

BAB V

PENUTUP

5.1 KESIMPULAN

Kopi Es Tak Kie memulai jejaknya di Tanah Air sejak tahun 1927 oleh seorang perantau dari Tiongkok bernama Liong Kwie Tjong bermodalkan gerobak kopi di pinggir Jalan Glodok, usaha yang dirintis secara turun menurun hingga pada generasi ke-3, cucu dari Liong yang bernama Ayauw, nama Kopi Es Tak Kie beserta racikan kopi ini lahir pada tahun 1976 sebagai kedai kopi yang menetap di Gang Gloria, Glodok.

Konsep Kedai Kopi Jadul menenggelamkan kita saat berada di Kedai Kopi, serasa kembali ke Jakarta-Tiongkok tempo dulu, yang sengaja dipertahankan. Ditambah lagi kedai kopi tubruk berdua varian, kopi susu dan kopi hitam, yang sedikit ditemukan di zaman sekarang, dimana lagi kalau bukan di Kopi Es Tak Kie. Kenikmatan secangkir kopi tubruk racikan 76 Ko Ayauw ditemani suasana jadul kedai kopi semenjak tahun 1930 ini.

Bukan hanya bagian dari sejarah semata, namun eksistensi yang menjadikan bukti nyata Kopi Es Tak Kie mampu bertahan sampai sekarang dan menjadi salah satu dari bagian fenomena kopi sebagai objek tinggi minat Kota Jakarta. Kopi Es Tak Kie berdiri selama 95 tahun dengan menghadirkan segelas kopi penuh cita rasa hasil dari kesederhanaan dan teknik pilihan yang merupakan bentuk dari kegigihan suatu keluarga garis keturunan Tiongkok yang berani mengambil resiko dan tantangan untuk tetap mempertahankan karakter kopi sebagai kopi tua jadul yang ada di tengah-tengah masyarakat pada zaman era modern ini.

Kopi Es Tak Kie sendiri mempunyai arti dari namanya yaitu 'Tak' yang artinya bijaksana, tidak macam-macam dan sederhana, dan 'Kie' yang artinya mudah diingat, menjadikan filosofi Kopi Es Tak Kie sebagai kopi tua jadul sederhana yang selalu diingat bagi para pelanggan dan peminat Kopi Es Tak Kie.

5.2 SARAN

Kopi Es Tak Kie perlu menjaga kualitas kopi karena merupakan usaha turun menurun yang berikutnya akan jatuh pada generasi yang keempat, juga mempertahankan karakteristik kopi yang sudah diperjuangkan sampai detik ini sebagai Kopi Tua Jadul baik dari sisi bangunan kedai yang lebih terawat dan rapih penataannya dengan konsep klasik maupun menu kopi sendiri yang butuh ditingkatkan dalam komposisinya sebagai varian es kopi maupun kopi panas.

Para pebisnis kopi lainnya patut mencontoh apa yang telah Kopi Es Tak Kie torehkan pada cerita perkopian di Ibukota, sikap berani mengambil tantangan dan resiko untuk tetap mempertahankan karakter dan filosofinya. Menginspirasi kita, bukan hanya sekedar menjual produk dan mencetak angka pendapatan yang tinggi, namun di balik bisnis yang berjalan sampai mencapai kata sukses, ada kunci yang membuatnya berbeda, dikenal, dan menjadi unggul dari para pesaing atau bagi para pelanggan sendiri, yaitu karakter kopi yang dipertahankan.

Pemerintah juga diharapkan mengambil andil, melihat Fenomena Kopi sebagai objek berpeminat tinggi di Jakarta dan beberapa usaha kuliner legendaris yang mengambil peran dalam fenomena tersebut, bukan hal yang mudah untuk terus mempertahankan eksistensi bisnis. Sebagai bentuk apresiasi mengadakan acara sosial yang bisa membantu para pebisnis kopi untuk lebih dikenal lagi di kalangan masyarakat.

Ditambah lagi, harapan terhadap sikap dukungan lembaga pendidikan yang dapat memberi wawasan akan bidang perkopian kepada para penempuh pendidikan, disamping kopi adalah objek berpeminat tinggi di Jakarta, Indonesia sendiri adalah penghasil biji kopi terbesar keempat yang ada di dunia. Khususnya di lembaga pendidikan tingkat akhir maupun jenjang sarjana dalam rangka mempersiapkan penempuh pendidikan untuk terjun ke dalam dunia kerja, mengingat kesempatan kerja yang terbuka luas terhadap usaha perkopian yang ada.