

BAB II

DESKRIPSI OBYEK PENELITIAN

A. SEJARAH SINGKAT CAFÉ TIGA TJERET

Café Tiga Tjeret merupakan sebuah wedangan yang bernuansa café, dengan mengusung konsep *urban style*. Tempat ini bernuansa café tetapi suasana kerakyatan masih dapat dirasakan di café ini. Ide awal dibukanya Café Tiga Tjeret bermula ketika 14 alumni SMA Pangudi Luhur Santo Yoseph angkatan 1986, suka menyambangi wedangan-wedangan ketika sedang ada di Solo, kemudian mereka berpikir untuk membuka wedangan sendiri tentunya yang lain daripada yang lain. Pemilik Café Tiga Tjeret ini mulanya ada 14 orang tetapi kini tinggal 7 orang. Nama Tiga Tjeret sendiri terinspirasi dari gerobak-gerobak wedangan yang selalu menaruh tiga ceret di atas anglo. Tanggal 30 Desember 2012 lalu, Café Tiga Tjeret resmi dibuka dan diresmikan tanggal 31 Desember 2012.

Café Tiga Tjeret didesain untuk meraup atmosfer sekitarnya, bangunannya dibuat setengah terbuka dengan interior berkonsep minimalis *urban*. Lampu-lampunya membuat suasana benderang sekaligus terlihat indah terbuat dari gelas-gelas plastik. Kerangka kaki sebagian besar meja juga dibuat dengan daur ulang mesin jahit bekas bagaikan perabot "antik" restoran berkelas. Pengunjung juga dapat memilih duduk di bangku-bangku bermeja besar dengan santai, dan bagi yang ingin lesehan dapat memilih tempat di "loteng" dapur Tiga Tjeret, semua kemerdekaan

wedangan terwariskan di Cafe Tiga Tjeret (sumber: www.cafetigatjeret.com).

B. PROFIL CAFÉ TIGA TJERET

Cafe Tiga Tjeret sekilas memang serupa dengan restoran modern pada umumnya. Desain interior minimalis, beberapa aksesoris retro di beberapa sisi, serta penggunaan material unik pada dindingnya, tetapi, café dengan model interior *hi-end* ini ternyata menyuguhkan menu yang paling dekat dengan lidah orang Solo, yaitu menu angkringan atau wedangan.

Menu khas wedangan yang bisa dinikmati di Café Tiga Tjeret, yaitu nasi bandeng, nasi oseng, nasi terik, hingga nasi teri, dan aneka lauk seperti botok telur asin yang satu-satunya di Solo, ceker ayam, perkedel, sate ayam, sate kikil, telur dadar, tempe mendoan, hingga pepes ayam dan ikan. Menu wedang di Café Tiga Tjeret adalah Wedang Tiga Tjeret, dengan kombinasi jahe, gula merah, kencur, hingga jeruk menjadi ramuan special untuk minuman ini, selain Wedang Tiga Tjeret, deretan wedang lainnya antara lain seperti Wedang Jahe Ketjik, Wedang Bandreque, Wedang Cokelat Jahe, Wedang Beras Kencur, hingga Wedang Jeruk Tape.

Cafe Tiga Tjeret berkapasitas 100 orang dengan fasilitas *Wifi*, musik akustik serta menyediakan tempat lesehan di *rooftop*. Café ini buka dari jam 10 pagi dan menyediakan menu masakan Jawa dan krempes untuk menu siang, sedangkan mulai dari jam 5 sore hingga jam 1 malam, pengunjung disajikan menu wedangan yang khas. Harga yang ditawarkan

juga tidak mahal, semua menu berada di bawah harga Rp 10.000,00, untuk nasi bandeng dan nasi teri hanya Rp. 2500,00 (sumber : www.cafetigatjeret.com).

C. LOGO DAN NAMA



Gambar 1.1 logo Café Tiga Tjeret

Logo dari Café Tiga Tjeret ini mempunyai arti filosofi sendiri, biasanya wedangan atau angkringan mempunyai 3 tjeret di atas anglo mereka yang satu berisi air panas yang mendidih, satu berisi air jahe, satu lagi berisi air putih yang belum mendidih, jika air yang mendidih habis akan diisi dengan air yang akan mendidih, dan air jahe yang habis akan diisi dengan air yang mendidih yang artinya di dalam pekerjaan mereka akan saling mengisi dengan kata lain saling membantu, sedangkan nama dari Café Tiga Tjeret terinspirasi dari gerobak-gerobak wedangan yang selalu menaruh tiga ceret di atas anglo yang sekaligus juga menjadi logo mereka (sumber : www.cafetigatjeret.com).

D. TUJUAN CAFÉ TIGA TJERET

Tujuan dibukanya Café Tiga Tjeret untuk mengangkat derajat wedangan yang selama ini dilakukan di pinggir jalan. Menikmati wedangan Solo yang dulunya dilakukan di pinggir jalan kini dapat dilakukan di tempat yang lebih nyaman dan modern (sumber : www.cafetigatjeret.com).

E. STRUKTUR ORGANISASI

Struktur organisasi dari Cafe Tiga Tjeret, masih dalam proses penyempurnaan, maka struktur organisasi yang diperoleh langsung dari Bapak Bambang Wijanarto selaku owner Cafe Tiga Tjeret, kepemilikan dari Cafe Tiga Tjeret ini dimiliki 7 orang yang terdiri dari :

- 1) Andhang Apri Hardhanto
- 2) Toni
- 3) Yusi
- 4) Cahyo
- 5) Tessa
- 6) Bambang Wijanarto
- 7) Rizal Satyagraha

General Manager dari Café Tiga Tjeret : Hari

Chef dari Café Tiga Tjeret : Haryo Pramoe

F. EVENT-EVENT CAFÉ TIGA TJERET

1. Café Tiga Tjeret Charity Night : Pray For Kelud

Event ini diadakan bertujuan sebagai malam amal dan menghimpun bantuan untuk korban letusan Gunung Kelud pada tanggal 2 Maret 2014. Terbuka untuk umum dengan panggung hiburan seperti Ketroprak Wiswokarman, Musikalisasi puisi oleh seniman Solo, dan Bengawan Symphony Orchestra. Di event ini pula hadir bapak walikota Solo, FX Rudyatmo.



Gambar 1.2 *event* Pray For Kelud (sumber : leuserantara.com)



Gambar 1.3 perundingan *event* Pray For Kelud (sumber : soloevent.co.id)

2. IsyarArt

Event ini berupa pameran karya seni dari seorang tuna rungu yang juga akan di meriahkan dengan penampilan akustik.



Gambar 1.4 event IsyarArt (sumber: twitter Café Tiga Tjeret)



Gambar 1.5 pameran event IsyarArt (Foto pada tanggal 30 Mei 2014)

3. Live Music

Event ini merupakan bagian event kecil dan paling sering dilakukan oleh Café Tiga Tjeret. Event ini biasanya diselenggarakan dengan menjalin kerja sama dengan para musisi muda (mahasiswa) maupun musisi senior untuk tampil di Café Tiga Tjeret, atau band-band indie di kota Solo, untuk tampil di café tersebut, sebagai penambah hiburan bagi para pengunjung. *Event* tersebut juga termasuk dalam *event* sosial di Café Tiga Tjeret, karena digunakan sebagai

penggalangan dana dengan menempatkan kotak-kotak uang di dekat panggung.



Gambar 1.6 *event live music* (Foto yang diambil pada 20 Juni 2014)