

## **BAB II**

### **GAMBARAN UMUM PROFIL OMAH KOPI OMAH S'DULUR**

#### **A. Sejarah Omah Kopi Omah S'dulur**

Omah Kopi Omah S'dulur, Rumah Kopi Rumah Saudara, begitu bila nama kedai kopi ini diartikan dari bahasa Jawa ke bahasa Indonesia. Merupakan salah satu kedai kopi yang berada di daerah Kota Yogyakarta. Bagi sebagian para penikmat kopi, nama kedai Kopi ini tentu tidak terdengar asing. Sasongko Pitoyo, lelaki berpostur tubuh sedikit kurus dan berkacamata ini merupakan pemilik dari Kedai Kopi Omah Kopi Omah S'dulur yang didirikan pada tanggal 20 Oktober 2010, dengan sederhana dan bernuansa tradisional. Sasongko, lulusan sarjana Manajemen Universitas Atmajaya ini memutuskan untuk berwirausaha dikarenakan tujuannya untuk dapat dekat dengan keluarganya.

Setelah lulus sarjana pada tahun 1985, Sasongko langsung mengarahkan kakinya untuk berkerja di dunia perbankan di daerah Jakarta. Pada 4 April 1998, beberapa bank swasta termasuk tempat ia bekerja terkena likuidasi sehingga Sasongko pun harus menerima keputusan pemutusan hubungan kerja (PHK). Dengan tetap bertahan di Jakarta hingga tahun 2001, akhirnya Sasongko pun memutuskan untuk mengajak serta keluarga nya pindah kembali ke Yogyakarta dikarenakan biaya hidup di Jakarta yang cukup besar.

Untuk terus melanjutkan karir dan menjaga relasi dengan rekan di Jakarta, Sasongko pun pulang pergi Yogyakarta-Jakarta. Pada tahun 2000, Sasongko membangun jasa bisnis konsultan dengan ke 11 rekannya. Dimana 4 dari 11 anggota tersebut juga merupakan korban PHK pada tahun 1998. Hingga pada tahun 2009, Sasongko memutuskan untuk berhenti bekerja di Jakarta dikarenakan keinginannya untuk dekat dengan keluarga. Sasongko merasa ada yang kurang, walaupun dari sisi status sosial telah ia dapatkan, uang pun telah ia miliki, tetapi tidak memiliki cukup waktu bersama keluarga.

Dengan keluar dari zona nyaman, serta resiko dan tanggung jawab terhadap keluarga, Sasongko mengambil keputusan untuk melanjutkan keinginannya sejak kerja di perbankan dahulu untuk membangun sebuah usaha yang sepenuhnya milik pribadi dengan skala usaha yang mengikuti kemampuannya saat itu. Hingga pada tahun 2010, Sasongko mendirikan Omah Kopi Omah Sdulur dengan keterbatasan dana, dengan 6 produk kopi, dan harga Rp 6000,00 pergelasnya.



**Gambar 2.1** Sasongko Pitoyo pemilik kedai kopi Omah Kopi Omah S'dulur  
(Sumber : Dokumentasi, 10 Juli 2017)

## B. Profil, Logo dan Visi Misi Omah Kopi Omah S'dulur

Omah Kopi Omah S'dulur, nama tersebut memiliki makna dibaliknya. Sasongko berharap kedai kopi miliknya dapat menjadi tempat yang mampu menciptakan suasana yang mendulur, yaitu terjalinnya interaksi sosial yang aktif tamu antar tamu, maupun pemilik dengan tamu. Pelanggan yang dulunya tidak kenal menjadi saling kenal. Sehingga kedai kopi Omah Kopi Omah Sdulur memiliki nilai tambah dengan adanya interaksi sosial antara semua orang yang ngopi di kedai kopi ini, mendapatkan sedulur atau persaudaraan dari kedai kopi miliknya.

Tangan yang sedang memegang secangkir kopi di dalam sebuah rumah merupakan logo dari kedai kopi Omah Kopi Omah S'dulur. Pemilihan warna hijau dalam logo kedai kopi ini pun memiliki alasan

tersendiri bagi Sasongko. Warna hijau yang memiliki arti subur memiliki harapan yang sama dengan pemilik kedai kopi ini. Sasongko berharap seperti halnya bercocok tanam, usaha miliknya dapat tumbuh subur. Alasan lain dalam pemilihan warna hijau dalam logo kedai kopi ini pun dikarenakan Sasongko mendapatkan ide dari papan petunjuk arah (*sign*) yang ada di jalan. Sehingga logo Omah Kopi Omah S'dulur ini dapat ikut menjadi petunjuk arah ke tempat kedai kopi.



**Gambar 2.2** Logo Omah Kopi Omah S'dulur  
(Sumber : Dokumentasi, 10 Juli 2017)

Seperti para wirausahawan lainnya, tentu setiap bisnis yang ada memiliki visi misi tersendiri. Namun Sasongko memilih untuk tidak terlalu terbebani dengan visi, misi maupun tujuan dalam bisnis yang dimilikinya. Tujuan Sasongko mendirikan kedai kopi Omah Kopi Omah S'dulur ini dikarenakan ia ingin berbagi rasa dengan masyarakat umum yang suka dengan kopi.

Keinginan untuk anti *mainstream* membuat Sasongko memiliki pemikiran tersendiri, bahwa bisnis itu sederhana. “Bisnis itu bagaimana kita mampu melihat peluang, seberapa besar skala bisnis itu pun juga tergantung dari kita sipemilik bisnis”, begitu ungkapnya. Sasongko pun mengungkapkan bahwa hal terpenting dari sebuah bisnis merupakan bagaimana pembisnis tersebut dapat *survive* atau bertahan. Seperti Omah Kopi Omah S'dulur yang berdiri pada tahun 2010, dan *trend ngopi booming* pada tahun 2013. Begitu banyak kedai maupun kafe kopi baru yang memiliki daya tarik tersendiri, namun Omah Kopi Omah S'dulur tetap dapat bertahan hingga saat ini.



**Gambar 2.3** Suasana malam ramainya Omah Kopi Omah S'dulur  
(Sumber : Dokumentasi, 10 Juli 2017)

Kedai Kopi Omah Kopi Omah S'dulur yang memiliki *tagline* “tradisi ngopi yang sebenarnya” ini berada di Jalan Prof. DR. Sardjito No. 8A, Cokrodinigratan, Jetis, Kota Yogyakarta. Kedai kopi ini buka setiap harinya dimulai pada pukul 17.00 hingga 00.00 WIB. Untuk menemukan kedai kopi ini cukup mudah, di bantu dengan perkembangan teknologi saat ini, kedai kopi Omah Kopi Omah Sdulur dapat ditemukan melalui pencarian di aplikasi *google maps*.



**Gambar 2.4** Peta Lokasi Omah Kopi Omah Sdulur  
(Sumber : *google maps*, diakses pada tanggal 18 Mei 2018)

Kedai kopi ini memiliki keunikan tersendiri dengan tetap mempertahankan cara penyeduhan kopi dengan menggunakan *manual brewing* atau tubruk, pembuatan dengan tangan dan menyisakan ampas kopi ditiap gelasannya. Pemilihan *manual brewing* ini menjadi bumerang yang positif bagi Sasongko. Karena tubruk memiliki istilah ”*tanganan*”, dalam artian rasa yang tercipta tergantung tangan yang membuat. Sehingga dimulai dari tahun 2010 hingga tahun 2015, Sasongko mengurus sendiri usaha pribadi miliknya ini, dimulai dari menjadi *barista*, pelayan, *cleaning service* hingga kasir. Pada tahun 2016 Sasongko akhirnya mengangkat asisten atau *co-pilot*, istilah yang ia gunakan ini dikarenakan tugas utama tetap berada didirinya selaku pemilik.



**Gambar 2.5** Sasongko sedang membuat kopi pelanggan dengan *manual brewing*  
(Sumber : Dokumentasi, 10 Juli 2017)

Pelanggan yang 70% merupakan mahasiswa, dan 30% sisanya merupakan dari kalangan umum. Sasongko memiliki beberapa alasan untuk tidak memperluas bisnis kedai kopi miliknya. Alasan utama Sasongko untuk tidak memperluas kedai kopi miliknya dikarenakan faktor pelanggannya yang sebagian besar merupakan mahasiswa. Alasan ini dikarenakan mahasiswa yang pernah menjadi pelanggannya bila lulus kuliah dan telah bekerja meninggalkan Jogja, bila kembali lagi ke Jogja dan mampir berkunjung ke Omah Kopi Omah S'dulur dapat bernostalgia kembali.



**Gambar 2.6** Toples tempat penyimpanan pilihan menu Omah Kopi Omah S'dulur  
(Sumber : Dokumentasi, 10 Juli 2017)



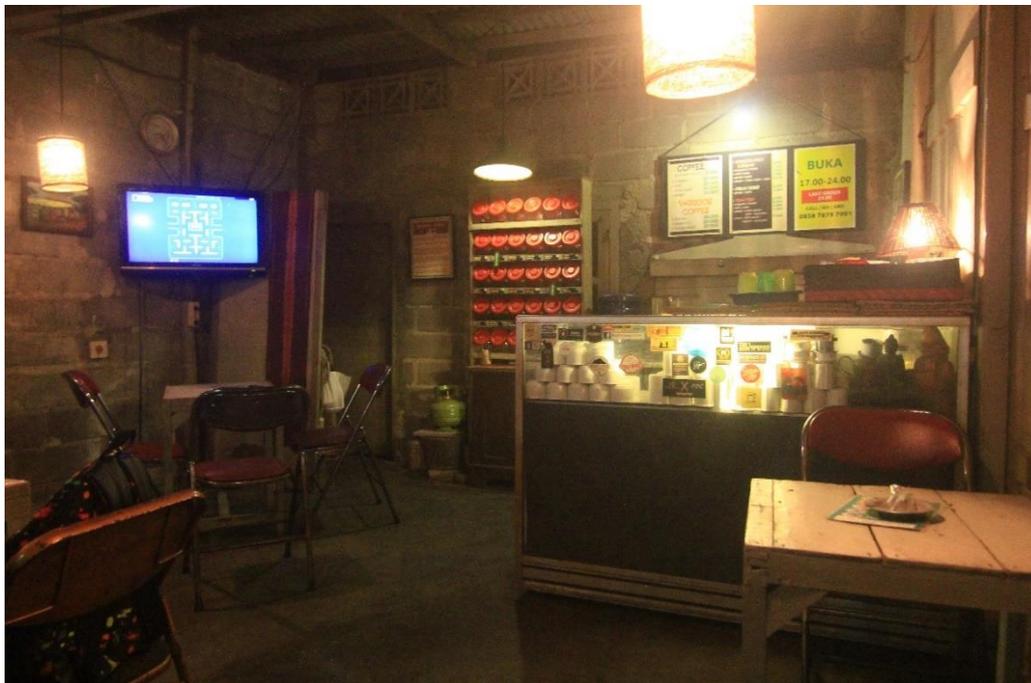
**Gambar 2.7** Sajian kopi di Omah Kopi Omah Sedulur



**Gambar 2.8** Pelanggan sedang menikmati kopi di Omah Kopi Omah S'dulur  
(Sumber : Dokumentasi, 10 Juli 2017)



**Gambar 2.9** Daftar menu Omah Kopi Omah S'dulur  
(Sumber : Dokumentasi, 10 Juli 2017)



**Gambar 2.10** Kedai Kopi Omah Kopi Omah S'dulur  
(Sumber : Dokumentasi, 10 Juli 2017)