

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Pariwisata merupakan salah satu dari penghasil devisa maka sudah sepantasnya masyarakat dan pemerintah bahu-membahu membantu memajukan sektor pariwisata, khususnya wisata sejarah. Selain itu juga dapat menambah pemasukan atau devisa bagi daerah setempat dan negara sehingga Indonesia tidak hanya mengandalkan objek pariwisata alam tetapi juga pariwisata sejarah dan yang terakhir adalah menambah lapangan pekerjaan bagi masyarakat setempat, dengan dibukanya atau lebih di perhatikannya sebuah objek wisata sejarah sehingga menjadi lebih menarik dan perhatian para turis, pelancong dan peminat ilmu sejarah, yang juga merupakan amanat Bung Karno menjadi terlaksana sehingga masyarakat Indonesia akan lebih tahu akan sejarah bangsa dan negaranya sendiri, dengan mengetahui sejarahnya negara dan bangsanya sendiri merupakan salah satu kunci untuk memajukan sebuah Negara (Kompasiana, 2016).

Kuliner merupakan salah satu bagian terpenting dari sebuah perjalanan wisata. Wisata kuliner menjadi suatu alternatif dalam mendukung potensi wisata alam, wisata budaya, wisata sejarah dan wisata bahari (Mangifera, Isa, & Wajdi, 2018). Wisata kuliner juga berhubungan dengan makanan lokal dari daerah destinasi wisata. Makanan lokal adalah hal yang sangat diperlukan dari pengalaman wisata ketika dapat menyajikan kedua aktivitas budaya dan hiburan (Hjalager & Richards, 2002). Tempat makan yang strategis, yang murah dan nyaman adalah salah satu komponen terakhir dalam menentukan lokasi kuliner yang diinginkan. Dengan makanan, terutama makanan legendaris dari suatu daerah seharusnya bisa menjadi *branding* suatu kota, misalnya gudeg. Maka asumsi kita akan selalu mengingat Jogja. Dengan menciptakan *branding*, maka makanan dengan sejarahnya akan selalu ingat. Melalui perkembangan teknologi terkini, pengolahan makanan jadoel bisa dioptimalkan sehingga kualitas bisa lebih ditingkatkan dan higienis dan menjadi daya tarik wisatawan. Sejarah dari

makanan dimaksud juga bisa dibranding, sehingga makanan tersebut punya kisah tersendiri di hati konsumen (Kompasiana, 2019).

Kopi merupakan salah satu objek berpeminat tinggi di masyarakat. Dalam sebuah wawancara, terbukti dari tanggapan baik para penikmat kopi dan alasan di balik para pebisnis kopi yang ada di Jakarta, dan menjadi salah satu pemeran akan fenomena tersebut, yaitu sebagai seorang Barista yang mana menambahkan ketertarikan tersendiri terhadap topik bahasan ini.

Jakarta merupakan Ibukota yang memiliki banyak tuangan sejarah di dalamnya, sampai ke salah satu wisata kuliner, kedai kopi tertua yang ada di bilangan Kota Jakarta Barat. Kedai kopi ini berlokasi di kawasan Glodok yang masih menjadi bagian dari Kota Tua. Bisa dibilang Glodok adalah *Tiongkok Huge Historical Spot* yang diberdayakan oleh beberapa kalangan untuk menjadikan kawasan pecinan ini sebagai daya tarik para wisatawan dan juga menjadikan bentuk keikutsertaan program Pemerintah DKI Jakarta untuk melestarikan Kota Tua sebagai situs strategis sosial budaya Kota. Kedai Kopi Es Tak Kie yang didirikan oleh Liong Kwie Tjong ini berada di Gang Gloria, Jalan Pintu Besar Selatan III No.4-6, Glodok. Berdiri tahun 1927, Nama kedai tersebut memiliki arti tersendiri. ‘Tak’ yaitu orang bijaksana, sederhana, dan tak macam-macam, sedangkan ‘Kie’ artinya mudah diingat. Tempat ngopi sebenarnya baru menempati kedai di Gang Gloria setelah diteruskan oleh generasi keduanya yang bernama Liong Tjoen. Setelah dikelola oleh Liong Tjoen, Kopi Es Tak Kie baru diwariskan kepada anaknya yang bernama Ayauw. Masih mengandalkan bangunan serta interior klasik, tapi Ayauw membuat inovasi di dalam menu yang ditawarkan. Menu tersebut dibuat dengan menggabungkan beberapa jenis kopi dalam satu wadah. Dari menu tersebut, terciptalah Nama Es Kopi Tak Kie yang awalnya hanya Tak Kie. Hingga saat ini, baik bangunan maupun menu masih dipertahankan. Termasuk papan Nama serta ornamen yang ada di dinding (Isti, 2018). Adapun tulisan hanzi “德記茶室” yang berada pada dibawah nama Kopi Es Tak Kie itu adalah Dé jì cháshì. “ Dé jì “ yang berarti nama Tak Kie itu sendiri, “ chá “ adalah teh dan “ shì “

adalah ruang. Jadi “Dé jì cháshì” adalah tempat minum the Tak Kie (Herdian & Candraningrum, 2018).

Kopi Es Tak Kie 95 tahun hadir menyuguhkan kopi tubruk tradisional pada masyarakat, berkat kegigihan keluarga garis keturunan Tiongkok yang berhasil menemukan racikan kopi yang bisa kita nikmati sampai sekarang dan sikap berani mengambil resiko dan tantangan untuk tetap mempertahankan karakteristik kopi sebagai Kopi Tua Jadul di tengah zaman modern ini menjadikan bukti nyata Kopi Es Tak Kie tetap bereksistensi di Ibukota dan bukan bagian dari sejarah semata. Sejarah dan eksistensi dari Kopi Es Tak Kie lah yang menimbulkan daya tarik paling kuat sebagai jawaban di balik rasa penasaran dan antusias masyarakat terhadap Kopi Legendaris bertahan di Ibukota satu ini dan untuk itu perlu dituangkannya ke dalam tugas akhir berjudul “Kopi Es Tak Kie Dulu dan Sekarang”.

1.2 RUMUSAN MASALAH

1. Bagaimana sejarah berdirinya Kopi Es Tak Kie?
2. Ciri khas apa yang dipertahankan Kopi Es Tak Kie yang telah berdiri selama 95 tahun?
3. Bagaimana cara mempertahankan eksistensi Kopi Es Tak Kie di era modern ini?
4. Filosofi apa yang ingin Kopi Es Tak Kie bentuk kepada masyarakat sebagai salah satu kedai kopi yang menjadi bagian dari sejarah Indonesia?

1.3 TUJUAN

1. Untuk mengetahui sejarah berdirinya Kopi Es Tak Kie.
2. Untuk mengetahui ciri khas yang dipertahankan Kopi Es Tak Kie yang telah beridiri selama 95 tahun.
3. Untuk mengetahui cara mempertahankan eksistensi Kopi Es Tak Kie di era modern ini.
4. Untuk mengetahui filosofi yang Kopi Es Tak Kie bentuk kepada masyarakat sebagai salah satu kedai kopi yang menjadi bagian dari sejarah Indonesia.

1.4 TARGET AUDIENS

1. Para pecinta kopi.
2. Orang-orang yang memiliki ketertarikan terhadap kuliner legendaris.
3. Orang-orang yang membutuhkan referensi untuk berbisnis di bidang kuliner khususnya kopi.

