

BAB II

GAMBARAN UMUM OBJEK STORYTELLING

2.1 JENIS PRODUK YANG ADA DI “NGGONE MBAHMU”

Kopi adalah minuman hasil seduhan biji kopi yang telah disangrai dan dihaluskan menjadi bubuk. Kopi merupakan salah satu komoditas di dunia yang dibudidayakan lebih dari 50 negara. Dua spesimen pohon kopi yang dikenal secara umum yaitu Kopi Robusta (*Coffea canephora*) dan Kopi Arabika (*Coffea arabica*).

Pemrosesan kopi sebelum dapat diminum melalui proses panjang yaitu dari pemanenan biji kopi yang telah matang baik dengan cara mesin maupun dengan tangan. Kemudian dilakukan pemrosesan biji kopi dan pengeringan sebelum menjadi kopi gelondong. Proses selanjutnya yaitu penyangraian dengan tingkat derajat yang bervariasi. Setelah penyangraian, biji kopi digiling atau dihaluskan menjadi bubuk kopi sebelum kopi dapat diminum.

Dari data survey yang di dapatkan dari berbagai responden, terdapat cukup banyak kalangan yang masih yang tidak mengetahui tentang keberadaan dari kopi Klaten ini sendiri, bahkan dari kalangan yang sudah disurvei pun masih banyak yang tidak pernah mengunjungi kota Klaten sendiri. Merupakan hal yang cukup jarang dikalangan anak muda untuk mengetahui tentang kopi Klaten ini , akan tetapi ini bisa menjadi terobosan untuk memperkenalkan kopi Klaten yang di produksi oleh Nggone Mbahmu ini karena di kedai sangrai ini juga diajarkan cara untuk mengolah kopi menjadi berbagai variasi sajian kopi yang bisa diberikan oleh barista-nya. Dari hasil survey yang sudah dilakukan, ditemukan bahwa masih banyak masyarakat yang ingin tahu tentang kopi Klaten dan ingin belajar mengenai kopi yang sempat viral tersebut. Dan dari sini, bisa lihat bahwa dari Nggone Mbahmu ini bisa mengedukasi para pelanggan yang datang.

Di Nggone Mbahmu, terdapat campuran antara kopi Arabica dan Robusta yang disebut Mbah Karyo, Mbah Nitro dengan rasa buah-buahannya, dan Mbah Joyo dengan tingkat keasaman yang rendah, lalu ada khas dari Nggone Mbahmu yang bernama



Ardeli. Menu-menu diatas ini berasal dari nama Arabica Deles Indah karena berasal dari daerah Deles.



Gambar 1 Peta Kabupaten Klaten dan Gambaran Peta dari Nggone Mbahmu

Kopi yang paling favorit dari Nggone Mbahmu ini adalah kopi Ardeli. Namun sayang, kopi Ardeli yang diproduksi di daerah Klaten ini masih jarang di manfaatkan oleh para pecinta kopi yang ada di daerah Klaten meskipun menurut para ahli kopi, kopi ini memiliki rasa yang sangat enak dan khas untuk ukuran kopi lokal.

2.2. LETAK LOKASI DAN TEMPAT DARI NGGONE MBAHMU.

Lokasi Kopi Nggone Mbahmu mudah sekali di temukan di Kota Klaten dikarenakan masuk dalam salah satu kafe hits di sana. Lokasi Kopi Nggone Mbahmu terdapat di JL. Bayangkara No.93, Pondok, Klaten, Kec. Klaten Tengah, Kabupaten Klaten, Jawa Tengah 57411.

2.3 LAMA BERKECIMPUNG DI BISNIS KOPI.

Kedai kopi merupakan fenomena terbaru yang terjadi di Indonesia. Dengan banyaknya merek dan konsep yang baru bermunculan setiap hari, lebih ramai orang yang tertarik pada industri itu sendiri. Kita semua tahu merek kedai kopi populer yang dimulai dari sangrai kopi kecil, yaitu Starbucks. Banyaknya kedai kopi yang serba cepat seperti Starbucks, mayoritas orang sering melupakan seni dari rasa kopi itu sendiri. Inilah alasan Bapak Purnama Sidi membuat roastery unik Nggone Mbahmu.

Pak Sidi Purnama memulai Nggone Mbahmu di sebuah paviliun tua pada tahun 2017 di kota Klaten. Awalnya dia adalah penggemar teh, istrinya lah yang penggemar kopi. Sebagai pengusaha bisnis yang sukses, ia memutuskan untuk mencoba ide



istrinya untuk membuat kafe sekaligus roastery yang menyediakan mesin sangrai kopi dan menjadi tempat orang untuk mencari kopi dari Indonesia asli. Kopi pilihan dengan standar kualitas. Di gerai kopi sekaligus roastery Nggone Mbahmu, pengunjung bisa melihat proses penggilingan kopi hingga meminum hasil pengolahan kopi tersebut.

Kopi dari seluruh Indonesia tersedia di gerai kopi Nggone Mbahmu, pelanggan bisa memilih jenis-jenis kopi dari berbagai daerah seperti kopi Sumatera, kopi Flores, kopi Sulawesi, kopi Jawa, kopi Bali atau kopi dengan nama lokal kopi Gayo (Aceh), kopi Kintamani (Bali) dan lain nya. Mulai dari pilihan biji kopi sampai proses atau cara penyeduhan kopi bisa di sesuaikan dari kemauan pelanggan.

Tujuan dari Nggone Mbahmu sendiri adalah mengedukasi masyarakat terhadap kopi Indonesia. Mayoritas masyarakat Indonesia akan lebih cenderung membeli kopi di tempat perusahaan kopi asing. Kurang nya pengetahuan masyarakat Indonesia terhadap kopi dari negeri sendirilah yang membuat hal tersebut kerap terjadi. Maka, akan jadi suatu kebanggaan besar jika melalui Nggone Mbahmu, masyarakat akan lebih mengetahui tentang kopi Indonesia. Kopi sendiri bisa menjadi atraksi wisata bagi orang asing dan akan menjadi kekuatan yang luar biasa bagi Indonesia dalam memiliki keragaman kopi nusantara.

2.4 KEUNGGULAN KOPI NGGONE MBAHMU

Semua ini dimulai dari awalnya Ie Poernomo Sidi yang kerap di panggil Mbah Pur ini sedang iseng karena memang gemar mencicipi kopi sambil melancong karena hobi berfotografi bersama anak dan istrinya keliling nusantara. Kebetulan dia tiba tiba berpikir bahwa mengapa di daerah klaten tidak ada souvenir yang mengenalkan keindahan kopi seperti Sidikalang, Toraja, Bali ataupun Papua yang ada di daerah Klaten ini.

Maka teringatlah Mbah Pur dengan Kopi Merapi yang hanya berjarak 5km dari Gunung Merapi penanamannya yang merupakan sebuah ikon. Menurut orang Klaten, kopi Merapi ini bisa dibilang enak. Dan kebetulan juga Mbah Pur memiliki rumah tua yang memiliki halaman belakang yang cukup luas serta bisa dibuat tempat duduk

ataupun kedai sangrai kopi itu sendiri. Mbah Pur juga kerap menjual beberapa sajian kopi lokal dari nusantara diantaranya ada kopi Bajawa dari Flores, kopi Toraja dari Sulawesi, kopi Gayo dari Aceh, kopi Kintamani dari Bali, hingga kopi Papua juga ada disini saat pertama kali kedai sangrai ini berdiri.

Semakin lama berdirinya toko sangrai Nggone Mbahmu, semakin banyak macam kopi yang dapat diedukasikan ke masyarakat Klaten atau bahkan masyarakat luar yang penasaran dan ingin belajar lebih tentang kopi-kopi yang tersedia di toko sangrai tersebut.

Selain gerai kopi, Nggone Mbahmu juga menyediakan tempat edukasi kopi. Ada ruang tunggu, ruang sangrai, ruang racik maupun halaman yang luas di depan. Pengunjung bisa belajar untuk memilih kopi yang baik, menyangrai dan menghaluskannya, bahkan hingga menyeduhnya. Jika semakin banyak pengunjung Nggone Mbahmu teredukasi tentang kopi, maka akan semakin banyak pengunjung yang bisa meracik kopi sesuai selera mereka sendiri.

Biji kopi itu sendiri akan di olah dengan cara yang berbeda-beda dan akan menghasilkan cita rasa yang berbeda, salah satu keunggulan besar Nggone Mbahmu adalah pelanggan yang menyesuaikan sendiri cita rasa kopi yang mereka inginkan. Mulai dari proses pemilihan biji kopi, penggilingan kopi halus, sedang atau kasar, dan berbagai macam cara penyeduhan yang bisa disesuaikan dengan selera pelanggan.

Segarnya cita rasa kopi yang baru saja di giling dan langsung di sajikan hanya tersedia di Nggone Mbahmu sendiri. Hanya pelanggan Nggone Mbahmu lah yang bisa langsung mencicipi segarnya kopi yang di sajikan. Rasa unik yang mungkin tidak semua orang bisa cicipi. Karena ini lah Nggone Mbahmu menjadi salah satu ikon wisata di Klaten.

