



Revolusi Budaya Ngopi: Cafe Modern Sebagai Sarana Pengembalian Cara Ngopi Zaman Dulu

Nazala Zaikumar Elfa Rizqi

Universitas Jember

Email: nazalaer@gmail.com

Destri Aulia Wulandari

Universitas Jember

Email: destriwlnr@gmail.com

Dinda Putri Maharani

Universitas Jember

Email: putridinda150704@gmail.com

Korespondensi Penulis: nazalaer@gmail.com

Abstract. *This research discusses how to restore the coffee culture of ancient people and its relationship with modern cafes that exist today. In ancient times, people drank coffee by producing the ingredients themselves, from growing the coffee to the brewing process. However, as time progressed, instant coffee emerged which made people start consuming instant coffee because the manufacturing process was practical, the price was relatively cheap and the taste had many innovations. This research uses a systems theory perspective by Walter Buckley and is reinforced by Niklas Luhmann's General Systems Theory. According to him, this systems theory focuses on the relationship of various processes in a social system. The research method used is a qualitative research method with an ethnographic approach. The research results show that many cafes that have been established today have brought back the coffee culture of ancient people. This can be proven by making coffee starting from the coffee beans to the blooming process or brewing the coffee using a coffee maker.*

Keywords: *Differences in Coffee Culture, Modern Cafe, Systems Theory.*

Abstrak. Penelitian ini membahas tentang bagaimana cara mengembalikan budaya ngopi orang zaman dahulu dan keterkaitannya dengan kafe-kafe modern yang ada saat ini. Pada zaman dahulu, orang-orang meminum kopi dengan memproduksi sendiri bahannya, mulai dari menanam kopi hingga ke proses penyeduhannya. Namun, seiring dengan berkembangnya zaman munculah kopi instan yang membuat orang-orang mulai mengonsumsi kopi instan tersebut dikarenakan proses pembuatannya yang praktis, harganya yang relatif murah, dan rasanya yang mempunyai banyak inovasi. Penelitian ini menggunakan perspektif teori sistem oleh Walter Buckley dan dipertegas dengan Teori sistem umum Niklas Luhmann. Menurutnya, teori sistem ini berfokus pada hubungan dari suatu proses yang bervariasi dalam suatu sistem sosial. Metode penelitian yang digunakan adalah metode penelitian kualitatif dengan pendekatan etnografi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kafe-kafe yang sudah banyak berdiri saat ini telah mengembalikan budaya ngopi orang zaman dulu, hal ini dapat dibuktikan dengan pembuatan kopi yang dimulai dari biji kopi hingga proses blooming atau penyeduhan kopi dengan menggunakan alat coffee maker.

Kata Kunci: Perbedaan Budaya Ngopi, Cafe Modern, Teori Sistem.

A. PENDAHULUAN

Kopi bukan termasuk tanaman asli Indonesia, awal mula masuknya kopi ke Indonesia pada akhir abad ke-16 dimana pada saat itu Indonesia masih dibawah jajahan Belanda, VOC membawa tanaman kopi jenis Arabika ke Indonesia. Kolonial Belanda menanam bibit kopi pertama kali di sekitar Batavia sampai ke bagian Sukabumi dan Bogor, perkebunan kopi semakin meluas karena permintaan pasar yang tinggi. Namun pada akhir abad ke-19 perkebunan kopi di Indonesia dan Sri Lanka terserang hama kopi dan hal ini membuat

perkebunan kopi hancur, Belanda tak tinggal diam dan mengimpor bibit kopi Liberika dan tidak bertahan lama jenis kopi ini juga terserang oleh hama, kemudian Belanda menanam jenis bibit kopi Robusta dimana jenis kopi ini lebih kuat terhadap hama dan mengganti perkebunan kopi yang sudah terinfeksi sebelumnya. Hingga saat ini jenis kopi Robusta menempati produksi kopi nasional. Indonesia memiliki tiga daerah yang menghasilkan kopi dan pernah memonopoli pasar kopi dunia, yaitu Jawa, Sumatera, dan Sulawesi. Biji kopi yang dihasilkan mampu disimpan dalam gudang selama dua sampai tiga tahun lamanya, dan hal ini mampu menambah rasa yang lebih pekat seperti ciri kopi Arabika.

Ketika berbicara mengenai budaya minum kopi di Indonesia utamanya di daerah Banyuwangi dan Yogyakarta sebelum tahun 2000-an, biasanya kopi paling terkenal adalah kopi tubruk yang dibuat dengan serbuk kopi dan langsung diseduh dengan air panas, namun kembali lagi setiap daerah memiliki caranya sendiri untuk menikmati cita rasa kopi, biasanya pecinta kopi memberikan sentuhan yang khas dalam menikmati kopi. Biasanya kopi-kopi seperti itu terdapat di angkringan dan disajikan dengan duduk lesehan beralaskan tikar sambil ditemani oleh beberapa cemilan seperti pisang goreng. Di angkringan juga biasanya menjadi tempat bertukar cerita dengan banyak orang. Kalau di Yogyakarta tepatnya di angkringan kopi yang terkenal adalah kopi joss, kopi yang dicelupkan arang yang membara, dan penggunaan arang pada kopi dapat menetralkan rasa asam pada kopi itu sendiri. Selain di angkringan orang zaman dulu biasa ngopi di warung kopi atau umumnya hanya ngopi di rumah nya masing-masing sambil ditemani ubi-ubi an. Bukan hanya sebagai diminum biasa, kopi juga digunakan untuk ritual tradisi seperti di beberapa daerah seperti Banyuwangi khususnya daerah pelosok, orang zaman dulu selalu nya di setiap kamis malam jumat legi menyajikan makanan seperti nasi dan lauk pauk, minuman kopi dan teh yang diperuntukkan bagi para leluhur yang sudah meninggal dunia, bahkan tradisi itu masih dilakukan sampai saat ini namun tidak semua hanya beberapa yang masih mempercayai.

Melihat cara minum kopi saat ini terlihat sedikit berbeda dengan zaman dulu, mungkin sekilas terlihat sama saja, Namun jika diamati lebih dalam ada perbedaan yang cukup signifikan, disini akan diulas lebih lanjut mulai dari munculnya kopi instan kemasan yang dijadikan alternatif bagi orang yang tidak ingin repot menyeduh kopi. Orang tua zaman dulu terutama para petani kopi, bukan hal yang mudah untuk mereka membuat biji kopi menjadi bubuk kopi yang bisa di seduh, proses tersebut membutuhkan waktu yang panjang, bagi mereka orang yang menengah kebawah lebih baik membuat bubuk kopi sendiri dari pada harus mengeluarkan uang untuk minum kopi di warung kopi. Munculnya kopi instan saat ini tentunya membuat bubuk kopi murni sedikit tersingkirkan, ada beberapa hal yang membuat beberapa

orang beralih ke kopi instan yaitu, praktis maksudnya praktis disini adalah bubuk kopi itu sudah dicampur dengan gula sehingga proses penyeduhannya pun hanya perlu menuangkan air panas ke bubuk kopi instan tersebut, harga kopi instan ini pun tergolong murah jika dibandingkan dengan kopi murni, seperti kopi lanang dan kopi buria. Munculnya cafe modern saat ini membantu mengembalikan budaya minum kopi orang dulu dalam konteks kopi murni dengan harga yang cukup mahal. Tujuan ditulisnya artikel ini untuk mengetahui apakah dengan adanya cafe modern mampu mengembalikan budaya minum kopi orang terdahulu yang identik dengan kopi murni dan pahit.

B. KAJIAN PUSTAKA

Bagi sebagian orang kopi telah menjadi bagian penting dalam kehidupan sehari-hari. Hadirnya cafe modern saat ini tentu saja menjadi kabar baik bagi para pecinta kopi, karena cafe modern dapat dikatakan mengembalikan budaya ngopi zaman dulu dengan menggunakan biji kopi murni. Dalam jurnal kali ini penulis akan mengkaji penerapan teori sistem modern terhadap perubahan budaya kopi zaman dulu hingga sekarang dan hubungannya dengan cafe modern saat ini.

Konsep / Teori

1. Budaya Ngopi dan Perubahan Menuju Cafe Modern

Budaya ngopi memiliki sejarah yang panjang dan tentunya beraneka ragam, dalam setiap daerah pasti memiliki ciri khas yang berbeda. Perubahan yang dapat dikategorikan cukup signifikan dalam budaya ngopi terlihat seiring berkembangnya cafe modern, yang menghadirkan inovasi dalam penyajian kopi, estetika, dan pengalaman pelanggan. Cafe modern dapat mempengaruhi bagaimana konsumen melihat cara minum kopi, dengan fokus pada kenyamanan, variasi menu, dan interaksi sosialnya.

2. Teori Sistem Modern dalam Konteks Cafe Modern Bailey mengatakan bahwa Teori sistem umum merupakan suatu keterbukaan dari suatu sistem sosial pada lingkungan dan dampak dari faktor lingkungan adalah bagian penting untuk para teoritis sistem. Keterbukaan disini merupakan umpan balik para teori sistem sibernetik mampu untuk menangani friksi, pertumbuhan, evolusi, dan perubahan mendadak. Dalam konteks cafe modern, sebagai sistem yang terdiri dari berbagai elemen yang saling berinteraksi, teori sistem umum memungkinkan kita untuk memahami bagaimana adanya pertumbuhan yang memunculkan perubahan yang signifikan, dari ngopi yang dapat dinikmati di rumah beralih ke ngopi dengan suasana yang berbeda.

Penerapan teori sistem modern untuk menganalisis peran cafe modern dalam perubahan budaya ngopi dapat membantu kita memahami dinamika kompleks yang terlibat dalam cafe modern dan bagaimana cafe modern mempengaruhi budaya ngopi. Penelitian ini juga mempertimbangkan upaya-upaya untuk mengembalikan aspek tradisional dalam ngopi jaman dulu di tengah perkembangan cafe modern.

Sub kajian pustaka ini berpotensi untuk memberikan wawasan yang lebih mendalam tentang bagaimana cafe modern dapat berkontribusi dalam melestarikan dan mengembalikan sebagian dari esensi budaya ngopi jaman dulu.

C. Metode

Dalam penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif, penelitian kualitatif penelitian yang mampu memberikan pemahaman atas substansi dari suatu fenomena. Maka dari itu penelitian dengan metode kualitatif bukan hanya untuk memenuhi tujuan dari penelitian, tetapi dapat memberikan gambaran ataupun penjelasan lebih dalam, semakin dalam data yang diperoleh maka kualitas dari penelitian juga akan semakin bagus. Adapun metode pengumpulan yang digunakan dalam penelitian ini adalah observasi dan wawancara, teknik analisis data yang digunakan adalah reduksi data, penyajian data dan pengambilan kesimpulan. Peneliti menggunakan teknik pendekatan etnografi untuk memperoleh informan yang mereka butuhkan. Etnografi merupakan sebuah proses pendekatan dalam penelitian yang melibatkan pengamatan yang luas terhadap suatu kelompok dengan kebudayaan yang sama. Pengamatannya sering kali dilakukan dengan metode pengamatan partisipan, yaitu penelitian ikut turun langsung ke dalam kehidupan kelompok yang diteliti, mengamati dan mewawancarai partisipan dalam kelompok tersebut. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui bagaimana transformasi budaya kopi jaman dulu menjadi modern, serta dalam penulisan ini peneliti hendak memfokuskan pada pertanyaan apakah adanya kafe modern dapat mengembalikan cara ngopi jaman dulu yang identik dengan pembuatan kopi manual dari biji kopi mentah sampai menjadi bubuk kopi murni yang siap dinikmati.

D. Pembuatan Kopi Secara manual

Pada dasarnya kopi tidak bisa dilepaskan dari sektor pasar, jadi kopi menunjukkan bahwa tidak hanya dipandang sebagai minuman semata melainkan terkait dengan komoditas ekonomi yang mempunyai peranan penting dalam aktivitas perdagangan yang dilakukan oleh masyarakat. Kopi merupakan salah satu minuman yang sangat diminati dan dapat menjadi kehidupan sehari-hari atau awal memulai kegiatan, adanya suatu nilai kebudayaan tentang kopi memiliki dampak tersendiri, seperti halnya adanya tradisi nenek moyang atau diserapnya nilai-nilai kedalam budaya lokal. Adanya nilai-nilai yang berkaitan dengan kopi tidak bersifat secara

lokal, namun juga menjadi sebuah fenomena global, dalam pembahasan ini tentunya berkaitan dengan munculnya cafe modern saat ini yang cukup ramai pengunjung. Terjadinya perubahan dalam bagaimana masyarakat daerah Jember Kecamatan Sumbersari mengkonsumsi kopi yang dapat mencerminkan nilai budaya baru yang muncul.

Sebelum penjelasan yang lebih rinci terkait kembalinya budaya ngopi, akan dijelaskan mengenai pembuatan kopi tradisional. Jadi pada dasarnya pembuatan kopi murni di zaman dulu yaitu dengan cara manual tanpa menggunakan mesin, biasanya setiap rumah membuat bubuk kopi murni dengan cara ini. Pertama kali biji kopi yang sudah dipanen dijemur terlebih dahulu hingga kering, setelah kering yang mungkin membutuhkan waktu sekitar dua hari jika panas matahari tidak begitu terik akan didepok atau ditumbuk menggunakan “lumpang”. Tujuan dari menumbuk tersebut adalah untuk memisahkan biji kopi dari kulitnya, setelah terpisah dari kulit tadi, biji kopi yang sudah setengah tertumbuk akan disangrai sampai warna biji kopi tersebut berubah jadi warna hitam, kira-kira membutuhkan waktu kurang lebih dua jam agar biji kopi hitam sempurna. Ketika sudah disangrai maka kopi akan ditumbuk sampai halus dan melewati proses saringan, jadi biji kopi yang belum halus akan ditumbuk kembali sampai benar-benar halus, dan kopi siap untuk diseduh. Kopi ini biasanya identik dengan rasa yang pahit sedikit asam.

Terkait dengan tempat minum kopi orang zaman dulu, mereka lebih memilih minum kopi di rumah masing-masing, mengapa hal ini terjadi? Meskipun banyak warung-warung kecil yang berada di pinggir jalan atau masuk ke dalam gang kecil, mereka masyarakat pribumi lebih memilih minum kopi di dalam rumah, hanya semata-mata untuk meminimalisir pengeluaran di setiap harinya. Terkadang kopi menjadi suguhan awal sebelum melakukan kegiatan di pagi hari, dan biasanya saat minum kopi ditemani dengan singkong rebus atau biasanya pisang goreng.

Bailey dalam Ritzer (2014) mengatakan bahwa, Derajat keterbukaan dari suatu sistem secara langsung akan terikat dengan dua konsep krusial yang terdapat dalam teori sistem ini yaitu, Entropi atau tendensi sistem untuk surut (*to run down*), dan negentropi atau kecenderungan sistem untuk mengembangkan (*elaborate*) sistem. Jadi suatu sistem yang tertutup bersifat entropik sedangkan sistem yang terbuka lebih bersifat negentropi, dalam konsep entropi tentunya dapat dikaitkan dengan revolusi budaya ngopi yang terjadi khususnya di Jember. Dalam konsep entropi dapat dikaitkan dengan revolusi budaya ngopi dari segi waktu, jadi berjalannya waktu selalu menyebabkan suatu perubahan dalam budaya apapun, termasuk juga budaya ngopi, terjadinya perubahan dapat dilihat dari bagaimana penyajian kopi ataupun variasi dari jenis kopi yang diminum.

Sistem yang kedua yaitu negentropi kecenderungan suatu sistem untuk mengembangkan, jadi dalam sistem ini jika dikaitkan dengan revolusi budaya ngopi, dapat dikatakan. Sistem ini dapat dikaitkan dengan terjadinya revolusi budaya ngopi, yaitu tergesernya cara ngopi pada zaman dulu dapat dilestarikan kembali dengan hadirnya inovasi berupa cafe modern. Dalam hal ini tentunya di dorong dengan sistem sosio-kultural yang bersifat mengejar suatu tujuan tertentu karena sistem tersebut menerima umpan balik. Jadi dapat dikatakan dengan adanya sebuah inovasi dari cafe modern bukan semata-mata hanya untuk mengembalikan budaya ngopi, melainkan juga mengejar profit oriented.

E. Dua Kategori Penikmat Kopi

Berbeda dengan zaman dahulu yang kalau ingin minum kopi harus memproses semua sendiri mulai dari menanam bibit kopi atau membeli biji kopi yang biasanya disebut “gelondongan” kopi gelondongan adalah biji kopi yang masih utuh dan biasanya sudah melalui penjemuran jadi sudah sedikit kering. Kembali pada pembahasan, bahwa dari proses penjemuran hingga tahap siap bubuk kopi siap diseduh. Namun saat ini sudah mulai banyak kopi-kopi instan kemasan yang dikenal banyak orang dan mulai menguasai pasar. Hal ini dikarenakan harga kopi instan kemasan yang dibanderol lebih murah daripada kopi murni pada saat ini. Maka dari itu kebanyakan orang akan lebih memilih untuk meminum kopi instan kemasan yang murah ketimbang kopi murni yang harganya bisa berkali-kali lipat dari harga kopi instan kemasan. Selain itu proses pembuatan kopi instan oleh konsumen pun tergolong mudah, yang hanya membutuhkan air panas saja tidak perlu menumbuk dan menggunakan mesin-mesin pembuat kopi yang harganya juga tidak murah.

“Permasalahan lain yang menarik ketika berbicara mengenai kopi terletak pada bagaimana kopi membawa cara-cara spesifik untuk mendapatkan penikmatannya, baik dalam rasa, penyajian, dan pembentukan suasana. Sementara itu, cara dan rasa yang dihidupi justru terletak pada bagaimana yang lokal dan yang global itu ada secara serempak.” (Hery, 2014:203)

Dalam kutipan tersebut terdapat beberapa aspek terkait dengan bagaimana kopi memberikan pengalaman dalam segi rasa, penyajian, dan pembentukan suasana. Jadi dapat dikatakan bahwa kopi bukan hanya sekedar minuman saja tapi kopi dapat memberikan sebuah pengalaman yang unik khususnya bagi pecinta kopi. Dalam segi rasa setiap jenis biji kopi yang akan digunakan selalu berbeda satu dengan yang lain, di Jember sendiri setiap cafe menggunakan jenis biji kopi yang berbeda, di satu cafe mereka menggunakan kopi dari beberapa tempat seperti ijen, bromo, dan bali dimana biji kopinya ada yang di produksi oleh pabrik rumahan, salah satu cafe yang di Jember ini mendapat kiriman biji kopi dari Bali dan

ijen. Jadi cafe tersebut tetap mengutamakan biji kopi lokal, meskipun terlihat sama namun proses sangrai dan blend nya itu yang membuat rasanya jadi berbeda. Selain hanya rasa saja, penyajian juga dapat memberikan kesan bagi pelanggan, cara kopi disajikan, misalnya ada sesuatu atau metode penyeduhan yang khas dari cafe tersebut atau tampilan visual kopi juga dapat menjadi bagian dari pengalaman dan beberapa pelanggan yang menikmati estetika dari seni latte ataupun desain yang dibuat lalu disajikan oleh barista cafe. Lalu selain dari rasa kopi dan penyajian, yang ketiga terdapat pada suasana. Jadi suasana yang ada pada cafe atau kedai kopi lokal juga dapat memberikan pengalaman pada para pengunjung, tempat-tempat kopi yang unik ataupun yang memadupadankan nuansa modern dan klasik tentunya akan mempengaruhi bagaimana para pelanggan menikmati kopi tersebut.

Orang yang minum kopi dikategorikan menjadi dua, yaitu orang yang hanya suka kopi dan orang yang meminum kopi karena memang dia adalah pecinta kopi. Orang yang hanya suka kopi tidak akan memikirkan terkait kualitas kopi yang mereka minum, dari mana biji kopi itu berasal dan bagaimana proses pembuatannya, yang penting bagi mereka adalah bisa minum kopi yang rasanya enak dan dengan harga yang murah. Tanpa mereka ketahui kopi instan kemasan yang mereka konsumsi itu sebenarnya adalah kopi dengan kualitas yang bisa dibilang kurang baik karena kadar air dan kafein yang ada sudah berkurang banyak dan juga memiliki kadar gula yang lebih tinggi, karena dalam kopi kemasan bubuk kopi sudah tercampur dengan gula, karamel, susu dan bahan pengawet lainnya, yang sebenarnya kurang baik untuk tubuh jika dikonsumsi secara berkala. Walaupun memang jika mengkonsumsi kopi secara berlebihan baik itu kopi instan kemasan ataupun kopi murni yang ada di cafe-cafe modern juga sama tidak baiknya untuk kesehatan.

Lalu, kategori kedua adalah pecinta kopi. Orang yang hanya suka kopi dan orang yang memang adalah pecinta kopi sebenarnya bisa dibedakan dari pengetahuan mereka tentang kopi. Pecinta kopi biasanya akan langsung tahu jenis kopi apa yang sedang mereka minum dan kualitas dari kopi tersebut. Biasanya pecinta kopi akan enggan mengkonsumsi kopi instan kemasan karena rasa yang ada pada kopi instan kemasan sangat berbeda dengan kopi murni yang dijual di cafe-cafe modern saat ini. Walaupun harga kopi yang ada di cafe-cafe modern saat ini tergolong mahal, namun kualitas dari biji kopi yang digunakan untuk membuat kopi tersebut bisa dibilang adalah biji kopi pilihan dengan kualitas yang baik. Hal ini dikarenakan dalam proses pembuatannya biji kopi yang telah di suplai dari produsen tidak langsung mereka gunakan semua untuk membuat kopi, akan tetapi juga akan dipilih lagi biji kopi dengan kualitas yang paling baik dan biji kopi dengan kualitas yang kurang baik tadi akan dibuang. Hal ini juga yang menyebabkan harga kopi di kafe modern menjadi mahal. Walaupun jauh lebih mahal

harganya, hal ini bukanlah suatu masalah untuk para pecinta kopi, selagi mereka masih bisa menikmati rasa kopi yang orisinal.

F. Terjadinya Sistem Evolusi dan Diferensiasi Budaya Minum Kopi

Pada dasarnya kopi murni pada zaman dahulu dibuat dengan tangan tanpa menggunakan mesin, dan rumah tangga dimanapun biasanya membuat bubuk kopi murni dengan cara ini. Setelah dipanen, biji kopi dijemur hingga kering. Setelah dijemur kurang lebih dua hari jika sinar matahari tidak terlalu terik baru ditumbuk. Tujuan penggilingan adalah untuk memisahkan biji kopi dari kulitnya. Setelah setengah biji kopi giling dikupas dari kulitnya, kemudian disangrai hingga biji kopi menjadi hitam. Dibutuhkan waktu sekitar dua jam agar biji kopi menjadi hitam. Setelah kopi disangrai, kopi digiling halus, melalui proses penyaringan, dan digiling kembali hingga biji kopi yang belum digiling halus benar-benar digiling halus dan siap diseduh. Kopi ini biasanya identik dengan rasa yang pahit dan sedikit asam, dan setiap kopi memiliki ciri rasa yang berbeda-beda. Sedangkan di tempat yang biasa minum kopi, mereka lebih suka minum kopi di rumah.

“Dimensi dan elemen tersebut salah satunya dapat dicermati kembali melalui narasi visual budaya kopi sebagai memori imej kolektif tentang sebangun masa dan peristiwa.” (Rosa, 2016:187)

Berukur pada kutipan tersebut bahwasannya budaya ngopi jaman dulu mencakup dimensi dan elemen tertentu, seperti metode penyeduhan kopi, ritual ngopi, dan tempat-tempat tertentu yang menjadi pusat kegiatan ngopi. Tentunya dalam hal ini mampu menciptakan identitas budaya yang unik. Dalam konteks kutipan, narasi visual budaya kopi jaman dulu bisa melibatkan gambaran visual tentang cara orang menyeduh kopi, jenis wadah atau peralatan yang digunakan, dan mungkin tempat-tempat khusus di mana orang berkumpul untuk menikmati kopi. Narasi visual tersebut membantu membentuk memori imej kolektif, di mana orang dari generasi ke generasi dapat melihat gambar-gambar khas yang menciptakan rasa nostalgia dan memori terkait budaya ngopi jaman dulu. Sedangkan budaya ngopi saat ini mungkin berbeda, hal ini dapat dilihat dari variasi metode penyeduhan yang lebih modern, menu minuman kopi yang beragam, serta kehadirankedai kopi atau kafe modern dengan desain yang inovatif. Narasi visual untuk budaya ngopi saat ini dapat mencakup gambar-gambar dari kedai kopi yang trendi, latte art yang kreatif, dan momen-momen sosial yang terjadi di sekitar kegiatan ngopi. Seiring waktu, gambar-gambar ini dapat membentuk memori imej kolektif yang mencerminkan tren dan gaya hidup saat ini terkait budaya ngopi. Ini menjadi bagian dari rekaman visual budaya kopi yang dapat diwariskan kepada generasi berikutnya.

“Secara ketat, dapat dikatakan bahwa evolusi bukan sebuah proses, tetapi seperangkat proses yang dapat dideskripsikan sebagai pelaksanaan tiga fungsi: variasi, seleksi, dan stabilisasi karakteristik yang dapat direproduksi.” (Luhmann dalam Ritzer, 2014: 238)

Dalam proses sistem evolusi Teori Sistem Umum Niklas Luhmann, memungkinkan adanya sistem sosial untuk beradaptasi dengan perubahan lingkungan dan mempertahankan kelangsungan hidupnya. Berdasarkan pada kutipan tersebut terlihat bahwasannya ketiga fungsi yang diterapkan oleh Luhmann tentunya saling berkait. Jika dilihat dari sudut pandang Revolusi budaya ngopi, adanya proses variasi ini tentu akan menimbulkan suatu perubahan. Sistem variasi akan terjadi ketika ada beberapa problem yang dialami dalam kegiatan tertentu, jadi dapat dikatakan bahwa sistem variasi bisa menjadi sebuah solusi yang dapat mengatasi sedikit gangguan. Dalam budaya ngopi variasi juga diperlukan, dapat dicontohkan ketika penikmat minuman kopi yang biasanya ngopi di warung atau angkringan dan suatu saat mereka beralih ke cafe modern, disini pendiri warung atau angkringan menghadapi sebuah problem dan untuk menangani hal tersebut mereka harus melakukan sebuah variasi, entah dari segi menu atau tatanan tempat.

Suatu variasi tadi tidak menjamin semuanya akan kembali semula dalam konteks perubahan budaya ngopi, namun perlu diingat bahwa dalam sistem variasi ini merupakan proses *trial and error*, jadi dapat dikatakan bahwa sebuah variasi yang dipilih dapat dijadikan sebuah solusi. Maka dari itu dalam sistem yang kedua terdapat proses seleksi, dimana dalam menentukan solusi dari sebuah masalah harus melihat mana yang lebih efektif nantinya, memilih mana solusi yang terbaik dari yang baik. Dari sebuah solusi yang diambil tadi harus bisa mempertimbangkan apakah solusi tersebut dapat stabil atau nantinya, dalam sistem sosial stabilisasi terkait dengan adanya sebuah perbedaan yang baru atau diferensiasi, tentunya adanya perubahan tersebut membutuhkan penyesuaian. Dalam budaya ngopi hadirnya cafe modern tentu sudah mengalami serangkaian tahapan di atas, hadirnya cafe modern tidak semata-mata membuat tempat tersebut langsung dibanjiri oleh pengunjung. Banyak perubahan yang terjadi mulai dari konsep interior bangunan, variasi menu yang terus menerus mengalami perubahan dan pastinya harus menyesuaikan dengan selera anak muda karena kebanyakan cafe modern saat ini menargetkan anak muda sebagai target pasarnya, walaupun tidak menutup kemungkinan para orang tua juga mengunjungi cafe modern ini.

Terkait dengan selera anak muda, seperti mahasiswa ini biasanya mereka singgah di beberapa cafe dimana tempat tersebut nyaman, tenang, dan aman. Hal tersebut dapat terjadi karena biasanya mahasiswa menggunakan cafe sebagai tempat untuk mengerjakan tugas, rapat, ataupun hanya untuk berkumpul santai dengan teman atau keluarga. Namun sebuah sistem

evolusi yang sudah dijelaskan diatas tadi juga dapat dilakukan di suatu angkringan atau kedai kopi, pada dasarnya dua tempat tersebut memang kurang pas apabila digunakan untuk mengerjakan tugas atau rapat. Segala sesuatu yang didirikan pasti akan melalui proses evolusi tadi dimana adanya rangkaian proses variasi, seleksi, dan stabilisasi.

Pembahasan selanjutnya terkait dengan diferensiasi, dalam teori sistem sendiri proses diferensiasi menurut Luhmann merupakan suatu peningkatan kompleksitas sistem, karena setiap subsistem mampu untuk menciptakan hubungan yang berbeda dengan sistem lainnya, dalam sistem ini menghasilkan banyak variasi untuk merespon variasi di lingkungan. Dalam revolusi budaya ngopi adanya diferensiasi menyangkut beberapa aspek, tentunya yang pertama terkait dengan tempat ngopi, seperti yang sudah dijelaskan diatas bahwa pada zaman dulu mereka cenderung minum kopi hanya dirumah atau di warung-warung, dimana kopi yang disajikan adalah kopi murni dan itupun biasanya buatan sendiri. Namun saat ini tempat ngopi sudah mengalami sebuah perubahan, ada yang namanya angkringan meskipun yang dijual utamanya makanan dengan harga yang terjangkau, tidak sedikit mahasiswa yang nongkrong di angkringan untuk minum kopi, namun di angkringan biasanya menggunakan kopi instan. Seperti yang sudah dijelaskan sebelumnya bahwa ada dua kategori yaitu mereka yang cinta kopi dan mereka yang hanya suka kopi, mereka yang cinta kopi enggan atau bahkan tidak mau untuk minum kopi instan karena hal ini akan merusak rasa asli kopi murni yang biasanya diminum, dapat dikatakan juga bahwa mereka yang jualan kopi instan biasanya hanya sekedar jual atau hanya melihat kuantitasnya. Tentu berbeda dengan mereka yang suka kopi, bagi mereka yang hanya suka kopi paling penting hanyalah minum kopi tanpa melihat kualitas dari kopi tersebut.

Bukan hanya ada angkringan saja melainkan adanya kafe modern, dimana dengan adanya kafe modern ini dapat mengenalkan kembali rasa kopi tradisional kepada anak muda saat ini, dari tempat sendiri cafe tergolong nyaman dan asik meskipun dengan nuansa klasik. Tentunya hal ini yang menjadi daya tarik dari mahasiswa atau remaja lainnya yang kerap kali eksis di media sosial, kesan klasik atau modern itu yang menjadi pemikat utama yang selanjutnya di dorong dengan bantuan menu dari setiap kafe tersebut. Setiap kafe modern pasti memiliki menu yang berbeda, meskipun secara umum dapat dipastikan sama namun takarannya pasti berbeda. Dari beberapa kafe modern yang sudah kami datangi untuk tempat melakukan penelitian ini, ada kafe yang minuman nya lumayan kental dan creamy karena susu murni yang digunakan berkualitas, namun ada juga kafe lain yang justru berbanding terbalik. Kembali lagi setiap cafe memiliki ciri khas menu yang disajikan, tiap cafe memiliki resep untuk masing-masing menunya sendiri. Menu yang terdapat di kafe utamanya kopi tentu berbeda

dengan kopi jaman dulu, kopi jaman dulu mereka hanya mementingkan rasa pahit dari kopinya, namun di jaman sekarang pecinta kopi dapat memilih yang ada rasa asem seperti Arabica, dan untuk shot nya sendiri bisa ditentukan oleh pembeli. Jadi dapat dikatakan bukan hanya tempat saja yang mengalami diferensiasi atau peningkatan, menu yang disajikan tentu juga mengalami peningkatan yang disesuaikan dengan beberapa menu yang sedang ramai di media sosial.

“According to Bannet in Ahimshaputra, adaptation is not just a question of how to get food from a particular area, but also includes the problem of transforming local resources by following models and standards, general human consumption standards, and costs and prices or modes of production at the national level” (Afifuddin, Muhammad 2021:171)

Diferensiasi dalam konteks kafe modern, seperti variasi dalam minuman kopi atau desain tempat, dapat mempengaruhi biaya produksi. Bahan-bahan untuk minuman yang lebih kompleks atau desain interior yang unik memungkinkan biaya produksi yang tinggi. Variasi dalam menu dan desain tempat dapat mempengaruhi penetapan harga. Minuman, makanan atau tempat yang unik mungkin dihargai lebih tinggi untuk mencerminkan nilai tambahnya, sementara variasi yang lebih sederhana bisa memiliki harga yang lebih terjangkau. Penerapan diferensiasi dalam menyajikan berbagai variasi minuman atau menciptakan desain tempat yang unik mungkin memerlukan investasi modal yang berbeda.

Sebagai contoh, memperkenalkan teknologi penyeduhan kopi yang canggih atau merenovasi interior cafe dapat memerlukan modal tambahan. Dalam aspek ekonomi, diferensiasi dapat menjadi strategi untuk bersaing. Menawarkan variasi yang berbeda dan menciptakan pengalaman yang unik dapat membantu kafe menemukan ciri khasnya sendiri yang membedakan dirinya dengan kafe lain, yang pada gilirannya dapat mempengaruhi daya tarik pelanggan. Harga yang ditetapkan juga dapat dipengaruhi oleh bagaimana memposisikan dirinya di pasar melalui diferensiasi. Kafe dengan diferensiasi tinggi mungkin memiliki harga yang lebih tinggi karena nilai tambah yang diberikan kepada pelanggan lebih bagus. Kafe yang mengeksplorasi diferensiasi secara efektif dapat menciptakan variasi dan keunikan yang sesuai dengan permintaan pasar. Ini menciptakan dinamika ekonomi dimana cafe tidak hanya penyedia makanan dan minuman saja, tetapi juga berkontribusi pada keberagaman, keunikan dan kompleksitas pasar.

G. SIMPULAN

Dari penjelasan diatas dapat disimpulkan bahwa munculnya kafe modern merupakan suatu upaya untuk mengembalikan cara ngopi orang zaman dulu dengan memfokuskan pada kualitas rasa kopi yang berbeda di setiap jenisnya, tentunya dalam upaya pengembalian cara

ngopi ini telah disesuaikan dengan inovasi dalam konteks yang modern. jadi, selain mengenalkan kembali cita rasa kopi jaman dulu adanya kafe modern juga menyebabkan perubahan-perubahan pada budaya ngopi. Misalnya pada zaman dulu ngopi biasanya dilakukan di rumah pada pagi hari untuk memulai aktivitas, namun sekarang, terutama anak-anak muda yang datang ke kafe modern bukan hanya untuk sekedar ngopi saja tapi juga untuk mengerjakan tugas, rapat, maupun sekedar nongkrong biasa. Selain itu variasi dari menu yang disajikan juga telah mengalami perubahan, jika zaman dulu hanya ada kopi hitam saja, saat ini kopi yang ada sudah banyak variasinya, seperti latte, matcha, cappuccino, dan masih banyak yang lainnya dan tentu juga sudah disesuaikan dengan lidah anak muda jaman sekarang.

Namun, tidak hanya itu saja karena adanya perkembangan teknologi yang semakin canggih hal ini tentu saja memunculkan perubahan-perubahan bisa dari variasi menu, interior bangunan, dan peralatan yang digunakan berbeda dari zaman dulu. Adanya perubahan-perubahan ini juga mempengaruhi harga jual yang tergolong mahal, karena biaya produksinya juga termasuk mahal. Hal ini juga merupakan problematika yang harus dihadapi oleh kafe modern, karena banyak orang yang akan berpikir ulang untuk ngopi di cafe dengan harga yang mahal padahal mereka juga bisa minum kopi instan kemasan di tempat lain dengan harga yang lebih murah. Walaupun kualitasnya jelas berbeda, tapi mereka orang yang memang hanya penyuka kopi tidak memikirkan tentang hal itu, yang terpenting mereka bisa ngopi dengan harga yang murah.

Kafe modern yang ada pada saat ini pun tidak semata-mata hanya membuka kafe dan langsung ramai didatangi oleh pengunjung, tapi kafe modern yang ada saat ini telah mengalami beberapa perubahan dan inovasi untuk terus berkembang dan mengikuti zaman, jika kafe-kafe modern tersebut tidak mengikuti perkembangan zaman maka kafe itu akan tertinggal dan pasarnya pun juga akan menyusut. Karena pada zaman sekarang kebanyakan anak-anak muda yang datang ke kafe modern bukan sekedar hanya untuk ngopi saja, tapi ada juga yang datang untuk berfoto ria dan mengunggahnya di akun sosial media masing-masing untuk mengikuti gaya hidup remaja pada zaman ini. Walaupun tidak semua remaja gaya hidupnya seperti itu juga. Maka dari itu tidak sedikit kafe modern yang sepi pengunjung dan akhirnya harus gulung tikar, karena mereka tidak bisa survive terhadap lingkungan yang terus berubah.

DAFTAR PUSTAKA

Rosa, Dien. Vidia. (2022) Kopi Tiga Dimensi Praktik Tubuh, Ritual/festival dan inovasi kopi using. Pusat Penelitian Budaya Etnik dan Komunitas Lembaga Penelitian Universitas Jember. Hlm.185-225.

Afifuddin, Muhammad. (2021) Out of the economic crises: changes in east java gold jewelry industry. *Journal of Contemporary Sociological Issues*, Hlm.166-179.

Prasetyo, Hery. (2014) Absorpsi Kultural: Fetishisasi Komoditas Kopi. *Jurnal Humaniora Indonesia*. Hlm. 196-204.

Gumulya, Devvany; Helmi, Ivana Stacia. (2017) Kajian Budaya Minum Kopi. *Jurnal Dimensi Seni Rupa dan Desain*. Hlm. 154-161.

Creswell, J. W. (2015) *Penelitian Kualitatif & Desain Riset*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar. Hlm. 125-135.

Ritzer, George. (2014) *Teori Sosiologi Modern*. Jakarta: Prenadamedia Group. Hlm. 226-241.