

BAB II

GAMBARAN UMUM OBYEK *STORY TELLING*

2.1 Sekilas Tentang Kafe Zaman sekarang ini



Gambar 2.1 Cafe Zaman Sekarang

Sumber : Zomato. (2020). Furniture kekinian Ombe Coffee. Retrieved from <https://www.zomato.com/jakarta/ombe-koffie-pluit/photos>

Ombe Kofie adalah *Coffee Shop* yang bermula dari kafe kopi kecil yang ramai pengunjung di daerah Pluit, Jakarta Utara. Jason Leo sebagai pendiri telah sukses mengembangkan bisnis kafenyanya sehingga ramai tamu dan digemari masyarakat umum lantaran akan kenikmatan kopi dari Ombe Kofie tersebut. Sang pemilik sebelumnya tidak memahami dunia kopi, hal ini dikarenakan sekedar membuka usaha kopi tersebut, akan tetapi demi memperdalam ilmu tentang kopi, beliau rela belajar ilmu seputar kopi dan kafé di *Los Angeles*, Amerika Serikat dan sepulang dari *Los Angeles* Amerika Serikat tersebut, beliau memulai bisnis Ombe Kofie tersebut. Pada saat Ombe Kofie berjalan, beliau juga tidak sungkan untuk menjelaskan beragam bentuk kopi dan teknik pembuatannya sehingga tamu dapat pengalaman lebih dalam menikmati atau meminum kopi. Berawal pada kopi yang hanyalah minuman pahit dengan cafein yang mendatangkan banyak tamu atau pengunjung di kafe tersebut. Tamu tersebut bisa berkunjung ke kafe tersebut selama 2-3 kali dalam satu hari.

2.2 Interior Traditional Ombe Kofie



Gambar 2.2 Desain Interior Traditional Ombe Kofie

Sumber : Zomato. (2020). Desain Interior Traditional Ombe Kofie. Retrieved from <http://www.zomato.com/Jakarta/ombe-koffie-pluit/photos>



Gambar 2.3 Bangunan traditional dari Ombe Kofie

Sumber: Zomato. (2020). *Bangunan Tradisional Ombe Coffee*. Retrieved from <https://www.zomato.com/Jakarta/ombe-koffee-pluit/photos>

Jason Leo bersama sang istri yang selalu menemaninya dalam membangun bisnis Ombe Kofie ini, Wiwid (53), Tidak hanya sibuk menyediakan pesanan untuk tamu, namun Ia juga selalu memberikan *service* terbaik yaitu dengan memberi salam hangat terhadap tamu yang berkunjung ke kafe mereka. Ombe kofie merupakan kafe berbentuk atau menyerupai konsep seperti rumah yang kehadiran tamunya selalu di sambut dan diberi salam oleh pemilik rumah melalui menyebut nama orang tersebut.

Beliau berkata bahwa berawal dalam memahami kopi dengan serius di salah satu tempat di Jakarta dengan spesialis barista. Beliau mempunyai prinsip yaitu apabila menyajikan kopi atau menghadirkan sebuah minuman harus didukung oleh mesin kopi seperti *La Marrzocco* dan *Grinder Mahlkonig* dengan kualitas biji kopi yang berkualitas dengan teknik penyajian kopi yang baik dan benar. Kawasan pertama dibuka yaitu didaerah Jakarta utara yang berdiri sejak tanggal 12 Maret 2015 dan menjadi hari tersebut menjadi hari bersejarah buat Ombe Kofie.

Ombe Kofie Jakarta Utara telah mempersembahkan guncangan yang di mana kawasan kecil di Jakarta Utara yang dimana cafe tersebut terbilang sukses dimulai dari kedai kopi kecil hingga memiliki banyak cabang salah satunya di Pantai Indah Kapuk ini. Sejarah dan latar belakang dari café ini telah banyak menjadi inspirasi bagi kaum muda yang ingin memulai bisnis café dan kopi di era ini.

