

KAJIAN FENOMENOLOGI BUDAYA “MENGOPI” MENGANGKAT PAMOR KOPI LOKAL SEKANAK KOPI PARA RAJA

Eva Amalia
Prodi Manajemen Kuliner, Politeknik Pariwisata Batam
eva@btp.ac.id

Siti Arieta
Prodi Sosiologi, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Maritim Raja Ali Haji
arietasiti@umrah.ac.id

ABSTRACT

The uniqueness of Indonesian coffee that has spread throughout the world globally and grows into a cultural behaviour and life style . This phenomenology study aim to elaborate specifically on the coffee in Malay culture. Riau Archipelago region did not experience British colonial occupation historically , so it was not familiar with the tea-time culture. Instead, the Malay community knows coffee to be consumed because it has the effect of giving enthusiasm to work due to the caffeine in it. Coffee is also a good complement because it is easy to serve, it just need to brew it with hot water and it pairs well with various snacks. The social behavior of Malay men who like to sit together while waiting to go to sea provides a business opportunity for traders, the Chinese, who have always lived side by side with the Malays of the Riau Archipelago. So from what was originally just a collection of people on the seafront, a *coffee tiam* coffee shop emerged. “ is one of well known coffee shop with its local brand of coffee called Kopi Sekanak, , Kopi Para Raja “ . This tradition are not only a place to bring together various ages, ethnic backgrounds, religions, and professions but also becoming an icon of Malay’s coffee .

Keywords: Coffee , Culture, Malay, Tradition,

PENDAHULUAN

Masyarakat dan budaya membentuk suatu kesatuan yang tak terpisahkan, saling terkait satu sama lain. Baik itu dalam konteks masyarakat yang masih memegang tradisi atau masyarakat modern, keduanya memiliki keberadaan kebudayaan yang melekat dan diwariskan dalam kehidupan sehari-hari. Kebudayaan berasal dari aktivitas manusia dalam memberikan makna, mengacu pada realitas yang melampaui pengalaman harian biasa. Dengan kata lain, keberadaan budaya tidak hanya mencerminkan identitas masyarakat, tetapi juga menciptakan suatu ruang di mana manusia secara kreatif memberikan arti pada dunia di sekitarnya. (Kuntowijoyo, 2006)

Salah satu aspek kegiatan manusia di Indonesia yang menjadi bagian dari warisan budaya adalah praktik 'mengopi'. Hal ini dapat diatributkan pada tingkat sosial yang tinggi di kalangan masyarakat Indonesia, di mana mereka meluangkan tempat dan waktu khusus untuk berkomunikasi dan bersosialisasi. Kegiatan 'mengopi' tidak hanya menjadi tradisi, melainkan juga merupakan bentuk interaksi sosial yang mendasari proses sosial secara lebih luas. Dengan demikian, melibatkan diri dalam kegiatan 'mengopi' bukan hanya sekadar ritual minum kopi, tetapi juga merupakan upaya untuk

membangun dan memperkuat hubungan sosial dalam masyarakat. (Wulansari, 2013)

Minat terhadap kisah kehidupan orang lain mendorong semua individu untuk ingin mengetahui lebih banyak, dan hampir setiap pengalaman terasa lebih memuaskan saat dibagikan bersama. Warung kopi dan kafe bukan hanya sekadar tempat untuk menikmati minuman, tetapi juga menjadi arena vital untuk pertukaran informasi di dalam masyarakat. Tempat ini sering menjadi titik pertemuan bagi para intelektual, yang bersama-sama merumuskan ide-ide baru, termasuk dalam bidang bisnis, pengetahuan, dan aspek lainnya. Dengan demikian, warung kopi menjadi simbol dari semangat pluralisme dan kesatuan bangsa Indonesia, tempat di mana individu dari berbagai etnis dan latar belakang budaya dapat duduk bersama, menikmati secangkir kopi, dan berbagi pengalaman serta wawasan mereka.(Gumulya *et al.*, 2017)

Minum kopi lebih dari sekedar mengkonsumsi minuman itu sendiri, tetapi merupakan interaksi sosial dalam kehidupan sehari-hari. Di seluruh dunia, kafe telah berkembang sebagai tempat pertemuan sosial dengan suasana yang khas, atau tempat ketiga untuk pertemuan jauh dari rumah dan kantor. Kedai kopi atau kafe dipandang sebagai tempat untuk bersantai, berdiskusi, bersosialisasi dan belajar. Kopi disebut sebagai 'minuman masa

kini' dan tradisi masa lalu menunjukkan bahwa latar belakang sejarah menjadikan minum kopi merupakan produk yang menarik bagi konsumen pada saat ini. Wisata kopi dengan demikian dapat menjadi bagian dari prakarsa wisata budaya dan kuliner. Jika dilihat sebagai ranah pariwisata akan sangat menarik bagi 'penggemar kopi'

Budaya 'mengopi' tersebut telah membentuk suatu *branding* dimana persaingan kopi tradisional dan kopi modern saat ini sangat tergantung dari strategi branding produk selain tentu saja kualitas produk kopi itu sendiri. Salah satu penelitian yang mengelaborasi bagaimana kekayaan dan kearifan lokal budaya Melayu dilestarikan melalui cita rasa kopi yang memiliki filosofis sehingga menjadi suatu branding yang kuat (Amalia, 2022) adalah strategi branding Kopi Sekanak, "Kopi Para Raja"

Faktor lainnya adalah kopi-kopi Indonesia yang unik dan memiliki cita rasa tersendiri. (Sunarharum *et al.*, 2019) Beberapa diantaranya seperti kopi Gayo, kopi luwak dan kopi tubruk yang telah terkenal di seluruh dunia. Keunikan kopi Indonesia yang telah menyebar ke seluruh dunia tumbuh menjadi budaya perilaku dan gaya hidup. Kajian fenomenologi ini bertujuan untuk mengelaborasi secara khusus tentang budaya 'mengopi' pada masyarakat Kepulauan Riau dimana hal ini dapat dilihat dari latar belakang sejarahnya. Selain itu penelitian ini ingin mengelaborasi fenomena budaya mengopi yang mengangkat pamor kopi lokal dengan mengangkat branding lokal

Dari sekian banyak kedai kopi yang tumbuh dan berkembang di Kepulauan Riau, salah satunya adalah Kopi Sekanak dari Dapoer Melajoe dimana penikmat kopi ditawarkan sajian konsep yang sarat dengan kearifan lokal dan nilai-nilai budaya sejarah. Warisan budaya kopi di Kepulauan Riau sudah menjadi menjadi warisan turun temurun. Kopi Sekanak yang dikenal oleh masyarakat melalui informasi dari mulut ke mulut

Gambar 1 Tulisan Budaya Tentang Kopi Sekanak



Sumber Batam Pos – Diolah Peneliti 2023

Penelitian ini akan melihat bagaimana Kopi Sekanak Dapoer Melajoe sebagai bagian dari wisata makanan dan minuman menjadikan minum kopi

menjadi suatu pengalaman budaya. Tradisi sajian kopi yang berbeda cocok untuk wisata kuliner, dan lokasi dengan bentuk produksi dan warisan kopi yang unik dapat digunakan dalam branding destinasi. Bagaimana Kopi Sekanak dikemas menjadi suatu perjalanan melalui tutur budaya selain mengumpulkan pengalaman kopi dan menjadikan pengalaman tersebut sebagai oleh-oleh

BAHAN DAN METODE PENELITIAN

1. Sifat dan Karakter Budaya Kopi di Indonesia

Untuk mengelaborasi penelitian ini, telah dilakukan telaahan terhadap sifat dan karakter budaya kopi di Indonesia dengan mengelompokkan dalam beberapa bahasan yakni dari segi sosial, lingkungan internal dan eksternal, kultural, rasa dan penyajian berdasarkan tabel berikut ini :

Tabel 1 Sifat & Karakter Kopi di Indonesia

Sosial	Budaya menikmati kopi di Indonesia ditandai oleh sifat yang santai dan bersifat sosial, di mana kopi dinikmati secara bersama-sama dalam suasana terbuka, hangat, dan nyaman, tanpa prasangka terhadap orang lain, termasuk dalam konteks SARA. Kebiasaan tradisional dalam menikmati kopi juga menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan strata sosial di antara para penikmat kopi, sehingga mereka dapat dengan mudah bergabung dan berbaur di meja yang sama ketika menikmati kopi bersama.
--------	---

Lingkungan Internal & Eksternal	Kebanyakan warung kopi mengusung konsep terbuka dengan lingkungan sekitar dan <i>specialty coffee</i> Indonesia mengambil gaya yang biasanya membangkitkan kenangan masa lalu (nostalgia), banyak dekorasi tradisional khas Indonesia dan kopi jaman dahulu yang diaplikasikan dalam interiornya. Tidak jarang warung atau kedai kopi mempertahankan bangunan kayu dan furnitur jaman dulu
---------------------------------	--

Kultural	Budaya kopi adalah gambaran dari atmosfer sosial
----------	--

	atau serangkaian perilaku sosial yang erat kaitannya dengan konsumsi kopi, yang pada dasarnya berfungsi sebagai pelumas sosial. Dalam konteks ini, istilah tersebut mencakup penyebaran dan penerimaan kopi sebagai stimulan yang banyak dikonsumsi dalam suatu budaya. Budaya kopi menciptakan lingkungan di mana minuman ini tidak hanya menjadi elemen penting dalam interaksi sosial, tetapi juga mencerminkan bagaimana konsumsi kopi telah menjadi bagian integral dari kehidupan sehari-hari suatu masyarakat di pagi, siang bahkan malam hari sehingga menjadi bagian integral dari budaya sehari-hari.
--	---

Rasa	Kopi di Indonesia biasanya disajikan pekat tanpa disaring dengan rasa yang kuat. Gula pasir dan susu kental manis merupakan hal yang lumrah ditambahkan kedalam kopi tanpa campuran atau variasi yang beragam
------	---

Penyajian	Secara umum kopi Indonesia disajikan dalam gelas atau cangkir kaca dan piring kecil sebagai alas dengan makanan kecil berupa jajanan tradisional daerah setempat yang biasanya disajikan di atas alas daun pisang atau piring kecil (lepekan atau tatakan) plastik
-----------	---

Sumber Diolah Peneliti 2023

Budaya kopi yang diamati dalam penelitian ini berlokasi di ibukota Provinsi Kepulauan Riau yakni di Kota Tanjungpinang yang saat ini pamornya cukup terkenal sebagai salah satu ‘budaya mengopi’ yang menarik perhatian masyarakat dan para wisatawan baik domestik maupun mancanegara yang dikenal sebagai Kopi Sekanan, Kopi Para Raja

2. Metode Penelitian

Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan fenomenologi dengan landasan kualitatif. (Maxwell, 2012) Kajian fenomenologi akan berusaha memahami pemahaman informan terhadap fenomena yang muncul dalam kesadarannya dan dianggap sebagai entitas yaitu sesuatu yang ada dalam dunia. (Hasbiansyah, 2008)

Metode fenomenologi menggunakan alat yang disebut metode verstehen untuk merinci bagaimana kesadaran berkembang secara alamiah. Selanjutnya, dalam pendekatan fenomenologi, dilakukan tipifikasi (pemolaan), yang melibatkan kajian, pengenalan, dan penentuan apakah peristiwa yang diamati termasuk dalam realitas atau tidak. Pemakaian bahasa juga berperan sebagai sarana tipifikasi untuk menjelaskan realitas dan menyampaikan makna (Denzin K Norman, 2009)

Pendekatan fenomenologi diadopsi dalam penelitian ini untuk merinci pemahaman fenomena yang berkaitan dengan struktur kesadaran individu yang menghadapi situasi-situasi tertentu. Tujuan utama adalah memahami motif dan makna dari tindakan manusia yang terkait dengan tujuan mereka. Fokus penelitian ini terletak pada pengungkapan dan penjelasan mendalam terhadap kejadian atau peristiwa yang dialami oleh para peminum kopi, yang merupakan bagian integral dari budaya masyarakat Kepulauan Riau.

Pendekatan fenomenologi ini didasarkan pada asumsi bahwa peneliti tidak memiliki pengetahuan sebelumnya mengenai makna subjektif yang diberikan individu terhadap pengalaman mereka. Informan yang menjadi subjek penelitian adalah para peminum kopi yang mengunjungi Dapoer Melajoe, Kopi Sekanak. Variabel yang diobservasi meliputi jumlah konsumsi kopi, frekuensi kunjungan ke kedai kopi, dan perilaku budaya yang terkait dengan praktik mengonsumsi kopi."

. Dalam penelitian ini, digunakan metode purposive sampling karena peneliti memilih informan yang dianggap mampu mencerminkan esensi penelitian secara mendalam dan dianggap dapat dipercaya sebagai sumber data. Pengumpulan data dilakukan melalui teknik observasi sebagai data primer. Observasi dilakukan langsung dan bersifat partisipan, di mana peneliti datang ke kedai kopi sebagai pembeli sambil mengamati aktivitas peminum kopi di situ.

Selanjutnya, wawancara dilakukan dengan pemilik kedai kopi untuk mendapatkan pemahaman fenomena budaya mengonsumsi kopi. Fokus wawancara mencakup gambaran konsep kedai kopi dan perilaku peminum kopi di kedai tersebut. Tujuan dari pendekatan ini adalah untuk menangkap makna mendalam tentang bagaimana kebiasaan mengonsumsi kopi menjadi bagian dari budaya masyarakat.

Wawancara dilakukan peneliti secara terus menerus sampai memperoleh data yang lengkap, Untuk menguji validitas tersebut, digunakan triangulasi. Teknik triangulasi data adalah teknik pemeriksaan keabsahan data yang memanfaatkan sesuatu yang lain diluar data itu untuk keperluan pengecekan atau sebagai pembandingan terhadap data itu Triangulasi yang digunakan adalah triangulasi sumber yaitu membandingkan dan mengecek balik dari tingkatan atau derajat berbeda-beda, hal ini diperoleh dengan cara membandingkan data hasil observasi dengan hasil wawancara. (Creswell, 2015)

Peneliti melakukan analisis data dimulai dengan menggambarkan atau mendiskripsikan secara menyeluruh budaya mengopi pada masyarakat Kepulauan Riau dengan mengambil lokasi penelitian pada Dapoer Melajoe yang berlokasi di Tanjung Unggat Tanjung Pinang , yang merupakan ibukota Provinsi Kepulauan Riau. Tahap ini bertujuan untuk memperoleh intisari dari data yang telah ada. Data ini diperoleh dari hasil pengamatan dan wawancara secara mendalam kepada pemilik Dapoer Melajoe yaitu Datok Teja Al Hab sastrawan Melayu yang juga dikenal sebagai Presiden Penyair Tanjung Pinang . Tahapan wawancara ini disebut reduksi fenomenologi, ada hal-hal yang harus dilakukan oleh peneliti, diantaranya adalah peneliti harus melakukan *bracketing*.

Selanjutnya peneliti melakukan *horizontalizing* yang artinya membandingkan dengan persepsi atau pendapat orang lain mengenai fenomena yang diamati. Setelah melakukan *horizontalizing*, peneliti melakukan horizon atau unit makna yang artinya proses menemukan esensi dari fenomena yang terjadi dan sudah terlepas dari persepsi orang lain. Tahap selanjutnya peneliti melakukan tipifikasi yang artinya mengelompokkan atau mengklasifikasikan setiap unit makna kedalam tema-tema tertentu.Selanjutnya peneliti melakukan deskripsi tekstural (apa yang terjadi) dan deskripsi struktural dari sebuah pengalaman (bagaimana peristiwa itu dialami).

Tahap yang terakhir adalah peneliti mendeskripsikan secara keseluruhan dari peristiwa untuk menghasilkan makna dan esensi dari sebuah fenomena(Solikatun , Darajat Trikartono, Argyo Demartoto, 2015)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dilihat dari sejarah perkembangan budaya konsumsi kopi, perilaku konsumsi kopi dahulu dilakukan di warung kopi yang identik dengan laki-laki, sesuatu yang menjadi dominan seorang laki-laki dewasa. Warung atau Kedai kopi hanya menawarkan kopi hitam atau kopi tubruk dengan makanan kecil yang biasanya adalah macam-macam gorengan. ak heran jika kedai kopi saat ini

berlomba-lomba menampilkan karakteristik tradisional dari budaya kopi yang mereka jual. Budaya minum kopi di Indonesia juga demikian beragam dan memiliki ciri khas tersendiri(Safitri and Arina, 2022).

Untuk melihat bagaimana fenomenologi dari budaya mengopi, berikut pemaparan tentang akar dan perkembangan, nilai kultural, proses dan rangkaian budaya mengopi itu sendiri.

1. Akar dan Perkembangan Budaya Mengopi

Warung kopi adalah satu wahana yang mempertemukan berbagai usia, latar belakang suku, agama, dan profesi. Sebagai ruang publik, warung kopi berfungsi sebagai pusat informasi, media sosialisasi, dan sentra kehidupan bagi ma-syarakat Kepulauan Riau khususnya masyarakat Batam . Di warung kopi, orang-orang dapat duduk seharian, mengobrol, dan membicarakan apa saja yang menjadi perhatiannya. Kedai kopi menjadi pusat interaksi sosial sekaligus budaya. Masyarakat pecandu kopi yang menghabiskan waktu berjam-jam di kedai kopi terkesan sebagai pemalas atau tukang bual. Malah, kedua kata itu--pemalas dan pembual--terkesan melekat pada orang Melayu. Hal tersebut tidak sepenuhnya benar dan tidak sepenuhnya pula salah. Tradisi semacam itu memiliki dua sisi. Baik dan buruk, tergantung persepsi.

Tak heran jika kedai kopi saat ini berlomba-lomba menampilkan yang tradisional karakteristik budaya dari kopi yang mereka jual. Budaya minum kopi di Indonesia juga demikian beragam dan memiliki ciri khas tersendiri.

2. Nilai Kultural Budaya Kopi

Secara kultural dapat dilihat bahwa mengopi sejatinya adalah ajakan yang bukan tanpa nilai, dalam kacamata budaya dan agama orang yang baik tentunya tidak pernah kosong dengan nilai-nilai baik, segala perbuatannya bernilai kebaikan, sekecil-kecilnya perbuatan minimal adalah niat yang baik. Karena hakikatnya niat adalah perbuatan Ngopi sambil mendatangkan manfaat tentunya positif secara pribadi dan juga bagi a yang diajak nimbrung dalam aktifitas ngopi, ada hal-hal yang tak terduka kadang lahir dari diskusi kecil di meja kopi, bahkan banyak pula hal besar lahir dari hal kecil yang dibahas. Apa yang ada pada secangkir kopi, diantaranya; kopi dapat merangsang badan menjadi lebih bersemangat, kopi dapat menenangkan jiwa, menghilangkan gundah, mendatangkan inspirasi, membuat hati lebih tenang, menguatkan mata untuk bergadang dalam rangka ibadah, mencerahkan penglihatan, membersihkan kandungan kemih dan bahkan melancarkan buang air kecil

3. Proses Perkembangan Budaya Mengopi . Menganalisa tentang perkembangan budaya kopi harus melihat secara keseluruhan bahwa kopi bukan tentang fakta produksinya; kopi adalah tentang konsumsi dan bahkan saat ini membentuk ke dalam kebiasaan budaya dan sosial kontemporer . Kafein, yang ditemukan di daun, biji, dan buah pohon kopi, adalah zat psikoaktif yang membuat ketagihan, tetapi telah mengatasi resistensi dan ketidaksetujuan di seluruh dunia dan sekarang tidak diatur dan tersedia secara bebas, tanpa lisensi.(Mangku and Al, 2021)

4. Kopi dan rangkaian budaya sebagai suatu komoditas

Kopi direpresentasikan dalam banyak cara di media — termasuk dalam iklan, film, novel, puisi, lagu dan, tentu saja, dalam penulisan kuliner, termasuk buku masak, majalah, dan surat kabar. Ada jurnal spesialis dan serial populer yang didedikasikan untuk menguraikan dan mengeksplorasi detail biji-bijian halus dari produksi dan konsumsinya, dan sejarawan makanan telah menulis banyak biografi tempat kopi di dunia. Memang kopi ada di mana-mana, sehingga sebagai warna yang diberi nama, ia secara populer ditampilkan dalam mode, desain interior, peralatan rumah tangga, dan produk lainnya.(Brien, D. L., & Adams, 2012)

5. Kopi sebagai suatu ekspresi budaya dari kecanggihan Gastronomi

Proses kopi yang dimulai pemilihan kopi, metode seduh, dan lokasi konsumsi; gaya hidup yang serba cepat dalam berbagai pilihan kopi-to-go (take home atau delivery) dan orientasi kapitalis alam peluang bisnis yang ditawarkan mulai dari pedagang kopi tiam tradisional pengusaha kecil hingga rantai waralaba multinasional. Kedai kopi dan kafe menjadi suatu tradisi pertemuan, percampuran, diskusi, dan bersantai yang terjadi di sana sambil minum kopi, adalah topik refleksi dan keilmuan kontemporer, begitu pula persamaan dan perbedaan antara kafe kontemporer dan inkarnasi sebelumnya, termasuk, tentu saja kopi tradisional.

Perilaku menikmati secangkir kopi sudah menjadi keseharian sejak dulu, banyak orang yang sekedar berkumpul di warung kopi untuk menikmati secangkir kopi hitam atau kopi susu yang ada dalam gelas dengan tatakan piring ceper kecil dan harganya pun cukup murah. Bentuk warung kopi sendiri hanya sederhana, yang biasanya hanya ada meja dan kursi kayu panjang tanpa ada fasilitas dan pelayanan yang memuaskan . Para peminum kopi

dapat bertingkah laku sesuka hati bahkan bisa tertawa lepas atau terbahak-bahan tanpa ada citra warung kopi tersebut yang telah mengikat (Solikatun , Darajat Trikartono, Argyo Demartoto, 2015)

Fenomenologi budaya mengopi yang digali dari Kopi Sekanak, Dapoer Melajoe dipolakan dari pemaparan Dato Teja Alhabd, dan dikelompokkan menjadi sebagai berikut :

Tabel 2 1 Sifat & Karakter Kopi Sekanak Kopi Para Raja

Sosial	Filosofi kopi Sekanak yang menjadi watak orang Melayu. Tata cara minum kopi dengan perlahan menyempunya dengan menggunakan batang kayu manis, menggambarkan bahwa utuk mendekati orang Melayu dibutuhkan sebuah proses yang perlahan-lahan, Disebut dengan istilah “penyelaman etika”. Kebanyakan orang Melayu tidak bisa didekati dengan watak keras, jadi memerlukan kemampuan dalam membangun kesantunan
--------	--

Lingkungan Internal & Eksternal	Tipikasi atau pola karakter budaya mengopi di Kopi Sekanak, Dapoer Melajoe yang kental dengan ajang silaturahmi komunikasi yang berkaitan dengan strata sosial yang beragam, lintas budaya, lintas sektoral ekonomi dan menjelma menjadi sebuah destinasi kuliner yang menawarkan value add dari sebuah produk wisata yakni produk kuliner baik berupa sajian kopi dan makanan maupun sebagai produk oleh-oleh atau buah tangan dari kopi yang dikemas dalam botol.
---------------------------------	---

Kultural	Dalam penyajian Kopi Sekanak, terdapat kearifan lokal yang kaya akan budaya dan manfaat kesehatan yang signifikan. mencatat bahwa Kopi Sekanak telah ada sejak zaman kerajaan Melayu, namun hanya dinikmati oleh anggota kerabat istana pada masa itu. Akibatnya, pengetahuan
----------	---

	<p>tentang Kopi Sekanak belum tersebar luas di kalangan masyarakat umum. Asal-usul Kopi Sekanak berasal dari Sekanak, Lingga, Kepulauan Riau, yang dahulu merupakan pusat kerajaan Melayu. Kopi Sekanak menjadi bagian tak terpisahkan dari khazanah budaya kerajaan Melayu. (Mardianah, 2021)</p>
--	--

Rasa	<p>Proses peracikan Kopi Sekanak melibatkan beragam rempah-rempah, menciptakan pengalaman istimewa dari perjalanan rempah-rempah di Nusantara. Kopi Sekanak yang menggabungkan tujuh rempah, antara lain cengkeh, kayu manis, akar bahar, sekancang laut, sekancang darat, biji pala, akar bakawali, dan asam limau purut. ntuk kopi sekanak dengan resep paling dasar adalah kopi tujuh rempah</p> <p>Biji kopi robusta dipilih dengan teliti, dan kombinasi dengan susu kambing dan madu tanpa gula untuk meningkatkan cita rasa yang khas. Walaupun disajikan dalam keadaan panas, kopi ini juga enak dinikmati dengan sedikit es yang ternyata mampu membuat konsistensi kopi semakin mengental</p>
------	---

Penyajian	<p>Dahulu Kopi Sekanak hanya dapat dinikmati oleh bangsawan kerajaan Riau Lingga, jadi konsep penyajian kopi Sekanak telah diterapkan sejak ratusan tahun lalu. Saat ini, di Daper Melayu, kopi Sekanak merupakan menu dan sajian utama. Untuk menikmati kopi Sekanak, ada beberapa rangkaian tata cara yang dilakukan seperti hikayat konsep penyajiannya.</p> <p>Selain dua gelas kopi tersebut, pengunjung juga disediakan segelas air sri delima atau merupakan air berwarna merah muda yang diperoleh dari rendaman kayu sepang (secang). Air ini terasa tawar, tapi katanya memiliki banyak khasiat. ri delima ini untuk menetralkan</p>
-----------	--

	<p>rasa. Memiliki banyak manfaat untuk fisik terutama wanita, bisa membuat sekujur tubuh harum</p> <p>Penyajian akhir bagi para pemesan kopi 11 rempah, akan diberikan juga segelas air lima akar tunggang. Air lima akar tunggang ini konon katanya memiliki banyak khasiat salah satunya untuk kekuatan pinggang.</p> <p>Orang Melayu menikmati kopi Sekanak menggunakan batang kayu manis yangkering sambil berbincang-bincang. Kayu manis itu dicelupkan ke dalam gelas kopi. Cairan kopi yang menempel di batang kayu manis itu kemudian diisap. Butuh penghayatan untuk menyedap rasanya dan saat itulah kenikmatan kopi Sekanak hadir. Kenikmatan rasa kopi Sekanak tidak mampu dikalahkan oleh beragam kopi yang kini mewabah di kalangan para pencinta kopi.</p> <p>Untuk meminum kopi ini, pengunjung juga diberikan sebuah kue bernama kue batang buruk sebagai makanan pendamping.</p>
--	--

Gambar 2 Penyajian Kopi Sekanak



Sumber Diolah Peneliti 2023

Terdapat ipifikasi (pemolaan) kajian budaya mengopi Kopi Sekanak Kopi Para Raja yang mengklasifikasikan peristiwa dan realitas dengan *horizontalizing* yang artinya membandingkan dengan persepsi atau pendapat mengenai fenomena budaya mengopi yang diamati. Deskripsi tekstural

(apa yang terjadi) dari akar dan perkembangan budaya mengopi tersebut dan deskripsi struktural dari sebuah pengalaman (bagaimana peristiwa mengopi tersebut menjadi suatu kebiasaan). Keberadaan sebagai tempat mengopi, tempat berkumpul untuk berbual-bual sebagai bagian dari budaya dan kebiasaan masyarakat adalah karakteristik yang lazim ada di Indonesia hanya saja memiliki ciri keunikan tersendiri dengan rasa dan penyajian yang menjadi ciri

KESIMPULAN

1. Budaya mengopi yang sudah sejak lama menjadi bagian dari kehidupan masyarakat merupakan bangsa dengan tingkat sosial yang tinggi dengan meluangkan tempat dan waktu untuk bersosialisasi. Semua orang tertarik untuk mengetahui kisah kehidupan orang lain dan hampir semua hal terasa lebih menyenangkan bila dilakukan bersama. Warung kopi dan café menjadi tempat pertukaran informasi dalam masyarakat
2. Budaya kopi mendeskripsikan atmosfer sosial atau serangkaian perilaku sosial yang sangat bergantung pada kopi sebagai sebuah lubrican sosial merujuk kepada difusi dan adopsi kopi sebagai stimulan yang banyak dikonsumsi oleh sebuah budaya. Pola sosialitas itulah yang kemudian membuat kopi menjadi lebih gampang diterima dalam masyarakat. Kopi adalah perekat dan menjadi bagian bagian dari masyarakat yang cinta kebersamaan
3. Budaya menikmati kopi di Indonesia bersifat kasual dan sosial

DAFTAR PUSTAKA

Amalia, E. (2022) 'Strategi Branding Kopi Sekanak " Kopi Para Raja "', *Jurnal Menata, Politeknik Pariwisata Batam*, 1(1), pp. 17–22.

Creswell, J. (2015) *Research design_ pendekatan kualitatif, kuantitatif, dan mixed _ John W.*

Denzin K Norman, L.S.Y. (2009) 'Handbook of Qualitative Research -Terjemahan Penerbit Pustaka Pelajar 2009.pdf'.

Gumulya, D. *et al.* (2017) 'Kajian budaya minum kopi indonesia', *Jurnal Dimensi Volumen 13 (12)*, 13(2), pp. 153–172.

Hasbiansyah, O. (2008) 'Pendekatan Fenomenologi Pengantar Praktik Penelitian dalam Ilmu Sosial', *Mediator*, 9(1), pp. 163–180.

Kuntowijoyo (2006) 'Kuntowijowo, Budaya dan Masyarakat PT Tiara Wacana Yogyakarta 2006'.

Mangku, P. and Al, E. (2021) 'Developing coffee

culture among indonesia's middle-class A case study in a coffee-producing country', *Cogent-Social Sciences* [Preprint].

Mardianah, Y. (2021) 'Warisan Budaya Kopi Sekanak Kepulauan Riau', *Jurnal Pendidikan dan kebudayaan*, 1(3), pp. 87–94.

Maxwell, J.A. (2012) 'Qualitative Research Design: An Interactive Approach: An Interactive Approach', p. 218. Available at: <http://books.google.com/books?hl=en&lr=&id=DFZc28cayiUC&pgis=1>.

Safitri, D. and Arina, N. (2022) 'The Trend of Drinking Coffee Culture as Indonesian Culture', *Proceeding The 2nd ICHELSS, August 24-25, 2022, Jakarta, Indonesia Copyright © FIS UNJ 2022*, pp. 117–125.

Solikaton, Darajat Trikartono, Argyo Demartoto (2015) 'Perilaku Konsumsi Kopi Sebagai Budaya Masyarakat Konsumsi Studi Fenomenologi Pada Peminum Kopi Di Kedai Kopi Kota Semarang', *Jurnal Analisa Sosiologi*, 4(1).

Sunarharum, W.B. *et al.* (2019) *Sains Kopi Indonesia*. Available at: https://www.google.co.id/books/edition/Sains_Kopi_Indonesia/S7_RDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=sains+kopi+indonesia&printsec=frontcover.

Wulansari, D. (2013) *Sosiologi, Konsep dan Teori*. PT Refika Aditama.

Sumber lainnya

<https://mediaindonesia.com/weekend/140592/pengaruh-budaya-di-balik-komoditas-kopi>