yang berbeda, semuanya bisa datang ke Bakoel Koffie untuk menikmatinya. Jadi, kalau nongkrong di Bakoel Koffie Cikini

dari pagi sampai malam kalian bisa mendapatkan berbagai macam variasi manusia yang hidup dan tinggal di Jakarta baik dari orang yang datang cuma sekali ataupun orang *regular*, bapak-bapak, anak muda, keluarga, pekerja kantoran, maupun mahasiswa, anak SMP, anak SMA, ibu-ibu dan lain-lain. Jadi, Bakoel Koffie tidak menargetkan orang tertentu tetapi melainkan adalah tempat dimana semua orang bisa merasa nyaman seperti pergi ke rumah nenek, jadi disitu semua orang merasa nyaman dan suka menikmati Bakoel Koffie secara bersama.

11. Suasana seperti apa yang Bakoel Koffie inginkan untuk dirasakan pelanggan?

Suasana *vintage* seperti balik ke masa lalu dengan makanan dan minuman yang masih terasa tradisional dan disambut layaknya keluarga dengan *service* yang diberikan. Kurang lebih seperti itu tujuan Bakoel Koffie. Itu yang saya selalu coba kejar untuk memastikan *customer* selalu merasa nyaman, merasa *homey*, merasa bahwa mereka bisa menikmati tempat itu tanpa ada *judgement*. Jadi, Bakoel Koffie adalah tempat yang menerima semua orang karena mau berpakaian bagaimanapun, mau datang dengan niat apapun, intinya sama-sama menikmati tempat ini. Karena tempat ini terasa nyaman seperti berada di rumah dan kami mengharapkan orang-orang bisa merasakan seperti ngopi di rumah nenek.

Daftar pertanyaan untuk pengunjung 1 (Bapak Bimo):

1. Bagaimana pengalaman Anda sebagai pengunjung terhadap suasana di Bakoel Koffie Cikini?

Suasana di Bakoel Koffie Cikini ini, menurut saya sih enak banget, terus masih Indonesia banget. Semuanya dekorasinya, terus tempatnya juga, dan tipe-tipe makanannya. Minumannya juga masih Indonesia banget

2. Apa yang membuat Anda tertarik untuk datang ke Bakoel Koffie?

Banyak ya, makanannya juga enak, variatif dan juga tempatnya, tempatnya nyaman gitu. Kalau misalnya untuk santai, mungkin disini bisa jadi alternatif buat yang mengunjungin yang masih suasana Indonesia banget.

Daftar pertanyaan untuk pengunjung 2 (Ibu Shauqi):

1. Makanan pendamping apa yang Anda pesan jika berkunjung ke Bakoel Koffie?

Ketan surendung, terus cassava terus risol gitu sih.

Daftar pertanyaan untuk pengunjung 3 (Ibu Puri Minari):

1. Sejak kapan anda datang ke Bakoel Koffie, Cikini?

Jujur ini baru pertama, saya berkunjung ke Bakoel Koffie, Cikini. Namun Bakoel Koffie Cikini itu, saya familiar ya, familiar dengan namanya dan juga dari ikon lambang Bakoel Koffie nya. Dan saya cukup *impress* terus terang, cukup *impress*. Yang pertama, lihat masih ada unsur-unsur yang tradisionalnya ada, kemudian juga ada *history* nya itu memperkaya kita ya untuk tidak melupakan sejarah.

2. Jenis kopi apa yang Anda pesan di Bakoel Koffie, Cikini?

Tapi saya sendiri tertarik dengan yang otentik, tadi saya coba bingung juga ya antara kopi tubruk atau yang satu lagi kopi kampung, tadi saya coba yang kopi kampung dan rasanya enak sekali.

3. Makanan apa yang Anda pesan dan bagaimana rasa makanan di Bakoel Koffie, Cikini?

Dan, saya coba menu “Lontong cap go meh” dan sama enak sekali. Kental santannya kental, terus kemudian juga lontongnya juga enak gitu kan.

Daftar pertanyaan untuk pengunjung 4 (Mr. Geoffrey Tucker):

1. **Bagaimana suasana (*ambience*) di Bakoel Koffie, Cikini yang Anda rasakan sebagai pengunjung?**

I think it's very pleasant, very nice. The Old Dutch Furniture gives it a great deal of ambiances and sort of variety, there's lots of interesting decorations and pictures around things and information together. I enjoyed it very much, and I like the garden as well with the flowing water it's very relaxing.

2. **Apa *feedback* yang Anda ingin berikan untuk Bakoel Koffie, Cikini?**

I thought the food was already good. I had the gado-gado which showed a great attention to detail all the vegetables were separate the sauce was served on the side, so you can see how fresh it was in the variety, and it was very tasty, very good. I think I would like to see a breakfast menu. There are some breakfast items like nasi goreng, pisang goreng, things like that. But I think a good breakfast menu would be good and it would bring in morning customers.

Daftar pertanyaan untuk pengunjung 5 (Bapak Deni Andhi):

1. **Bagaimana pandangan Anda terhadap konsep dari Bakoel Koffie, Cikini?**

*Ambience-nya memang lebih ke *vintage* ya, jadi kalau kita mau lihat *experience* bangunan lama, terus *feels*-nya lebih ke yang ke *vintage vintage* mungkin ke cabang sini.*

2. **Sebagai anak muda, menurut Anda apakah konsep seperti ini perlu untuk dipertahankan kedepannya ?**

Perlu aja sih, karena ya kalau sekarang kan eranya lebih modern, mungkin ada *experience* orang lebih senang *feels*-nya lebih ke *vintage*. Tergantung mereka pengennya kayak gimana kan. Tapi kalau disini sih, selain *experience*-nya ya, lebih fokusnya juga mungkin ke makanan dan minumannya ya. Itu cocok buat kayak *family*, kalau misalnya kalau di *coffee shop* lain kita lebih *prefer*-nya mungkin *bakery* atau *croissant* atau apa gitu ya. Kalau disini kan lebih ke jajanan Indonesia.

Daftar pertanyaan untuk *server* (Ibu Dian):

1. Tipe pelanggan seperti apa yang sering Anda jumpai di Bakoel Koffie?

Untuk tipe-tipenya pelanggan banyak ya, terutama di Bakoel Koffie. Karena Bakoel Koffie kan identik dengan kopinya yang identik dengan yang lama ya. Identik dengan yang lama, jadi kita tuh banyak yang suka kopi kampoeng dengan *house blend* nya kita kan, karena kan kita nge'*roasting* sendiri untuk *house blend* nya, terus ada arabika-nya *roasting* sendiri. Jadi, banyak tamu sini yang emang suka kopi-kopi yang zaman-zaman dulu. Tapi kita juga ada kopi-kopi yang lebih ke sekarang, kayak lebih ke *ice latte*. Kalau di Cikini, banyaknya bapak-bapak ya gitu, bapak-bapak, ada juga sih kayak kakak juga gitu. Lebih banyak di perkantoran.

2. Apa saja menu *best-seller* di Bakoel Koffie, Cikini ?

Kalau menu *best-seller* nya kita kalau untuk minuman ya lebih ke kopinya itu *house blend*. Karena emang kita *house blend* itu identik dengan Bakoel Koffie nya. Terus banyak juga sih yang kayak kopi kampoeng kayak gitu. Terus kalau untuk *best-seller dessert* nya, karena kan kita *house blend homemade* ya untuk *dessert*-nya jadi ke *koffie cheesecake* terus kita juga ada es krim nya. Es krimnya kita juga ada dua, yang *koffie ice cream* sama bakoel *affogato*.

LAMPIRAN 2
ANGGARAN

Pengeluaran	Jumlah
Transportasi	Rp 174.000
Souvenir	Rp 65.000
Makanan & Minuman	Rp 376.000
TOTAL	Rp 615.000



LAMPIRAN 3
LINK VIDEO

<https://drive.google.com/file/d/1BTCE-6-IXmcunfFB0ReSvdvV-baeex6e/view?usp=sharing>



LAMPIRAN 4
POSTER



KISAH SECANGKIR KEDAI KOPI TERTUA

ESTD. 1878 BAKOEL KOFFIE CIKINI

BAKOEL KOFFIE

Dulunya merupakan sebuah warung nasi biasa yang dikenal dengan nama "Warung Tinggi" yang terletak di kawasan *Molenvliet Canal*, Hayam Wuruk. Akan tetapi, pengunjung lebih menyukai sajian kopinya dibandingkan masakan yang dijual warung tersebut. Karena itu pada tahun 1987, Tek Sun Ho mulai menjual kopi dan membeli biji kopi dari seorang wanita yang membawa bakul. Kini, Tek Sun Ho telah berganti nama menjadi Bakoel Koffie yang berlokasi di Cikini dan memiliki konsep kedai kopi yaitu "A Melting Pot".

Pendiri dari warung nasi tersebut adalah Liauw Tek Soen yang merupakan seorang imigran yang berasal dari Cina Selatan bersama dengan istrinya yang merupakan penduduk asli Indonesia. Dirinyalah yang memanggag biji kopi menggunakan teknik *rotating drum* yang sampai sekarang teknik tersebut masih digunakan hingga generasi ke-5. Hingga kini, Bakoel Koffie juga masih mempertahankan suasana tempo dulu dimana beberapa perabotannya masih berasal dari zaman kolonial pada saat Bakoel Koffie pertama kali dibangun, saat masih bernama Warung Tek Sun Ho.

HOUSE BLEND

House blend adalah suatu teknik pencampuran atau racikan biji kopi untuk mendapatkan cita rasa yang diinginkan oleh pembuat kopi sehingga menampilkan ciri khas dari sebuah kedai kopi. Bakoel Koffie memiliki 3 jenis house blend yaitu:

Heritage 1969 Aroma coklat yang padat dan cocok diminum dalam keadaan panas.
(BIJI KOPI: Sumatera Utara dan Selatan)

Black Mist Aroma *butter caramel* dan cocok diminum dalam keadaan dingin.
(BIJI KOPI: Pulau Sulawesi dan Jawa)

Brown Cow Aroma kekacangan dan cocok dipadukan dengan susu.
(BIJI KOPI: Pulau Jawa dan Sumatera Utara)

Celline Valencia – 31200072 Lovita Herman Chandra – 31200116 Stephanie – 31200013

LAMPIRAN 5
BOOKLET

FROM HUMBLE WARUNG TO THE OLDEST TRIVING COFFEE SHOP

ESTD. 1878

BAKOEL KOFFIE

CIKINI

HOUSE BLEND & ATMOSPHERE BAKOEL KOFFIE CIKINI

“Cikini, the Melting Pot”

*Where people with all kind of
background gather.*

Cikini merupakan salah satu destinasi wisata perkotaan di Kota Jakarta Pusat.

Dimulai dari beberapa tempat yang sudah berdiri sejak era kolonial dan masih bertahan sampai sekarang, salah satu tempat yang sampai sekarang masih bertahan di Kota Wisata tersebut adalah kedai kopi yang bernama Bakoel Koffie yang terletak di dekat Kantor Pos di dekat gedung bersejarah era Batavia di Jalan Cikini Raya No.25.



Bakoel Koffie Cikini 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 dan telah menjadi simbol dalam komunitas kafe yang ada di Jakarta, serupa juga dengan gambaran oleh sejarawan Kopi Ukers mengenai peran kafe di abad ke-17 yaitu “A Melting Pot.”



Tidak hanya kopi yang ditawarkan, Bakoel Koffie Cikini juga menawarkan sensasi tempo dulu didalamnya.

Saat pertama kali masuk, Bakoel Koffie Cikini memancarkan suasana klasik mulai dari sisi furnitur bingkai-bingkai foto yang dipasang, sampai kepada jenis musik, tata ruangan Bakoel Koffie Cikini juga menunjukkan seperti rumah pada era tempo dulu. Jika dilihat dari sisi pelanggan, pelanggan yang datang ke Bakoel Koffie Cikini biasanya membawa alat elektronik seperti *laptop* atau *handphone*

untuk mengerjakan tugas ataupun pekerjaan masing-masing. Sedangkan jika dari sisi kelas, berdasarkan pengamatan cenderung pelanggan yang datang ke Bakoel Koffie Cikini dimulai dari berbagai kelas, ekonomi-menengah bawah sampai menengah-atas. Umumnya pelanggan yang datang ke Bakoel Koffie Cikini mempunyai rentang usia 17-50 tahun. Berdasarkan wawancara dengan server Bakoel Koffie, dominan pelanggan yang biasanya sering datang ke Bakoel Koffie adalah umur 30-40 tahun dan pelanggan yang mempunyai tujuan untuk bercengkerama dengan teman maupun keluarganya. Pelanggan dari Bakoel Koffie Cikini juga sangat mementingkan kenyamanan dalam bersantai, hal ini dapat dilihat dari hasil wawancara dan juga observasi secara langsung di Bakoel Koffie Cikini.





Bermula dari abad ke-19, Liauw Tek Soen seorang imigran yang berasal dari Cina Selatan, dengan istrinya yang merupakan penduduk Indonesia asli bersama-sama membangun sebuah warung nasi biasa namun ditambahkan menu kopi di dalamnya di kawasan Molenvliet Canal tepatnya di Jalan Hayam Wuruk 56/57. Warung nasi tersebut sering dikenal oleh warga sekitar dengan “Warung Tinggi” karena bangunannya yang lebih tinggi dari bangunan-bangunan di daerah sekitarnya. Sejak tahun 1987, para pelanggan yang mengunjungi Bakoel Koffie lebih menyukai menu kopi yang dijual oleh Liauw Tek Soen dibandingkan dengan masakan yang dijual di warung tersebut. Sejak saat itu, Liauw Tek Soen mulai menjual kopi dan membeli biji kopi dari seorang wanita yang membawa bakul. Lalu, menggunakan kayu bakar untuk memanggang biji kopi tersebut, dan disajikan kepada para pelanggan.



Hingga kini Bakoel Koffie masih memanggang biji kopinya sendiri karena merupakan sebuah seni yang turun-temurun dari generasi ke generasi. Bakoel Koffie juga menggunakan biji kopi pilihan yang diambil dari berbagai daerah di Indonesia seperti Pulau Jawa, Sulawesi, Sumatera Utara dan Sumatera Selatan.

Proses *roasting* biji kopi dimulai dengan proses pemilihan biji kopi yang bekerjasama dengan petani lokal dan pemilik Bakoel Koffie sendirilah yang mencoba sampel dari biji kopi mentah sampai menjadi biji kopi yang siap dijual kepada pelanggan. Hingga akhirnya Bakoel Koffie memiliki *house blend* sendiri, yang tidak dimiliki oleh *coffee shop* lainnya. Namun, dalam *roasting* kopi dilakukan hanya oleh generasi ke-4 dan juga generasi ke-5.



Sumber: Instagram Bakoel Koffie



Bakoel Koffie mempunyai tiga jenis *house blend* yaitu *heritage*, *black mist*, dan *brown cow*.



Heritage 1969

Heritage memiliki aroma coklat yang padat dan cocok diminum dalam keadaan panas seperti kopi tubruk, black.

Black Mist memiliki aroma *butter caramel* dan cocok diminum dalam keadaan dingin seperti es kopi dan *cold brew*.



Black Mist



Brown Cow

Brown Cow memiliki aroma kekacangan dan cocok dipadukan dengan susu, *ice latte*, cappucino, dan menu kopi kampoeng.