

BAB II

GAMBARAN UMUM OBYEK STORY TELLING

2.1 JENIS PRODUK

Kopi Es Tak Kie adalah kedai kopi yang menjual hidangan minuman berjenis kopi tubruk dengan 2 varian yaitu kopi hitam dan kopi susu, masing-masing varian dapat disajikan secara panas maupun dingin. Harga secangkir atau segelas kopi hitam adalah Rp 20.000 dan kopi susunya dengan harga Rp22.000. Kopi tubruk berasal dari bahasa Jawa yang artinya ‘bertabrakan’. Di dalam secangkir kopi tubruk ada kopi bubuk, gula pasir, dan air panas memang saling bertabrakan. Selain itu, tubruk berarti hantam karena dalam pembuatan kopi ini dilakukan dengan cara menghantam dengan menggunakan alu dan lesung atau istilah populernya ditumbuk (Infobudaya, 2017).

Biji kopi yang dipakai merupakan campuran dari beberapa jenis biji kopi pilihan yang sudah menjadi satu kesatuan dalam formula rahasia Kopi Es Tak Kie yang diolah di pabrik dan sampai ke kedai dengan wujud bubuk kopi. Secangkir kopi dan nama kedai yang kita kenal sekarang adalah awal dari peristiwa tahun 76 ketika Ko Ayauw berusaha untuk mencari formula racikan kopi yang baru, untuk secangkir kopi hitam panas Tak Kie cara penyajiannya adalah dengan setengah sendok makan munjung bubuk kopi, kemudian dituangkan air panas dengan tingkat kematangan maksimal, diaduk sampai merata dan yang terakhir wadah kopi harus ditutup selama 20 menit untuk mempertahankan aroma kopi agar tidak langsung menguap dan cita rasa kopi yang baik akan tercipta, itulah taktik dari Ko Ayauw.

Selain menjual kopi siap saji, Kopi Es Tak Kie juga memproduksi bubuk kopi dalam kemasan yang siap dijual di pasaran, dengan formula dan kualitas yang sama dengan bubuk kopi yang ada di dapur kedai. Harga bubuk kopi untuk kemasan 1kg dibanrol dengan harga Rp 320.000 dan kemasan 250gr dengan harga Rp 80.000.

2.2 LOKASI/TEMPAT

Kedai ini menempati salah satu lokasi objek daya tarik pariwisata yang ada di Ibukota yaitu Glodok. Glodok mempunyai sisi menonjol dari sejarahnya yang menjadi kawasan buangan etnis Tionghua pada zaman kolonial belanda, maupun keberlangsungannya sekarang, kawasan Pecinan Glodok dikenal sebagai salah satu pusat roda perekonomian Ibukota, terutama sebagai sentra penjualan elektronik Jakarta (Traverse, 2018). Salah satu kawasan khas dan berperan penting bagi Ibukota ini adalah pusat perniagaan Glodok. Meskipun dalam sekitar 15 tahun terakhir ada penurunan jumlah perputaran uang di kawasan di Tamansari, Jakarta Barat ini yang lekat dengan kawasan pecinan dan Kota Tua, tetapi dalam sumbangan total kepada perekonomian Jakarta masih cukup tinggi. Dari nilai transaksi ekonomi setiap hari sebesar Rp 6 triliun di Jakarta, sebanyak 30 persen di antaranya berlangsung di kawasan Glodok (Adi, 2017). Glodok sendiri masih merupakan bagian dari Kota Tua, yang merupakan kawasan situs strategis sosial budaya Ibu Kota, pernyataan tersebut juga diperkuat dengan adanya Surat Keputusan Gubernur DKI Jakarta nomor DIII-bII/4/56/73 menetapkan bahwa kawasan Glodok sebagai kawasan cagar budaya dan termasuk dalam program revitalisasi Kota Tua. Pecinan Glodok termasuk dalam rencana pengembangan zona 3 yang memiliki visi 'Pelestarian Lingkungan Pecinan' dengan fungsi utama sebagai Pusat Wisata Belanja Tematik Pecinan (Witabora , 2015). Sejak tahun 1930 Kedai Kopi Es Tak Kie menetap di Gang Gloria yang ada berdiri sampai sekarang, tepatnya di Jalan Pintu Besar Selatan III No.4-6, Glodok di bilangan Jakarta Barat.

Menariknya Gang Gloria terletak tepat di sebelah Pusat Perbelanjaan bergaya Tiongkok Modern bernama *Chinatown Panjtoran Point*, bisa dirasakan suasana yang sangat berbeda saat kita berjalan menyusuri halaman pusat perbelanjaan yang begitu kekinian nan megah, dan sampai di Gang Gloria yang mana di dalamnya hanyalah ada pedang kaki lima, warung, kedai-kedai kecil, sangat sederhana dan bergaya kuno. Begitu juga dengan Kedai Kopi Es Tak Kie, suasana kedai ini sangat jadul, memasuki pintu kedai, kita langsung bisa melihat interior klasik di sekitar bangunan, warna cat putih lusuh, kursi jati kedai yang tidak diganti sejak tahun 70, penyejuk ruangan yang

masih menggunakan kipas angin, foto jadul dokumentasi sejarah Kopi Es Tak Kie yang tertera di dinding, papan nama Kopi Es Tak Kie dengan tulisan mandarin yang bersejarah dipasang di atas bar, sampai ke arsitektur bangunan yang sengaja tidak diperbarui agar masih sama seperti awal kedai ini berdiri, membuat kita terhanyut diantara masa-masa Jakarta lama dan suasana Cina kuno. Sembari menikmati segelas kopi es Tak Kie, kita dapat merasakan atmosfer dunia lain. Waktu seolah berhenti saat kita menyeruput kopi es sambil menduduki bangku kayu dan menatap meja jati tua yang aus dan menghitam. Foto-foto tua dan gambar orang tenar seperti Presiden Jokowi yang pernah mampir di kedai ini turut menemani pengunjung kala menyeruput sajian kopi legit (Malagina, 2021).

2.3 LAMA BERKECIMPUNG DI DUNIA KULINER

Kopi Es Tak Kie adalah saksi hidup dari perjalanan sejarah Kota Jakarta, bahkan sebelum Indonesia merdeka. Bermula dari dagangan pinggir jalan dengan sebuah gerobak pada tahun 1927 Kopi Tak Kie memulai sejarahnya pada generasi pertama oleh perantau dari Tiongkok, almarhum adalah Liong Kwie Tjong. Masuk ke tahun 1930an Kopi Es Tak Kie barulah mempunyai kedai yang ada di Gang Gloria, saat itu generasi kedua lah yang telah meneruskan usaha kedai kopi ini, almarhum adalah Liong Tjoen putra dari Liong Kwie Tjong. Menginjak tahun 1976 ketika Ayauw memegang kedai kopi, ia mencampur beberapa jenis kopi ke dalam satu wadah dan sekarang dikenal dengan “Es Kopi Tak Kie” (Home, 2021). Beliau adalah generasi ketiga yang meneruskan usaha kopi ini, bisa dibilang Ko Ayauw adalah cikal bakal dari Kopi Es Tak Kie yang bisa kita nikmati sekarang. Sekarang di tahun 2021 umur Kopi Es Tak Kie telah mencapai tahunnya yang ke-95.

2.4 KEUNGULAN PRODUK

Kopi Es Tak Kie mempunyai rasa kopi yang kuat untuk setiap cangkirnya, berkat metode spesial dari Ko Ayauw yaitu untuk menutup wadah kopi terlebih dahulu sebelum dihidangkan membuat aroma yang keluar dari secangkir kopinya juga sangat harum. Campuran untuk varian kopi susu juga terasa nikmat dan pas untuk setiap teguknya.

Kopi Es Tak Kie berani mengambil resiko dan tantangan untuk konsisten menghadirkan kopi susu dan hitam saja kepada masyarakat di zaman modern ini, untuk tetap mempertahankan karakter Kopi Tua Jadul, dan telah berdiri selama hampir 1 abad di kedai yang berada di Gang Gloria, menjadikan daya tarik tersendiri bagi masyarakat yang menikmati kesederhanaan kopi tubruk sambil bernostalgia dengan kenangan tertinggal atau sebatas tenggelam dalam suasana Jakarta, Tiongkok tempo dulu di kedai kopi ini.

