Angkringan Kopi Darat YK

“Ketika gerakan kopi gelombang ketiga bertemu budaya angkringan khas Yogyakarta”

Gerakan kopi gelombang ketiga memang sedang menjadi pembahasan di mana - mana. Ya, sebuah gerakan di mana para pegiat dan penikmatnya tidak lagi memandang kopi sebagai komoditas saja namun sudah bergerak menjadi sebuah produk *artisanal.* Penikmat kopi pada gelombang ketiga ini adalah mereka yang menelaah cita rasa, kenikmatan dan apresiasi atas semua proses yang dilalui kopi dari biji ke cangkir. Kualitas dan keterbukaan menjadi kata kunci yang dapat menjabarkan gerakan ini lebih lanjut.

Di sebuah warung kopi kecil berwujud angkringan di bilangan Jalan Sudirman, Yogyakarta hal – hal tersebut kerap kali menjadi bahan perbincangan yang menarik bagi Gilang sebagai *brewer* dengan para pelanggannya. Obrolan mengenai asal kopi, proses pasca panen, suhu seduh sampai cita rasa kopi sering kali menyeruak diantara obrolan *ngalor ngidul* khas angkringan. Untuk menemukan warung kopi yang diberi nama Angkringan Kopi Darat YK (Kopdar YK) tersebut tidaklah sulit. Letaknya berada di Jalan Sudirman, sebelah timur Tugu Yogyakarta.

Kunjungan saya kali ini adalah yang kedua. Malam belum begitu larut namun kursi panjang yang mengelilingi angkringan hampir penuh terisi, hanya menyisakan satu tempat duduk saja buat saya. Beruntung, karena pada kunjungan pertama, saya hanya dapat duduk di gelaran tikar yang memang sengaja digelar sepanjang trotoar. Tapi kali ini saya dapat duduk berhadapan langsung dengan bar, artinya saya dapat merasakan pengalaman *mengangkring* sepenuhnya sambil menyesap suguhan kopi enak.

Kopi yang ditawarkan disimpan dalam toples toples yang berjajar rapi. Malam itu yang tersedia adalah kopi *single origin* seperti Bali Kintamani, Flores Bajawa, Siborong borong, dan Honduras La Esperanza. Namun dengan rendah hati Gilang tidak merekomendasikan kopi kopi yang berasal dari Indonesia, karena kopi kopi tersebut adalah hasil percobaan sangrainya sendiri yang masih dalam tahap belajar. Jadilah saya mencoba kopi Honduras La Esperanza yang merupakan hasil sangraian *roaster* Curious People Roastery dari Jakarta yang memang sudah mencuri perhatian saya sedari awal.

Untuk metode seduh, Gilang menawarkan metode seduh atau *pour over.* Pilihan metode seduh yang saya pilih adalah dengan metode *pour over* , yaitu metode seduh kopi dengan menggunakan saringan berbahan kertas berbentuk kerucut. Hasilnya adalah seduhan yang memiliki aroma teh hitam yang *clean* dengan rasa asam sitrus yang jelas, dan manis cokelat di akhir. Obrolan pun mengalir dari sana, sambil sesekali bertukar gelas dengan pelanggan lain untuk saling mengicipi rasa kopi yang dipesan.

Selain kopi, angkringan Kopdar YK juga menawarkan beberapa jenis teh bagi peminum non-kopi dan makanan ringan lain seperti nasi kucing dan gorengan sebagai pelengkap. Harga yang ditawarkan tidak tergolong mahal, untuk secangkir kopi *single origin* yang saya pesan dihargai Rp. 12.000,-, sedangkan untuk seduhan teh dihargai Rp. 5000,-.

Budaya angkringan –yang entah kapan bermulanya memang sangat melekat dengan masyarakat Yogyakarta. Selain menjadi tempat singgah untuk sekedar mengisi perut, angkringan juga kerap menjadi sarana interaksi sosial antar warga. Tak jarang berbagai obrolan mengalir begitu saja di angkringan. Soal politik, gosip selebritis, bahkan masalah keluarga dibahas di angkringan. Intim dan hangat adalah kesan utama yang didapat. Konsep meleburkan sajian kopi berkualitas dengan kehangantan dan keintiman khas angkringan, seakan membuat gerakan kopi gelombang ketiga -yang cenderung terkesan *elitist-*  dapat dibawa ke kelas yang lebih merakyat.