

---

## **Kopi Es Tak Kie dalam Jejak Wisata Kuliner Masyarakat Jakarta Tahun 1927–1976**

Maretha Octaviani Naibaho<sup>a, 1 \*</sup>,

<sup>a</sup> Departemen Sejarah, Universitas Negeri Malang, Malang, Indonesia

<sup>1</sup> maretha.octaviani.1907326@students.um.ac.id;

\* Corresponding author

### **Abstrak**

Pecinan menjadi salah satu ikon kuliner di Jakarta yang identik makanan khas Tionghoa. Salah satu kuliner yang terkenal adalah Kopi Es Tak Kie yang berlokasi di Petak Sembilan, Glodok. Dinamika perjalanan kuliner kedai ini menjadi saksi bisu perubahan gaya hidup masyarakat Jakarta selama lebih dari sembilan dekade. Penelitian ini hendak menjelaskan perkembangan usaha Kopi Es Tak Kie dari tahun 1927 hingga 1976. Metode penelitian yang digunakan adalah metode sejarah. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa perkembangan usaha Kopi Es Tak Kie turut dipengaruhi oleh kondisi ekonomi dan kehidupan sosial politik dalam kutun waktu 1927 hingga 1976. Hal tersebut tercermin dalam sajian makanan, minuman, interior ruangan dan suasana di Kedai Kopi Es Tak Kie. Dengan kata lain, Kopi Es Tak Kie menjadi bagian dari representasi kehidupan kuliner masyarakat Jakarta sepanjang periode tersebut.

**Kata Kunci: Kopi Es Tak Kie, Kuliner, Pecinan**

### **Abstract**

Pecinan has become one of the culinary icons in Jakarta, closely associated with traditional Chinese cuisine. One of the most renowned culinary establishments is Kopi Es Tak Kie, located in Petak Sembilan, Glodok. The culinary journey of this coffee shop has silently witnessed the changing lifestyles of Jakarta's residents for over nine decades. This study aims to examine the development of the Kopi Es Tak Kie business from 1927 to 1976. The research method used is the historical method. The findings of this study indicate that the development of Kopi Es Tak Kie was influenced by economic conditions and the socio-political life of the period between 1927 and 1976. This is reflected in the food and beverage offerings, interior design, and atmosphere of the Kopi Es Tak Kie shop. In other words, Kopi Es Tak Kie serves as a representation of Jakarta's culinary life throughout that period.

**Keywords: Kopi Es Tak Kie, Culinary, Pecinan**

## PENDAHULUAN

Batavia dikenal sebagai kota yang ramai. Kota ini dikembangkan sebagai pusat ekonomi dan birokrasi pemerintahan Hindia Belanda. Sejak masa kolonial kota Batavia telah dihuni masyarakat yang multi etnis dan ras. Menurut Sartono Kartodirdjo (1999: 192) paling tidak, kota ini diisi oleh tiga jenis kewargaan jika merujuk pada perundangan tahun 1854, 1892, dan 1910. Ketiga kewargaan tersebut antara lain *Nederlanderschap* yang mencakup kewargaan Belanda; *Nederlandsch onderdaan* yang mencakup pribumi dengan status sebagai bawahan Belanda, dan *Vreemde Oosterlingen* yang mencakup bangsa Timur asing. Keberagaman penduduk Batavia turut melahirkan pluralitas budaya di kota ini. Pluralitas tersebut tercermin dalam kehidupan sehari-hari hingga membentuk suatu karakteristik gaya hidup masyarakat kota yang majemuk.

Pada pertengahan abad ke-19, pemerintah Hindia Belanda memberlakukan kebijakan penggolongan penduduk negeri koloni berdasarkan ras dan kebangsaan melalui *Regerings Reglement* (RR) 1854. Penduduk digolongkan ke dalam tiga kategori, yaitu golongan Eropa (*Europeanen*); golongan Timur Jauh, meliputi orang India, Arab, Tionghoa dan lain-lain selain Jepang (*Vreemde Oosterlingen*); dan golongan Pribumi atau *Inlanders* (Winarno, dkk., 2020:188). Kebijakan ini juga mencakup pengaturan tempat tinggal atau pemukiman ketiga golongan tersebut. Tujuannya adalah untuk mengontrol pergerakan masyarakat agar tidak terjadi hal-hal yang merugikan pemerintah.

Pemukiman masyarakat etnis Tionghoa biasanya akan dipusatkan di suatu kawasan yang dikenal dengan Pecinan. Mereka hidup terpisah dengan pemukiman penduduk pribumi maupun dengan golongan penduduk lainnya. Basis pemukiman masyarakat etnis Tionghoa di Batavia salah satunya terpusat di Kawasan Pecinan Petak Sembilan, Glodok, yang juga merupakan Pecinan tertua di Jakarta. Umumnya, kawasan Pecinan tak hanya diperuntukkan untuk kawasan pemukiman saja, melainkan juga sebagai pusat aktivitas perekonomian masyarakat etnis Tionghoa. Hingga saat ini, kawasan Pecinan Glodok masih aktif sebagai pusat perdagangan barang dan jasa, seperti sembako, barang elektronik, souvenir, obat-obatan, hingga kuliner.

Sajian kuliner yang dijual di kawasan Pecinan menjadi daya tarik tersendiri bagi masyarakat Batavia, tak terkecuali di kawasan Pecinan Glodok. Hal ini memberikan peluang bagi etnis Tionghoa yang tinggal di sana untuk mencoba peruntungannya dalam dunia bisnis tersebut. Kopi Es Tak Kie adalah salah satu usaha kuliner di kawasan Pecinan Petak Sembilan Glodok. Usaha kuliner ini telah berdiri sejak tahun 1927 dan eksis hingga saat ini. Kopi Es Tak Kie kemudian tak hanya hadir sebagai unit usaha kuliner

belaka, melainkan juga menjadi cerminan gaya hidup dalam perkembangan kuliner masyarakat Batavia di kawasan Pecinan Glodok.

Tujuan dari artikel ini adalah untuk mengetahui perkembangan usaha Kopi Es Tak Kie dari tahun 1927 hingga 1976. Selama lebih dari 50 tahun sejak berdirinya, usaha kedai Kopi Es Tak Kie tercatat telah dipegang oleh 3 generasi. Tentunya perkembangan usaha Kopi Es Tak Kie maupun usaha lain di kawasan Pecinan tidak terlepas dari kebijakan pemerintah. Dari informasi tersebut, tulisan ini mencoba untuk menjelaskan perkembangan kedai Kopi Es Tak Kie dan pengaruhnya terhadap kondisi gaya hidup masyarakat Jakarta, khususnya daerah Pecinan Glodok pada tahun 1927 sampai tahun 1976.

Tulisan ini berusaha mencari jawaban atas masalah: bagaimana kondisi wilayah Pecinan Glodok di awal abad ke-20? Bagaimana perkembangan kedai Kopi Es Tak Kie sebagai objek wisata kuliner masyarakat Jakarta, dan bagaimana Kopi Es Tak Kie merepresentasikan gaya hidup masyarakat melalui kuliner?

## **METODE**

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode sejarah yang meliputi empat tahapan, yaitu tahap heuristik, kritik, interpretasi, dan historiografi (Gottschalk, 2008: 42). Sumber-sumber yang relevan dengan topik penelitian berupa buku, majalah, dan keterangan dari saksi sejarah dikumpulkan. Setelah terkumpul kemudian dilakukan uji verifikasi terhadap sumber-sumber tersebut dengan menganalisis autentisitas dan kredibilitasnya melalui kritik intern dan ekstern. Fakta yang lolos tahap kritik ini berwujud data. Selanjutnya, informasi dari data tersebut ditafsirkan dan diinterpretasikan. Setelah diinterpretasikan, data-data tersebut disusun dan ditulis secara sistematis melalui proses historiografi.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Kondisi Geografis dan Sosial Masyarakat Pecinan Glodok Abad Ke-20**

Pecinan berasal dari bahasa Jawa, yaitu dari imbuhan *Pe-cina-an*. Pecinan bermakna sebagai suatu kawasan tempat tinggal yang dihuni oleh sebagian besar warga Tionghoa atau keturunan-keturunan Tionghoa. Fungsi dari Pecinan sendiri yaitu sebagai tempat hunian sekaligus pusat kegiatan ekonomi seperti berdagang. Lilananda (1998) memaknai kawasan Pecinan sebagai bagian kota yang memiliki ciri khas dari segi bentuk hunian, tatanan sosial, penduduk, dan juga suasana lingkungan yang berakar dari masyarakat pemeluk kebudayaan China/Tionghoa.

Pemerintah Belanda membangun kota dengan mengikuti pola pembagian wilayah berdasarkan etnis. Contohnya adalah kawasan Pecinan untuk etnis Tionghoa, Kampung Jawa untuk imigran Jawa dari Mataram, Kampung Melayu untuk Etnis Melayu, Manggarai untuk para pendatang dari Flores, Pekojan untuk kaum Muslim dari Asia Selatan, dan sebagainya. Selain itu ada pula kampung-kampung yang berkembang seiring dengan perkembangan kota, misalnya Krokoet, Ketapang, Kebon Jahe, Petojo adalah kampung-kampung yang termasuk dalam *niet bebouwde-kom* (un-built area), lokasinya di sisi barat sumbu pembangunan sepanjang Gajah Mada – Hayam Wuruk, serta Kebon Jeroek, Sawah Besar, Kebon Klapa dalam *bebouwde-kom* (built area) yang berlokasi di sisi timurnya. Pemerintah juga membangun pemukiman modern lain pasca kemerdekaan, seperti Cempaka Putih, Tebet, Kebayoran Baru, dan sebagainya (Santoso, 2009).

Pada awal pemerintahan Belanda, tepatnya setelah kejatuhan Jayakarta ke tangan Belanda pada 1619, aturan administratif hanya mencakup kota Batavia saja. Pemukiman-pemukiman warga asing dibebaskan untuk mengatur wilayahnya sendiri. Imigran-imigran kelas menengah ke bawah Tionghoa bersama imigran Eropa (non-Belanda) banyak bermukim di sisi barat Kota Batavia, seperti di wilayah Ciliwung. Hal ini melahirkan sebuah asimilasi dari perkawinan campur antara orang Jawa dengan penduduk di sisi barat Ciliwung. Selain itu ada pemukiman warga Tionghoa yang berada di timur kota Batavia, tepatnya di daerah Mangga Dua. Namun Pemerintah Belanda mulai mengatur kependudukan warga asing di dalam satu kawasan setelah terjadinya pembantaian etnis Tionghoa pada tahun 1740. Hal ini bertujuan untuk memudahkan pengawasan pemerintah terhadap pergerakan mereka. Dalam hal ini, warga Tionghoa dan keturunannya ditempatkan di daerah yang tidak jauh dari benteng (sisi barat kota Batavia), yakni kawasan Glodok.

Salah satu dasar terbentuknya Pecinan adalah faktor sosial, di mana masyarakat Tionghoa memiliki keinginan untuk hidup berkelompok. Mereka memiliki rasa aman karena saling berdekatan dan bertetangga serta lebih mudah untuk membantu satu sama lain. Sementara klenteng dan vihara dijadikan tempat beribadah dan kegiatan sosial. Bangunan-bangunan ini memiliki karakter dan ciri khas bangunan Tionghoa yang tampak pada dekorasi dan arsitekturnya. Tak ayal Pecinan dijadikan sebagai *landmark* atau tempat wisata yang tersebar di berbagai kota di Asia, Australia, Amerika bahkan Eropa (Fatimah, 2014:131).

Widayati (2004) berpendapat bahwa pada masa kolonialisme, kelompok etnis Tionghoa mendirikan bangunan rumahnya dengan mengikuti pola pemukiman warga Belanda yang memiliki karakter tata letak rumah gandeng tanpa lantai bertingkat dan menghadap ke jalan dengan lebar kurang lebih 5-8 meter. Bangunan ini disebut dengan tipe *stads wooningen* atau rumah kota yang berkembang menjadi

bangunan rumah toko (Ruko). Umumnya kawasan Pecinan digunakan sebagai tempat tinggal dan juga tempat bekerja (ruko), sehingga sangat mudah ditemukan deretan ruko di kawasan Pecinan.

Kondisi sosial masyarakat Tionghoa di Kota Batavia pada abad ke-20 dapat dilihat dalam catatan perjalanan Agusta de Wit. Ia menggambarkan kawasan pecinan di Batavia layaknya pasar karena dipenuhi oleh bermacam-macam pedagang yang menjual bermacam kebutuhan. Mulai dari barang-barang kebutuhan sehari-hari, obat-obatan, kebutuhan persembahan di klenteng, hingga opium diperjualbelikan di kawasan pecinan Batavia (Ariwibowo, 2019:60-61). De Wit menyatakan kekagumannya terhadap orang-orang Tionghoa:

*“Orang-orang Tionghoa adalah pedagang yang luar biasa, mereka berdagang dengan seluruh hati, jiwa, dan pengetahuan yang mereka miliki. Segala upaya dilakukan oleh mereka untuk dapat sukses dan berhasil di Hindia”.* (de Wit dalam Ariwibowo, 2019:66).

Kutipan di atas menunjukkan bahwa kultur dan jiwa berdagang-lah yang menyokong kehidupan orang Tionghoa. Mereka juga tidak takut untuk memulai dari awal untuk membangun usaha mereka.

Kawasan pasar Glodok telah menjadi sentra dari aktivitas masyarakat Tionghoa. Masyarakat dapat bebas menyelenggarakan perayaan keagamanya selama berada di wilayah Pecinan, seperti perayaan Imlek dan *Cap Go Meh* yang diadakan setiap tahunnya dengan menggelar pasar malam di sekitar Pasar Glodok. Berbagai pengunjung di luar etnis Tionghoa pun juga menghadiri perayaan tersebut untuk dapat menikmati acara. Berbagai macam kuliner khas Tionghoa yang dicari-cari oleh para pengunjung pun dijual pada pasar malam ini untuk memenuhi permintaan pengunjung yang menyukai cita rasa kuliner khas Tionghoa. Selain itu ditemukan berbagai pameran produk-produk industri rumahan maupun skala yang lebih besar seperti barang-barang kebutuhan rumah tangga, pakaian dan lain-lain.

Seiring dengan berjalannya waktu, kawasan Glodok telah melalui banyak perubahan. Hal ini disebabkan oleh adanya pengaruh politik, ekonomi, sosial dan budaya. Kawasan Glodok saat ini menjadi kawasan Pecinan terbesar di Jakarta sekalipun banyak penghuninya yang telah bermigrasi ke wilayah lain. Kawasan Pancoran merupakan kawasan perbatasan antara kelurahan Pinangsia dan Glodok. Di kawasan ini tidak memiliki bangunan peribadatan sebanyak di wilayah kelurahan Glodok, namun kawasan ini sehari-harinya menjadi tempat untuk berwisata dan belanja karena cukup banyaknya pengunjung yang datang untuk menikmati dan membeli produk kuliner khas Tionghoa.

Pasca diberlakukannya Politik Etis yang memunculkan modernisasi dan monetisasi bertahap, hal ini mulai menggeser struktur sosial masyarakat serta menciptakan individualisme ekonomi. Demi

memperoleh prestise sosial, masyarakat berusaha keras untuk mencapai kesejahteraan material. Karakteristik pemukiman Pecinan Glodok yang didominasi oleh para pengusaha yang bergerak dalam perdagangan barang maupun jasa semakin memunculkan kelompok sosial baru yang berprofesi sebagai pedagang pengecer ataupun pedagang perantara. Pada tahap ini telah terjadi pergeseran pekerjaan masyarakat lokal yang menuju pekerjaan bernilai ekonomis.

Pada kawasan Petak Sembilan Glodok, terdapat sentra kuliner yang menyediakan makanan-makanan khas Tionghoa seperti Bakpia, Kuo Tie, Sekba, Bakmi, dan Bakso. Karena rasanya yang khas, masakan yang dibuat oleh orang Tionghoa telah dikenal karena cita rasanya. Kemampuan komunitas Tionghoa di Pecinan dalam mengolah makanan telah mendorong mereka memanfaatkan peluang tersebut untuk mengembangkan usaha di bidang kuliner.

### **Perkembangan Kopi Es Tak Kie sebagai Objek Wisata Kuliner Masyarakat Jakarta**

Kawasan Pecinan Glodok menjadi salah satu pusat perekonomian masyarakat Tionghoa di Jakarta. Berbagai macam perdagangan barang dan jasa dapat ditemui pada kawasan ini, termasuk sajian kuliner khas Tionghoa (*Chinese food*) banyak dijual di sana. Di antara kedai kuliner yang masih bertahan hingga sekarang yaitu Kopi Es Tak Kie yang sudah berdiri sejak tahun 1927.



**Gambar 1.** Tampak Depan Kedai Lawas Kopi Es Tak Kie

Sumber: [kopiastakkie.com](http://kopiastakkie.com)

Kopi Es Tak Kie adalah kedai kopi lawas yang saat ini berada di Gang Gloria, Glodok, Kecamatan Taman Sari, Kota Jakarta Barat. Kopi Es Tak Kie telah berdiri sejak 1927 dan masih beroperasi sampai sekarang. Nama “*Tak Kie*” sendiri berasal dari kata *Tak* yang berarti orang yang bijaksana, sederhana dan

apa adanya. Sedangkan kata *Kie* artinya mudah diingat oleh banyak orang. Nama ini tidak berubah sejak pertama kali didirikan.

Kopi Es Tak Kie pertama kali didirikan oleh seorang perantau dari Tiongkok bernama Liong Kwie Tjong. Awalnya kedai ini hanyalah sebuah warung kaki lima yang berada di kawasan Petak Sembilan. Saat awal dirintis produk yang dijual bukanlah kopi, melainkan berupa aneka roti dengan isian srikaya, keju, mentega, stroberi, dan kacang. Ia juga menjual Bakpao dengan isian berupa kacang tanah dan kacang hitam.



**Gambar 2.** Pendiri Kedai Kopi Es Tak Kie, Liong Kwie Tjong

Sumber: [kopiastakkie.com](http://kopiastakkie.com)

Setelah uang hasil penjualan dirasa sudah cukup untuk mengembangkan usahanya di tempat yang lebih layak, Liong Kwie Tjong kemudian memindahkan kedainya ke sebuah gedung berarsitektur Belanda yang kini menjadi tempat Kedai Kopi Es Tak Kie di Jalan Pintu Besar Selatan III No 4. Seiring berjalannya waktu, permintaan pelanggan atas menu sajian pun meningkat. Liong Kwie Tjong pun menambah menu dengan menjual makanan seperti bubur kacang hijau, kwetiau, dan mie ayam. Kedai ini juga menjual aneka macam kue seperti lempeng, tusa, dan cakwe. Sedangkan untuk minuman yang dijual berupa susu dan teh liang.

Putra Liong Kwie Tjong yaitu Liong Tjoen, mulai meneruskan usaha Kopi Es Tak Kie pada tahun 1930-an. Di bawah kendali Liong Tjoen, kedai ini mulai menawarkan menu baru yaitu kopi sebagai respon dari banyaknya permintaan pelanggan terhadap kopi untuk menjadi minuman pendamping roti. Saat itu, minuman kopi yang dijual masih menggunakan biji kopi biasa yang dibeli di toko atau pabrik.

Seiring berjalannya waktu, selera masyarakat pun berubah. Kedai Kopi Es Tak Kie meresponnya dengan menambah varian makanan berat seperti nasi campur dan bubur. Bubur itu berisi tahu dipotong dadu, sayur asin, potongan ikan asin, kacang tanah dan bawang goreng. Dengan demikian, pengunjung

kedai Kopi Es Tak Kie tidak hanya dapat menikmati makanan ringan seperti jajanan saja, tetapi dapat singgah untuk sarapan dan makan siang.

Pada tahun 1974, usaha Kopi Es Tak Kie diturunkan kepada salah satu anak mereka dari 12 bersaudara, yaitu Latif Yulus alias Ayauw yang sampai saat ini memegang kedai Kopi Es Tak Kie. Ayauw sering mendengar kritikan atas kopi buatan kedainya. Ada pelanggan yang bilang terlalu banyak air, terlalu asam, terlalu pahit, dan lain-lain. Akhirnya Ayauw memutuskan untuk meracik sendiri kopi kedainya. Sebelumnya, formula kopi masih menggunakan biji yang dibeli di toko atau pabrik. Lalu Ayauw mulai mencari biji kopi yang pas dan sesuai. Ia pun mencari dan mencicipi jenis-jenis biji kopi yang dijual di Jakarta sampai akhirnya ia menemukan resep formula kopi sampai pas. Pilihan menu kopi yang tersedia pada awalnya adalah kopi hitam panas. Kemudian Ayauw berinovasi untuk membuat kopi susu yang dapat disajikan panas maupun dingin.

Karena inovasi perbaikan pada kopi, lambat laun kopi mulai mendominasi dan lebih disukai dibanding teh liang. Panganan di kedai Kopi Es Tak Kie seperti tusa, lemper, macam-macam pia, dan cakwe juga berkurang peminatnya. Kue-kue dan jajanan yang dipajang di lemari kayu tidak lagi dijual. Hal ini karena kurangnya peminat jajanan dan kue-kue yang tergantikan oleh menu makanan berat yang dijual. Sejak tahun 1970, kedai Kopi Es Tak Kie hanya menjual varian mie dan nasi campur. Sedangkan jajanan tidak lagi diminati oleh masyarakat.

Sebagai generasi ketiga yang telah mengurus kedai orang tuanya, Latif Yulus telah bekerja sejak umur sembilan tahun. Ia telah mempelajari secara langsung bagaimana cara orang tuanya mengelola kedai dan cara melayani pelanggan dengan baik. Ia juga memegang prinsip dan komitmen yang telah diajarkan oleh orang tuanya untuk mengelola kedai Kopi Es Tak Kie agar tetap eksis dan dapat bersaing dengan kedai lainnya.

Selama menjalankan usaha sejak tahun 1927 hingga 1976, usaha Kopi Es Tak Kie dikenal melalui promosi dari mulut ke mulut. Kopi Es Tak Kie dikenal melalui informasi pelanggan yang datang dan memberitahu kepada sanak saudara maupun rekan-rekannya. Etika Sopan santun dalam melayani para tamu menjadi modal dalam menjalankan usaha ini. Ayauw dan generasi sebelumnya sangat menjaga sikap sopan santun dan ramah terhadap pelanggannya. Hal inilah yang membuat usaha Kopi Es Tak Kie semakin berkembang dan dikenal oleh masyarakat luas.

Kedai Kopi Es Tak Kie memiliki keunikan tersendiri pada tata ruang dan bangunannya, yakni masih mempertahankan suasana kedai kopi zaman kolonial yang tidak pernah diubah bentuk aslinya. Mulai dari bangunannya yang berwarna putih gading pada tembok gedung, model kursi kayu yang simpel serta

ruang terbuka yang memberikan ruang interaksi antar pelanggan sambil menyeruput kopi. Tamu yang datang tidak hanya warga keturunan Tionghoa, tetapi warga kolonial Belanda dan pribumi pernah duduk di kedai ini. Interior di dalam kedai, meja dan bangku yang masih dipakai dari tahun 1930 hingga 1976 masih kokoh karena menggunakan kayu jati.

Namun dalam perjalanan karir usaha Kopi Es Tak Kie tidak selalu mulus. Hal ini dipengaruhi oleh kebijakan dan keseimbangan perekonomian pemerintahan. Pada awal 1920-an, perekonomian dunia dihantam oleh gelombang krisis, tetapi depresi ekonomi baru dirasakan dampaknya di Hindia Belanda memasuki tahun 1930. Depresi ekonomi tahun 1930-an merupakan peristiwa yang menyengsarakan menjelang berakhirnya pemerintahan Hindia-Belanda. Dengan adanya depresi ekonomi, maka hal ini berpengaruh pada peningkatan angka kemiskinan (Utomo, 2020:65). Usaha Kopi Es Tak Kie juga mengalami dampak dari depresi ekonomi tersebut. Tidak sampai disitu, setelah Indonesia merdeka, pemerintah belum mampu untuk menjaga stabilitas perekonomian. Hal ini dibuktikan dengan tingginya angka inflasi di Indonesia pada awal kemerdekaan.

Pada tahun 1965, kekuasaan represif rezim Soeharto sangat mewaspadaikan para warga keturunan Tionghoa di Indonesia. Soeharto mengeluarkan kebijakan bagi warga Tionghoa dengan cara pemaksaan asimilasi yang bertujuan untuk melepaskan kebudayaan mereka dan menggeser bahasa Mandarin dalam penggunaannya sehari-hari. Pelarangan lainnya mulai dari larangan penggunaan aksara Mandarin, impor barang cetak yang menggunakan bahasa Mandarin, hingga larangan perayaan tahun baru Imlek. Dengan demikian orang-orang Tionghoa tidak dapat bebas berekspresi ketika di bawah kekuasaan rezim Soeharto.

Pada 1968, pemerintah mengeluarkan imbauan kepada warga Tionghoa di Indonesia mengganti nama mereka menjadi nama Indonesia. Hal tersebut dilakukan untuk menunjukkan kesetiaan kepada negara. Warga Tionghoa tidak bisa menghindar dari kebijakan itu karena kebijakan rezim yang represif. Usaha Kopi Es Tak Kie juga terkena imbasnya. Hal ini dikarenakan kegiatan perekonomian di kawasan Pecinan menjadi salah satu targetnya. Namun, nama Kopi Es Tak Kie masih dapat dipertahankan walaupun Ayauw bercerita kalau usahanya sempat diawasi selama setahun karena adanya kebijakan tersebut.

Pasca 1965, warga Tionghoa di negeri ini mengalami tekanan dari penguasa. Rasialisme terhadap orang Tionghoa meningkat tajam karena pemerintah China (RRC) dianggap sebagai sponsor utama dari peristiwa gelap 30 September 1965. Hingga, warga Tionghoa yang tidak terafiliasi dengan PKI juga kena getahnya. Usaha Kopi Es Tak Kie dan Glodok sempat menjadi bulan-bulanan dan target penjarahan. Penjarahan pun terjadi, tidak terkecuali usaha kedai Kopi Es Tak Kie yang menjadi korbannya. Namun Ayauw selaku penerus usaha Kopi Es Tak Kie tetap melanjutkan usaha milik keluarganya hingga saat ini.

## **Representasi Gaya Hidup Masyarakat Jakarta Melalui Kopi Es Tak Kie**

Kopi Es Tak Kie yang telah berjalan selama 9 dekade hingga saat ini dapat menjadi sebuah representasi gaya hidup masyarakat Jakarta, khususnya di sekitar kawasan Pecinan Glodok. Dalam proses meniti usaha, Kopi Es Tak Kie telah mengalami jatuh-bangun untuk mempertahankannya. Kedai Kopi Es Tak Kie menjadi saksi bisu atas perjalanan hidup masyarakat Jakarta dan juga transformasi gaya hidup yang semakin modern dan dinamis.

Perubahan menu di kedai Kopi Es Tak Kie yang dilakukan berkali-kali sejalan dengan dinamika perubahan gaya hidup masyarakat Jakarta. Bagaimanapun, perubahan yang dilakukan oleh kedai ini adalah bentuk respon terhadap permintaan pelanggan dan tuntutan zaman yang dinamis. Dari yang semula hanya menjajakan kudapan ringan, seperti roti, bakpao, dan aneka kue basah, lalu berkembang dengan menjual varian makanan berat, seperti bubur kacang ijo, mie ayam, kwetiau, nasi campur, dan bubur, hingga akhirnya menawarkan menu baru berupa kopi. Dengan demikian, inovasi penambahan menu dimaksudkan untuk memenuhi kebutuhan pelanggan kedai yang menginginkan kedai Kopi Es Tak Kie sebagai tempat makan, tidak hanya sebagai tempat untuk mengisi waktu luang untuk menikmati kopi dan jajanan.

Transformasi sajian kopi dari masa ke masa mencerminkan perubahan gaya hidup masyarakat. Dahulu orang hanya meminum kopi hitam panas dalam sebuah cangkir dan beralaskan piring kecil yang menggambarkan kesederhanaan dalam menikmati kopi. Namun kini sajian kopi semakin berkembang dan beragam macamnya.

Begitu pula inovasi sajian kopi yang di kedai Kopi Es Tak Kie. Generasi penerus dari kedai ini mencoba berinovasi pada produk kopi yang telah ada. Ia mulai mencari biji kopi lebih baik dan sesuai untuk kopi di kedainya. Pada akhirnya di tahun 1976, inovasi kopi susu buatan Kopi Es Tak Kie diciptakan oleh Latif Yulus. Ia mencampurkan kopi dengan es batu dan susu kental manis. Dengan mempertahankan rasa otentiknya, sajian kopi susu sederhana ini tetap mempunyai rasa “jadul” yang berbeda dengan kopi susu masa kini. Hal ini merepresentasikan dinamika gaya hidup masyarakat Pecinan di Jakarta dalam menikmati kuliner. Hingga saat ini, kopi susu yang dijual kedai Kopi Es Tak Kie masih menjadi favorit pelanggan toko.

Selain pada sajian kopinya, tata ruang dan interior di kedai Kopi Es Tak Kie juga turut menguatkan pengaruh gaya hidup masyarakat Jakarta abad ke-20. Tembok putih gading, meja dan kursi pengunjung yang berbahan dasar kayu jati yang disusun berdekatan dengan meja lain membuat dorongan interaksi antar pengunjung yang datang ke kedai. Lalu perabotan seperti lemari dengan desain kuno masih bisa dilihat pengunjung kedai dengan lantai dan langit-langit yang sama. Papan nama usaha yang dipajang di atas

tempat membuat kopi juga menjadi sebuah identitas kehidupan pada masanya. Di sana pengunjung tidak akan menemukan lagu atau musik yang berasal dari speaker atau *sound system*, melainkan ditemani suara bising hiruk pikuk di luar kedai yang langsung berhadapan dengan pasar berikut suara percakapan dari meja sebelah.

## SIMPULAN

Dinamika Es Kopi Tak Kie dalam sektor kuliner mengalami perkembangan dan inovasi. Melalui sajian makanan, minuman dan interior, serta suasana yang dirasakan di Kedai Kopi Es Tak Kie, nuansa kehidupan masyarakat Pecinan sejak era kolonial masih hangat dirasakan oleh para pengunjung kedai. Perkembangan usaha Kopi Es Tak Kie turut dipengaruhi oleh kondisi ekonomi dan kehidupan sosial politik dalam kurun waktu 1927 hingga 1976. Hal tersebut tercermin dalam sajian makanan, minuman, interior ruangan dan suasana di Kedai Kopi Es Tak Kie. Dengan kata lain, Kopi Es Tak Kie menjadi bagian dari representasi kehidupan kuliner masyarakat Pecinan Jakarta sepanjang periode tersebut.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adi, W. (2013). *BATAVIA 1740–Menyisir Jejak Betawi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Ariwibowo, A. (2019). Perkembangan Budaya Kosmopolitan di Batavia 1905-1942. *Handep*, 3(1), 55-74.
- Ariwibowo, G. A. (2016). Budaya Makan di Luar Rumah di Perkotaan Jawa pada Periode Akhir Kolonial. *Kapata Arkeologi*, 12(2), 199-212.
- Bhudiarty, S. (2019). Analisis Potensi Daya Tarik Wisata Gastronomi di Kawasan Petak Sembilan Glodok, Jakarta Barat. *Jurnal Industri Pariwisata*, 1(2), 106-113.
- Fatimah, T. (2014). Sejarah Kawasan Pecinan Pancoran-Glodok Dalam Konteks Lokalitas Kampung Kota Jakarta. *Karya Ilmiah Dosen*, 3-129.
- Gottschalk, L. (2008). *Mengerti Sejarah*. Jakarta: UI-Press
- Gumulya, D., & Helmi, I. S. (2017). Kajian Budaya Minum Kopi Indonesia. *Jurnal Dimensi Seni Rupa dan Desain*, 13(2), 153-172.
- Lilananda, R.P. 1998. Inventarisasi Karya Arsitektur Cina di Kawasan Pecinan Surabaya. Penelitian. Tidak Dipublikasikan. Surabaya: Jurusan Arsitektur Fakultas Teknik UK Petra.
- Lombard, Dennys. 1990. *Nusa Jawa: Silang Budaya*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Mirawati, I. 2012. Kependudukan Masa Kolonial Dalam Sumber Arsip. *Majalah Arsip*

(58), hlm. 16.

Nur Rahma, M. (2017). *Etika Konfusianisme Pedagang Keturunan Cina: Studi Kasus Kedai*

*Kopi Es Tak Kie 德記茶室 di Wilayah Glodok*. Skripsi tidak diterbitkan. FS: Universitas Darma Persada.

Oktafarel, K. M., dkk. (2021). Indonesian Coffee Culture and Heritage: Demystifying the

Heritage Value of Coffee Shops inside Historical Buildings in Jakarta and Bandung. *Local Wisdom: Jurnal Ilmiah Kajian Kearifan Lokal*, 13(1), 51-66.

Prasetyo, T. (2020). Gastronomi Kuliner Peranakan Non-Halal di Glodok, Jakarta. *Jurnal*

*Industri Pariwisata*, 3(1), 36-45.

Prasetyo, Y., FX. Wartoyo. (2013). Perkembangan Modernisasi dalam Gaya Hidup dan

Politik Elite Tionghoa Batavia 1900-1942. Surakarta: Yuma Pustaka.\

Rianto, R., Jenny. (2021). The Potential of The Development of The Pecinan Glodok Area

of Nine Places as A Cultural Tourism in China. *Jurnal Hospitality dan Pariwisata*, 7(1) 44-57.

Santoso, J. (2009). The Fifth Layer of Jakarta. Jakarta: Graduate Program of Urban

Planning Centropolis Tarumanagara University.

Utama, W. S. (2007). Kehidupan Sosial-Budaya Masyarakat Tionghoa di Batavia

1900an-1930an. *Lembaran Sejarah*, 9(1), 19-38.

Utomo, I. (2020). Depresi Ekonomi dan Krisis Kepercayaan Rakyat terhadap Pemerintah

Kolonial 1930-1936. *Sejarah dan Budaya: Jurnal Sejarah, Budaya, dan Pengajarannya*, 14(1), 62-75.

Wibowo, A. (2012). *Gaya Hidup Masyarakat Eropa di Batavia Pada Masa Depresi*

*Ekonomi (1930-1939)*. Skripsi diterbitkan. Depok: FIB-UI.

Widayati, dkk. 2003. Permukiman Cina di Jakarta Barat (Gagasan Awal Mengenai

Evaluasi SK Gubernur No. 475/1993). *Jurnal Kajian Teknologi*. 5 (1): 1-24.

Winarno, W., dkk. (2020). Gagasan Kewarganegaraan Indonesia Dalam Perspektif

Sejarah. *Humanika*, 27(2), 184-199.

## **Wawancara:**

Wawancara dengan Narasumber Penerus Ketiga Usaha Kopi Es Tak Kie.

Bapak Latif Yulus/Ayauw (71 tahun)

Pada tanggal 22 mei 2021

**Internet:**

*Kopi Es Tak Kie*. [Online]. Diakses dari: <http://www.kopiestakkie.com/>

*IMS - Kedai kopi es Tak Kie dari tahun 1927 di Glodok*. [Online]. Diakses dari: [https://www.youtube.com/watch?v=4\\_B6K2KOS2I](https://www.youtube.com/watch?v=4_B6K2KOS2I)

*Mencicipi Kopi Es Tak Kie yang Legendaris*. [Online]. Diakses dari <https://www.youtube.com/watch?v=26PxCAWICVE&t=460s>)