

BAB II

GAMBARAN UMUM OBJEK STORY TELLING

2.1 Jenis Produk

Jenis produk yang kami bahas yaitu tentang sebuah warung kopi legendaris yang bernama Warung Kopi Purnama yang terletak di Jalan Alkateri, Bandung. Warung Kopi Purnama ini pada zaman kolonial Belanda sering dijadikan untuk tempat bercengkrama bergaya tempo dulu. Warung kopi ini menawarkan menu dari tiga negara yaitu: Belanda, Tionghoa dan Indonesia.

Warung kopi ini berbeda dengan Warung kopi pada umumnya yang hanya menyajikan kopi dan cemilan, disini kita dapat menemukan berbagai macam hidangan ringan hingga berat layaknya sebuah restoran. Makanan yang ditawarkan mulai dari makanan pembuka sampai makanan penutup, seperti, Lontong Cap Gomeh, Tahu Telur, Nasi Goreng Purnama, dan masih banyak lagi. Harga yang dipatok berkisar dari Rp 18.000 - Rp 45.000. Namun, ada beberapa menu yang ditawarkan merupakan menu yang non-halal, sehingga masyarakat muslim yang ingin datang harus berhati-hati dalam memilih makanan yang akan di pesan.



Gambar 2. 2 Menu Warung Kopi Purnama

Sumber : Pergikuliner



Gambar 2. 1 Menu Warung kopi Purnama

Sumber : Anis Hidayah

2.2 Lokasi/Tempat

Warung Kopi Purnama ini berada di kawasan pusat Kota Bandung lebih tepatnya di Jalan Alkateri No. 22, Braga, Bandung. Warung Kopi Purnama merupakan warung kopi yang tertua dan terlama di Bandung. Lokasinya berada di jalan yang terbilang cukup strategis di antara Alun-Alun kota Bandung dan Pasar Baru yang terkenal dengan beberapa kuliner legendarisnya, mulai dari makanan pembuka hingga penutup. Warung kopi ini buka setiap hari pada pukul 06.30 sampai dengan pukul 20.00 WIB.



Gambar 2. 3 Peta Lokasi Warung Kopi Purnama

Sumber : MY EAT AND TRAVEL STORY

Transportasi yang dapat digunakan oleh pengunjung dari Jakarta yang ingin mengunjungi Warung Kopi Purnama adalah transportasi darat dengan kereta api, mobil, bis antar kota, dan bahkan transportasi udara, yaitu dengan pesawat terbang. Jika naik kereta api, waktu tempuh sekitar 3 jam dengan estimasi harga Rp 90.000 hingga Rp 120.000. Jika ditempuh menggunakan mobil, dibutuhkan waktu tempuh sekitar 1 jam 30 menit hingga 2 jam. Pengunjung dari Jakarta juga bisa menggunakan pesawat terbang yang waktu tempuhnya 30-50 menit, dengan estimasi harga Rp 200.000 hingga lebih dari Rp 300.000.

2.3 Lama Berkecimpung

Warung Kopi Purnama sudah berdiri sejak tahun 1930. Awal mula warung kopi ini bernama *Tjiang Shong Shi*, nama ini diambil dari Bahasa Mandarin yang memiliki arti “silahkan mencicipi” atau sekarang yang lebih dikenal dengan nama Warung Kopi Purnama. Karena kebijakan pemerintah Republik Indonesia pada

tahun 1960 yang mengharuskan nama sebuah tempat menggunakan Bahasa Indonesia. Warung ini tidak memiliki cabang lain dan kini dilanjutkan oleh generasi keempat yaitu Aldi Yonas (Kamilani, 2021).

2.4 Keunggulan Objek

Pada awalnya arsitektur yang dimiliki Warung Kopi Purnama merupakan *art deco*, seiring dengan perkembangan zaman, ada juga yang menyebut bahwa Warung Kopi Purnama memiliki detail bangunan bertema gotik, juga ada perpaduan desain arsitektur dari Tiongkok, Belanda dan Indonesia. Bangunan yang sudah berdiri sejak 1923 ini awalnya merupakan sebuah tempat tinggal dengan dinding berwarna bata mirip dengan bangunan lama khas Belanda, sehingga menampilkan kesan bak Kota Bandung kuno. Arsitektur dan interior bangunan Warung Kopi Purnama kental dengan gaya Belanda (Khairunnisa, 2020). Untuk meminimalisir penggunaan *gadget*, warung ini tidak menyediakan banyak steker layaknya kafe lain, sehingga para pengunjung dapat langsung berkomunikasi dua arah dan hal tersebut memberikan kesan tersendiri bagi para pengunjungnya (Dananjaya, 2020).



Gambar 2. 4 Arsitektur Bangunan Warung Kopi Purnama

Sumber : Majalah Otten Coffee

Selain keunggulan dari interiornya, konsep dari menu yang ditawarkan oleh Warung Kopi Purnama adalah percampuran dari beberapa etnis, yaitu *Chinese*, Melayu dan Belanda, menurut Aldi sebagai pemilik (Dini, 2021). Keunggulan produk yang dimiliki dari warung kopi ini salah satunya adalah roti dengan selai srikaya yang *homemade*. Karena pembuatan selai srikaya yang bisa dibilang cukup sulit dan rasa srikaya yang diberikan warung kopi purnama juga enak sehingga

merupakan arabika dan robusta yang memiliki rasa tidak terlalu asam sehingga aman bagi lambung (Dananjaya, 2019).

