

Register Nama Menu pada Akun *Coffee Shop* di Instagram

Sihindun Arumi¹, Giyatmi Giyatmi²

^{1,2}Universitas Veteran Bangun Nusantara, Sukoharjo, Indonesia

Penulis Korespondensi:

Sihindun Arumi

sihindunarumi1@gmail.com

Abstrak

Register adalah bahasa khusus yang dipakai di suatu bidang khusus. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif mengenai register daftar menu pada akun *coffee shop* di Instagram. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi jenis dan makna register pada nama menu di akun *coffee shop* di Instagram. Data dalam penelitian ini adalah daftar menu pada 10 akun *coffee shop* di Instagram yang dikumpulkan melalui teknik observasi dan dokumentasi serta content analysis. Hasil penelitian menunjukkan terdapat 713 nama menu, yang terdiri dari 403 menu minuman, 160 menu makanan berat, dan 150 menu makanan ringan. Nama menu tersebut bervariasi dari Bahasa Indonesia, Bahasa Inggris, dan bahasa Jawa yang meliputi menu modern (import) dan menu lokal. Selain itu juga terdapat menu signature yang merupakan menu khusus dan menjadi ciri khas di suatu *coffee shop* yang tidak akan ditemukan di *coffee shop* lain. Penggunaan register ini tidak hanya berfungsi sebagai label produk, tetapi juga sebagai identitas dan daya tarik khas masing-masing *coffee shop* serta mencerminkan adanya pengaruh budaya global dan tren gaya hidup dalam dunia kuliner saat ini.

Kata Kunci: *register, nama menu, coffee shop*

Pendahuluan

Coffee shop adalah tempat yang saat ini sangat populer bagi masyarakat, tidak saja bagi anak muda tapi juga bagi orang dewasa. *Coffee shop* adalah nama yang lebih familiar untuk menyebut kedai kopi. Kedai kopi adalah suatu tempat atau kedai yang menyediakan minuman (misalnya kopi dan teh) dan makanan kecil (misalnya kue-kue dan sebagainya) (<https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/kedai%20kopi>, 2021).

Dahulunya, kedai kopi kebanyakan berada di pinggir jalan dengan konsep sederhana dan menjual minuman seperti kopi, teh dan makanan ringan. Namun, sekarang ini kedai kopi muncul dalam penampilan dan konsep yang lebih modern, unik dan estetik dengan nama yang juga lebih modern dan estetik yaitu *coffee shop*. Minuman yang dijual di *coffee shop* masih berbahan dasar kopi dengan berbagai variannya, namun juga menyediakan minuman lain selain berbahan dasar kopi dengan berbagai variasi makanan. Untuk menarik minat pembeli, selain menyediakan berbagai jenis minuman dan makanan yang sangat beragam dari modern sampai tradisional dengan harga yang relative terjangkau, *coffee shop* juga menawarkan tempat dan suasana yang nyaman dan biasanya menyediakan fasilitas wifi sehingga akan membuat pengunjung semakin betah berada di dalamnya.

Saat ini perkembangan *coffee shop* sangat pesat, bisa ditemukan dimana-mana tidak lagi hanya di kota besar tapi juga di kota kecil. Seperti dinyatakan oleh Edison di dalam bukunya "Master Roasting Coffee" bahwa "*coffee shop growth was like mushroom growth*

in the rainy season” (2019 dalam Kusuma, 2021). Hal ini menunjukkan bahwa keberadaan *coffee shop* sangat diterima oleh masyarakat.

Kemunculan *coffee shop* saat ini tidak terlepas dari pengaruh gaya hidup yang ada di kota besar, menyuguhkan berbagai kesenangan bagi para pencari hiburan dan menjadi tempat favorit untuk berkomunikasi bagi masyarakat umum maupun bagi kalangan remaja. Kemudian *coffee shop* berfungsi sebagai tempat interaksi sosial yang dapat digunakan untuk berkumpul, berbicara, membaca, menulis, mengerjakan tugas, menghabiskan waktu bersama, baik secara individu maupun dalam kelompok kecil (Nurikhsan Farhan dkk, 2019). Nurikhsan menjelaskan bahwa *coffee shop* sangat diminati karena menyediakan minuman dan makanan yang beraneka ragam dengan harga yang terjangkau serta tempat dan suasana yang enak dan nyaman.

Banyaknya postingan di media social tentang kopi membuat banyak orang menjadikan kopi sebagai minuman yang disukai sehingga menyebabkan jumlah *coffee shop* pun meningkat. Salah satunya adalah di Instagram. Saat ini Instagram banyak dimanfaatkan oleh banyak *coffee shop* untuk mempromosikan kedai mereka. Promosi tersebut meliputi lokasi, daftar menu dan promo atau diskon yang mereka berikan. Dari daftar menu tersebut terlihat nama-nama minuman dan makanan yang khas dari *coffee shop* yang bisa jadi berbeda nama meski produknya sama. Misalnya ada *coffee shop* yang menggunakan istilah *tea based* atau *coffee based*. Tapi ada juga yang menggunakan istilah *tea series* atau *coffee series*, namun ada juga yang menyebutnya *coffee* dan *non coffee*. Untuk makanan, ada *coffee shop* yang menggunakan istilah *meal*, ada yang memilih istilah *food*. Ada yang menyebut *snack*, ada yang menyebut *platter*, dan lain-lain.

Coffee based atau *coffee series* adalah menu wajib di sebuah *coffee shop* yang merupakan variasi minuman berbahan dasar kopi, misalnya *espresso*, *americano*, *latte*, *cappuccino*, dan lain-lain. *Espresso* adalah konsentrat kopi langsung, yang biasanya dinikmati secara langsung atau dengan taburan gula. Minuman ini memiliki rasa kopi yang kuat dan dikenal dengan intensitasnya. Sedangkan *americano* adalah minuman *espresso* yang dipadukan dengan air panas. Proses ini menghasilkan rasa yang kurang terkonsentrasi dan dapat menghilangkan beberapa kepahitan yang ditemukan dalam *espresso*. *Americano* juga memiliki lebih banyak cairan, jadi mereka lebih baik menyedap daripada *espresso*. Minuman ini dapat disajikan bersama dengan gula atau krim. Selain *coffee based*, di sebuah *coffee shop* juga banyak menyajikan *tea based* atau *tea series* yang merupakan variasi minuman yang berbahan dasar teh, misalnya *lemon tea* yaitu teh yang diberi campuran perasan jeruk sehingga memberikan rasa yang segar pada teh tersebut, atau *lychee tea* yaitu teh yang diberi campuran buah leci dan lain-lain. Sementara itu, untuk varian makanan, ada yang memberi nama makan besar dengan *meal* ada yang menamainya *food*. Sedangkan untuk cemilan, ada yang menggunakan istilah *snack*, ada yang memberi nama *platter*. Menurut arti leksikal, *platter* adalah piring hitam atau piring besar, namun di dalam *coffee shop*, *platter* memiliki makna beberapa jenis makanan cemilan yang disajikan dalam satu piring, misalnya terdiri dari sosis, nugget, risol dan lain-lain.

Secara garis besar, variasi-variasi minuman dan makanan di *coffee shop* memiliki kemiripan antara *coffee shop* satu dengan lainnya, namun tiap *coffee shop* biasanya memiliki varian khas yang hanya dimiliki oleh *coffee shop* tersebut. Varian khas atau khusus ini disebut dengan *signature* yang mana nama dan bahan serta cara pembuatannya akan membedakan dari *coffee shop* lainnya.

Masih banyak lagi istilah-istilah pada daftar menu di *coffee shop* yang sangat menarik untuk dicermati. Kata atau istilah tertentu atau khusus yang digunakan di dalam suatu bidang khusus, di dalam ilmu bahasa, disebut dengan register. Secara sempit,

register biasanya lebih dipahami berkaitan dengan kosa kata di suatu bidang, bisa juga berkenaan dengan suatu bidang pekerjaan. Seperti dinyatakan oleh Holmes (2013: 262) bahwa *"The term 'register' describes the language of groups of people with common interests or jobs, or the language used in situations associated with such groups. Registers tend to be associated with particular groups of people or sometimes specific situations" Journalese, baby-talk, legalese, the language of auctioneers, race-callers and sports commentators, the language of airline pilots, criminals, financiers, politicians, disc jockeys, the language of the courtroom and the classroom, could all be considered examples of different registers"*.

Register merupakan salah satu variasi bahasa yang muncul karena keputusan memilih bahasa yang berbeda karena dipengaruhi oleh konteks yang berbeda. Konteks dalam kegiatan berbahasa meliputi factor-faktor social seperti partisipan, setting (waktu dan tempat), topik dan tujuan komunikasi. Konteks ini akan memungkinkan pengguna bahasa untuk menggunakan bahasa yang berbeda ketika menyampaikan hal yang sama jika situasinya berbeda. Seperti disampaikan oleh Holmes bahwa *"languages provide a variety of ways of saying the same thing"* (2013: 3). Hal ini menunjukkan bahwa untuk menyampaikan suatu hal yang sama bisa digunakan cara atau Bahasa yang berbeda dipengaruhi oleh siapa yang berkomunikasi dan kepada siapa serta siapa yang mendengarnya, dimana dan kapan, apa yang di bicarakan dan apa tujuannya. Pilihan bahasa itu juga ditentukan oleh seberapa dekat hubungan keduanya, bagaimana status sosial keduanya, dan lain-lain. Seperti dinyatakan lebih lanjut oleh Holmes (2013: 9) bahwa pilihan Bahasa dipengaruhi oleh factor-faktor social yang meliputi partisipan, setting (waktu dan tempat), topik, dan tujuan atau fungsi. Lebih lanjut, Holmes juga menjelaskan bahwa pilihan bahasa juga dipengaruhi oleh dimensi social yang meliputi skala solidaritas, status social, formalitas, dan tujuan komunikasi. Faktor-faktor dan dimensi- dimensi social inilah yang kemudian memunculkan variasi-variasi Bahasa yang secara garis besar bisa disebabkan oleh pengguna dan penggunaannya.

Pengguna bisa menyebabkan terjadinya variasi bahasa berupa variasi regional dan variasi social, yang bisa diidentifikasi dari dialek, pelafalan, tata bahasa, dan kosa kata dari penggunaannya yang bisa digunakan untuk banyak tujuan (Holmes, 2013: 8). Sedangkan penggunaan bahasa bisa menyebabkan terjadinya variasi-variasi karena lebih dipengaruhi oleh konteksnya bukan karakteristik penggunaannya. Karakteristik lawan bicara (addressee) lebih dominan memicu terjadinya variasi bahasa berupa style. Jenis kelamin dari addressee, umur, status social, latar belakang social, pekerjaan dan sebagainya berperan besar menentukan style bahasa seseorang yang akan dia gunakan kepada addressee tersebut. Begitu pula dengan bentuk hubungan apakah akrab atau tidak, dalam situasi bagaimana juga kan menentukan style bahasa seseorang apakah akan menggunakan style formal atau casual dan sebagainya.

Variasi bahasa juga bisa muncul di dalam lingkup atau bidang yang berbeda. Bidang satu dengan bidang lainnya akan menimbulkan variasi yang berbeda. Dalam hal ini, variasi ini bisa menunjukkan keanggotaan (membership) seseorang dalam suatu bidang atau komunitas.

Coffee shop merupakan salah satu bidang yang memiliki istilah-istilah tersendiri sehingga bisa dikategorikan sebagai register. Masih banyak lagi istilah-istilah di *coffee shop* yang bisa ditemukan dan dipahami supaya masyarakat tidak lagi bingung dengan nama-nama makanan dan minuman di *coffee shop* yang dikunjungi. Untuk itulah, penelitian ini bertujuan untuk memberi jawaban atas pertanyaan – pertanyaan apa saja jenis-jenis register dalam nama menu di akun-akun *coffee shop* di Instagram dan apa maknanya.

Penelitian mengenai register di *coffee shop* ini memang bukan yang pertama karena sebelumnya sudah ada penelitian sejenis yang berjudul “Register Barista Di Coffee Shop Level Up BSD (Kajian Sociolinguistik)” oleh Krismawati dan Tri Pujiati. Namun penelitian ini lebih menekankan pada register barista yaitu istilah-istilah yang digunakan oleh barista sebagai orang yang meramu minuman di *coffee shop*. Tidak kecuali penelitian mengenai register di *coffee shop* berjudul “Register Used In Cantigi *Coffee Shop* In Malang” oleh Kusuma dan Bagus Budi (2021). Penelitian ini membatasi register di satu *coffee shop* di kota Malang.

Penelitian lain yang mendukung referensi penelitian ini adalah karya Imroatus Muawanah berjudul “Fenomena Maraknya *Coffee Shop* Sebagai Gejala Gaya Hidup Anak Muda Di Kota Metro (Studi Pada Mahasiswa Iain Metro)”. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa mahasiswa sangat senang nonkrong di *coffee shop* karena tempatnya yang nyaman sehingga mendukung untuk kumpul-kumpul atau mengerjakan tugas selain harga yang terjangkau. Penelitian sejenis dengan hasil yang mirip adalah “Fenomena *Coffee Shop* Di Kalangan Konsumen Remaja” oleh Nurikhsan, Indriani, Safitri. 2019 yang menunjukkan alasan anak muda pergi ke *coffee shop* yaitu tempat yang nyaman, fasilitas yang memadai untuk mengerjakan tugas, dan harga yang bersahabat.

Terkait penamaan menu *coffee shop* sudah diteliti oleh Haryanti, Putri, Ulfa Nurul Hija, Sri Waljinah, Laili Etika Rahmawati 2019 dalam artikel berjudul “Analisis Wacana Daftar Menu Makanan Berpendekatan Sosial Budaya Masyarakat” yang menyatakan bahwa pengaruh sosial budaya terhadap penggunaan bahasa asing pada daftar menu disebabkan oleh dua faktor utama, yaitu faktor kesengajaan yang berkaitan dengan tuntutan pemasaran dan fungsi ruang publik sebagai ruang pemasaran untuk menggait pangsa pasar. Faktor-faktor tersebut, diantaranya, yaitu gaya bahasa, tidak tersedianya kosakata/padanan, dan kebutuhan sinonim. Selain itu juga dipengaruhi faktor ketidaksengajaan yang berkaitan dengan ketidaktahuan penulis atau produsen, yaitu kurangnya pengetahuan mengenai kebahasaan, pengaruh kedwibahasaan bahasa (Bahasa daerah dan bahasa asing), serta menghilangnya kata asli karena jarang digunakan. Kenyataannya penggunaan Bahasa asing dalam bisnis kuliner juga bisa mengancam keberadaan Bahasa Indonesia seperti yang diteliti oleh Khasanah, dkk tahun 2015 berjudul “Fenomena Penggunaan Bahasa Asing dalam Penamaan Bisnis Kuliner di Kawasan Soekarno Hatta Kota Malang”.

Metode

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif yang bermaksud untuk memahami fenomena yang dialami oleh subjek penelitian misalnya perilaku, motivasi, tindakan, dan lain-lain secara holistik dan dengan cara deskripsi dalam bentuk kata-kata dan bahasa, pada suatu konteks khusus yang alamiah dan dengan memanfaatkan berbagai metode alamiah (Moloeng, 2008: 6) sehingga penelitian ini berusaha untuk mengidentifikasi jenis dan makna register pada nama menu di akun *coffee shop* di Instagram. Data dalam penelitian ini adalah daftar menu pada 10 akun *coffee shop* di Instagram yang dikumpulkan melalui teknik observasi dan dokumentasi serta content analysis. Dokumentasi memanfaatkan teknik tangkap layar atau capture (screen shoot) dengan menggunakan ponsel. Data penelitian ditampilkan di bagian hasil secara kuantitatif dalam bentuk table selanjutnya diuraikan secara deskriptif kualitatif dalam pembahasannya.

Hasil

Bagian ini berisi hasil temuan dan pembahasan mengenai hasil temuan mengenai register daftar menu pada akun *coffee shop* di Instagram. Ada 10 akun *coffee shop* yang dijadikan sumber data untuk menemukan register menu di *coffee shop*. Akun-akun tersebut meliputi White House, Bento Kopi, Kopi Djuwos, Ekstens Coffee & Space, Light Space Coffee, Cendhono Coffee, Kopi Nuri, Janoco Resto & Coffee, Kopi Lawe, dan Bestie Kopi. Penelusuran terhadap 10 akun *coffee shop* di Instagram bisa menemukan 713 register di *coffee shop* yang meliputi minuman, makanan berat atau makan utama dan makanan kecil atau cemilan atau *snack*.

Tabel 1. Register Pada Nama Menu Di Akun *Coffee Shop* di Instagram

No. Coffee Shop	Minuman	Makanan Berat	Makanan Ringan
1. White House	32	14	10
2. Bento Kopi	47	13	26
3. Kopi Djuwos	55	3	19
4. Ekstens Coffee & Space	51	17	23
5. Light Space Coffee	23	7	12
6. Cendhono Coffee	39	13	7
7. Kopi Nuri	52	18	14
8. Janoco Resto & Coffee	40	31	9
9. Kopi Lawe	25	11	13
10. Bestie Kopi	39	13	17
TOTAL	403	160	150

Pembahasan

Kopi merupakan salah satu komoditas perdagangan terbesar di dunia. Saat ini, kopi menjadi salah satu minuman populer yang banyak digemari oleh beberapa kalangan. Hal ini dapat dilihat dari banyaknya kedai kopi yang tersebar di berbagai daerah di seluruh dunia. Beberapa orang percaya, kopi memiliki banyak manfaat yang baik bagi tubuh. Mulai dari meningkatkan energi, menurunkan berat badan, hingga mengurangi risiko penyakit jantung (<https://www.kompas.com/tren/read/2023/03/09/093000065/mengenal-kopi-sejarah-jenis-dan-manfaatnya-untuk-kesehatan?page=all>).

Dikutip dari *history of coffee*, kopi adalah minuman seduh yang terbuat dari biji panggang dari beberapa spesies semak hijau dari genus *coffea*, yaitu *coffea arabica* dan *coffea canephora*. Coffee dalam bahasa Inggris berasal dari bahasa Belanda *koffie*, yang berasal dari bahasa Turkiye *kahve*, dan dipinjam dari bahasa Arab *qahwa*, yang merupakan kependekan dari *qahwat al-bun* yang berarti "anggur kacang". Ada juga teori bahwa *kahve turkiye* berasal dari bahasa Arab *qaha*, yang artinya "tidak nafsu makan" karena diyakini minuman ini menghilangkan rasa lapar (<http://www.historyofcoffee.net/>).

Kopi pertama kali ditemukan di dataran tinggi Ethiopia pada abad ke-9 yang juga dikenal sebagai *kefa (kaffa)*. Konon, Kaldi adalah orang pertama kali yang menemukan kopi. Ia adalah seorang penggembala kambing dari Abyssinian. Berita mengenai kopi ini kemudian menyebar sampai di semenanjung Arab yang kemudian menyebar ke seluruh dunia termasuk ke Indonesia karena dibawa oleh Vereenigde Oostindische Compagnie (VOC), kolonial Belanda yang saat itu sedang menjajah Indonesia.

Biji kopi adalah biji dari buah yang disebut ceri kopi. Ceri kopi tumbuh di pohon kopi dari genus tanaman yang disebut *Coffea*. Jenis tanaman kopi sangat beragam, mulai dari semak hingga pohon. Dikutip dari laman resmi Fakultas Kesehatan Masyarakat di Universitas Harvard dan pemberitaan Kompas.com (9/2/2010), berikut beberapa jenis kopi yang ada di dunia: Kopi arabica adalah kopi yang berasal dari Ethiopia. Jenis kopi ini menghasilkan cita rasa yang ringan dan beraroma. Kopi arabica adalah jenis kopi yang paling populer di seluruh dunia. Kopi arabika memiliki banyak varietas, tergantung negara, iklim, dan tanah tempat kopi ditanam. Selain itu, kopi arabika satu dengan yang lainnya juga memiliki perbedaan rasa. Kopi robusta adalah jenis kopi yang menguasai 30 persen pasar dunia. Kopi ini tersebar di luar Kolumbia, seperti di Indonesia dan Filipina. Sama seperti arabika, kondisi tanah, iklim, dan proses pengemasan kopi ini akan berbeda untuk setiap negara dan menghasilkan rasa yang sedikit banyak juga berbeda. Kopi ekselsa, racemosa, dan liberica adalah jenis kopi yang berada di antara arabika dan robusta. Saat ini, kopi dengan jenis ini masih dalam tahap pengembangan. Kopi luwak adalah jenis kopi yang berasal dari biji kopi arabika atau robusta yang dimakan oleh luwak. Luwak akan menelan buah kopi (berwarna merah) dan memprosesnya dengan enzim yang ada di perutnya. Biji dari buah kopi itu lalu terbuang bersama kotorannya.

Warung kopi, kafe, atau kedai kopi (umumnya disingkat Warkop) adalah tempat usaha yang utamanya menyajikan kopi (dari berbagai jenis, misalnya *espresso*, *latte*, *cappuccino*). Beberapa warung kopi mungkin menyajikan minuman dingin seperti es kopi dan es teh. Warung kopi juga dapat menyajikan makanan seperti camilan ringan, sandwich, muffin, buah, atau kue kering (. [https://id.wikipedia.org/wiki/Kedai kopi](https://id.wikipedia.org/wiki/Kedai_kopi)).

Dari suatu pengamatan budaya, warung kopi dapat dilihat sebagai pusat interaksi sosial; warung kopi memberi kesempatan kepada anggota-anggota sosial untuk berkumpul, berbicara, menulis, membaca, menghibur satu sama lain, atau menghabiskan waktu, baik secara individu atau dalam kelompok kecil. Hal ini dapat ditemukan pada masyarakat Minangkabau yang warung kopinya disebut dengan lapau. Di Jawa, khususnya wilayah Jawa Tengah, Daerah Istimewa Yogyakarta, dan Jawa Timur, warung kopi juga dapat ditemukan dalam bentuk angkringan atau pedagang keliling yang menggunakan gerobak, sepeda, maupun motor. Orang-orang dari semua kalangan tanpa memandang latar belakang suku, ras, keluarga, maupun agama dapat berkumpul dan berinteraksi dalam satu tempat.

Coffee shop pada mulanya hanya menyediakan tempat untuk minum kopi dan teh dengan cepat. Akan tetapi, karena perkembangan dan kebutuhan pelanggan yang semakin lama semakin kompleks dan tidak ada habisnya, berkembanglah *coffee shop* seperti yang sekarang ini.

Sejarah dari *coffee shop* modern ini sebenarnya berasal dari Amerika, di mana ciri pelayanan dan penyajiannya yaitu secara cepat. Makanan biasanya sudah diporsikan dalam suatu piring atau yang disebut juga dengan "ready on the plate" dan dengan istilah pelayanan yaitu American Service. *Coffee shop* ini dikategorikan ke dalam restoran yang informal dan terkadang buka untuk 24 jam (. <https://www.arsitag.com/media/coffee-shop/>).

Begitu pula yang terjadi di Indonesia. Tren konsumsi kopi di Indonesia semakin berkembang. Kegiatan minum kopi pun saat ini telah menjadi gaya hidup di tengah masyarakat. Kopi merupakan jenis minuman yang bisa dinikmati dari kalangan remaja, dewasa, hingga orang tua menjadi bagian dari pencintanya. Banyaknya pencinta kopi di Indonesia membuat pelaku bisnis kopi makin banyak bermunculan. Di Indonesia, bisnis kopi termasuk dalam bisnis Food & Beverages atau Kuliner yang diperkirakan jumlahnya semakin bertambah.

Berkembangnya *coffee shop* menyebabkan semakin banyaknya variasi menu-menu yang disajikan. Menu-menu tersebut menunjukkan karakteristik khusus yang berbeda dengan kedai lainnya. Karakteristik unik pada menu di *coffee shop* bisa dikategorikan sebagai register, yaitu pemakaian bahasa yang dihubungkan dengan pekerjaan seseorang. Penggunaan register dalam berbahasa menyesuaikan konteks lingkungan dan tindak laku pemakainya (Pateda, 2015:76). Register merupakan suatu bahasa yang hanya dimengerti oleh penutur pada bidang tertentu" (Suwardjono, 2004:1-3). Menu-menu di *coffee shop* memiliki karakteristik unik yang berbeda dari bidang lain sehingga bisa dikategorikan ke dalam register. Register di *coffee shop* meliputi minuman, makan berat dan makanan kecil.

Sebagai sebuah kedai kopi, *coffee shop* pasti menyediakan minuman berbahan dasar kopi. Namun, jenis minuman lain selain kopi pun banyak dijual di *coffee shop*. Untuk itu, jenis minuman di *coffee shop* sering dibedakan sesuai dengan karakteristiknya dan tiap *coffee shop* memiliki istilah yang berbeda untuk jenis-jenis itu. Biasanya ada dua golongan besar minuman di *coffee shop* berdasarkan bahan dasarnya, yaitu berbahan dasar kopi dan non kopi. Ada beberapa istilah berbeda yang dipilih oleh *coffee shop* untuk menamai menu minuman ini. Ada yang membedakan secara umum berdasarkan bahannya dengan nama *coffee* dan *non coffee* seperti yang dipilih oleh Light Space Coffee & Eatery, Janoco Resto & Coffee, dan Cendhono Coffee.

Ada pula yang memilih menggunakan istilah *coffee based* untuk menamai minuman berbahan dasar kopi, seperti yang dipilih oleh Bestie Kopi, Bento Kopi, Ekstend Coffee, dan Kopi Nuri. Namun ada pula yang memilih nama *espresso* (*espresso based*) untuk minuman berbahan dasar kopi, seperti di Kopi Djuwos dan White House Coffee & Space. Sementara Kopi Lawe menyandingkan kopi dan espresso sehingga memilih kedua istilah ini untuk menyebut menu minuman berbahan dasar kopi dengan nama *coffee* (*espresso based*).

Minuman berbahan dasar kopi (*coffee*, *coffee based*, *espresso based*)

Seperti sudah dijelaskan sebelumnya bahwa minuman berbahan dasar kopi di *coffee shop* memiliki varian nama dari *coffee*, *coffee based* sampai *espresso based* karena kopi dan *espresso* dianggap bukan hal yang berbeda. Namun, ada juga *coffee shop* yang membedakan kopi dan *espresso* dan menjadikan *espresso* sebagai salah satu jenis kopi setara dengan jenis kopi yang lain.

Espresso

Espresso adalah jenis kopi yang diseduh dengan menggunakan mesin khusus bernama mesin *espresso*. *Espresso* adalah kopi yang dihasilkan dari proses penyeduhan kopi dengan tekanan dan suhu tinggi. Kopi espresso dibuat dengan menggiling kopi hingga halus, lalu dipadatkan atau biasa disebut "tamping", kemudian kopi diseduh dengan tekanan dan suhu yang tinggi, sehingga menghasilkan ekstrak kopi yang kental. Salah satu ciri khas *espresso*, selain rasanya yang pekat dan teksturnya yang lebih manis, adalah lapisan atas busa yang dikenal sebagai *crema*, yang merupakan produk sampingan dari proses ekstraksi bertekanan tinggi. *Espresso* dapat dikombinasikan dengan susu

(atau air tambahan) untuk membuat minuman berbahan dasar *espresso* lainnya. Minuman yang menggunakan *espresso* biasanya punya tiga komposisi yang sama, yakni *espresso*, susu panas (*steamed milk*), dan busa susu (*foam milk*). Banyak *coffee shop* yang menyajikan menu khusus dengan nama *espresso* ini, seperti White House Coffee & Space, Kopi Djuwos, Ekstens Coffee & Space, Cendhono Coffee, dan Kopi Lawe. Rasanya yang tebal dan teksturnya yang kental itu menjadikannya base atau dasar untuk pembuatan berbagai menu kopi, seperti *espresso*, *americano*, *cappuccino*, *latte*, *macchiato*, *piccolo*, *mochachino*, dan lain-lain (<https://travel.kompas.com/read/2019/09/10/070000527/apa-itu-espresso-dan-istilah-lain-di-kedai-kopi-yang-harus-kamu-tahu?page=all>).

Americano

Jika *espresso* adalah ekstrak kopi yang kental maka *americano* merupakan kombinasi antara *espresso* dengan air hangat. Biasanya perbandingannya sepertiga bagian dari kopi *espresso*, sisanya air hangat. Jadi kalau gelas dengan kapasitas 150 ml, *espresso*-nya 50 ml maka airnya 100 ml. Jenis kopi ini hampir selalu meramaikan daftar menu di banyak *coffee shop*, diantaranya White House Coffee & Space, Bestie Kopi, Kopi Djuwos, Cendhono Coffee, Kopi Lawe, dan Light Space Coffee & Eatery.

Cappuccino

Cappuccino merupakan percampuran kopi dengan susu yang dipanaskan hingga berbusa. Biasanya perbandingannya sepertiga susu, sepertiga *espresso* dan sepertiga foam atau busa dari susu. *Cappuccino* merupakan jenis minuman kopi yang memiliki penggemar yang banyak bisa ditemukan di banyak *coffee shop* seperti Cendhono Coffee, White House Coffee & Space, Kopi Djuwos, Ekstens Coffee & Space, Cendhono Coffee, Kopi Lawe, Janoco Coffee, dan Light Space Coffee & Eatery.

Caffe latte

Sama seperti *cappuccino*, *caffe latte* juga membutuhkan susu di dalam pembuatannya tetapi foam atau busa dari susunya lebih tipis. Perbandingannya dua pertiga bagian dari gelas diisi dengan *espresso* dan sisanya susu dengan busa tipis. Jenis minuman ini sering dipesan oleh orang kebanyakan, biasanya dengan varian esnya. Jenis ini pun juga banyak disajikan di banyak *coffee shop* seperti White House Coffee & Space, Bestie Kopi, Kopi Djuwos, Cendhono Coffee, Ekstens Coffee & Space, Cendhono Coffee, Kopi Lawe, Janoco Coffee, dan Light Space Coffee & Eatery.

Moccacino

Varian *espresso* lainnya adalah *mochaccino* yang merupakan *latte* dengan tambahan bubuk cokelat atau sirup. Terkadang diberi topping krim kocok. Biasanya dipesan sebagai jalan tengah beberapa orang yang masih ingin minum kopi tetapi ingin ada sensasi manis di kopinya. Jenis ini bisa ditemukan antaranya di White House Coffee & Space, Ekstens Coffee & Space, Cendhono Coffee, Kopi Lawe, dan Janoco Coffee. Ada juga *coffee shop* yang memilih memberi nama *coffee mocha* seperti yang ada di Bento Kopi.

Macchiato

Nama kopi *Macchiato* diambil dari bahasa Italia, “*macchiato*” memiliki arti “noda” atau “tanda”. Dalam dunia perkopian, *macchiato* bermakna sebuah elemen penanda di dalam hidangan kopi. Dalam konteks kopi *macchiato*, elemen yang digunakan adalah *espresso* dan susu. Oleh karena itu, *macchiato* itu berarti susu yang menandai *espresso*,

atau *espresso* yang menandai susu yang dapat dinilai dari banyaknya takaran yang digunakan antara kedua elemen tersebut. Hampir mirip dengan *latte*, *macchiato* yaitu *espresso* yang diberi susu berbuih di atasnya dalam ukuran kecil atau sedikit. Tidak banyak *coffee shop* yang menyediakan jenis ini hanya ada di White House Coffee & Space dan Cendhono Coffee.

Affogato

Affogato yang secara etimologi berarti 'tenggelam' atau 'ditenggelamkan' dalam Bahasa Italia adalah minuman atau makanan pencuci mulut yang terdiri dari es krim (gelato) dan dilumuri *espresso*. Jadi *affogato* merupakan segelas *espresso* yang dituangkan di atas es krim. Biasanya es krim yang dipakai adalah rasa vanilla yang dianggap paling netral bagi lidah dunia. Jenis memang tidak selalu ada di *coffee shop* tapi bisa ditemukan di White House Coffee & Space dan Ekstens Coffee & Space.

Piccolo

Piccolo adalah minuman kopi susu yang berasal dari Spanyol. *Piccolo* berarti "kecil" dalam bahasa Italia, karena minuman kopi ini memang disajikan dalam gelas berukuran kecil. *Piccolo* terbuat dari *espresso* yang disajikan dengan topping susu. *Piccolo coffee* memiliki rasa kopi yang kuat dan pekat, namun juga memiliki sedikit rasa manis dari susu. *Piccolo* biasanya disajikan dengan komposisi satu shot *espresso* yakni sekitar 20-30 ml dengan 40-60 ml susu. Satu shot *espresso* di atasnya menyatu dengan susu steam memungkinkan terbentuknya busa lembut di atas kopi *piccolo*. Dalam kopi *piccolo*, rasa *espresso* tetap terasa, namun tidak terlalu berlebihan, cocok untuk kamu yang suka kopi susu dengan keseimbangan rasa kopi dan susu yang nikmat. Di Italia sendiri *piccolo latte* sering disebut dengan *baby caffè latte* atau *caffè latte* dalam ukuran kecil. Jenis kopi ini memang tidak banyak dijual di *coffee shop* tapi bisa ditemukan di White House Coffee & Space.

Long Black

Long black adalah salah satu jenis kopi hitam. Banyak yang mengira *long black* adalah sama dengan *americano* dan kopi tubruk karena sama-sama berbahan kopi hitam. Namun sebenarnya ada perbedaan antara ketiga jenis kopi tersebut. Yang membedakan *long black* dari kopi tubruk sudah jelas sekali. *Long black* dibuat dengan mesin *espresso* dan hadir tanpa ampas. Sedangkan perbedaannya dengan *americano* adalah berada pada proses penyajiannya. Untuk meracik *long black*, air panas harus dituang dahulu ke cangkir baru disusul dengan *espresso*-nya. Sehingga *espresso*-nya berada di permukaan kopi. Krema berada di atas sehingga pada saat dicicipi aroma dan rasanya menjadi lebih intens. Tapi beberapa orang suka mengaduk terlebih dahulu *long black*-nya agar krema tercampur rata pada keseluruhan kopi. Sedangkan dalam menyajikan *americano*, *espresso* harus dituang terlebih dahulu baru disusul dengan air panasnya. Ini menyebabkan krema berada di dasar cangkir. Jika meneguknya langsung, yang akan dirasakan adalah campuran kopi. Intensitas *espresso* tidak terlalu terasa karena sudah melebur bersama air panas. Sementara itu, kopi tubruk adalah kopi tradisional Indonesia yang diracik dengan mencampurkan bubuk kopi langsung dengan air panas. Untuk hasil terbaik biasanya air dibiarkan mendidih lalu dicampur dengan kopi. Setelahnya diaduk dan dibiarkan 3-4 menit hingga ekstraksi dan ampas kopi turun ke dasar cangkir. Rasanya tidak kalah nikmatnya dari *longblack* dan *americano*. Hanya sayang tidak banyak *coffee shop* yang menyajikan jenis kopi ini. Dari 10 *coffee shop* hanya 1 yang menyajikan jenis ini yaitu Cendhono Coffee dengan nama *long black aren*.

Manual brew

Selain *espresso*, terdapat menu lain dari kopi dilihat cara pembuatannya yaitu *manual brew* yang merupakan salah satu cara menyajikan kopi yang diseduh dengan cara manual, tanpa menggunakan mesin *espresso* dan sebagainya tapi memerlukan kertas penyaring khusus. Rasa yang dihasilkan tergantung dari cara menyeduh, durasi penyeduhan, kasar halusanya gilingan dan lama penyeduhan (<https://www.nescafe.com/id/artikel/mengenal-kopi-hitam-espresso>).

Manual brew coffee biasanya menggunakan air panas dengan suhu 90-95 derajat Celsius, bukan air mendidih. Kopi yang diseduh manual ini umumnya langsung diminum setelah tiga menit pembuatan sehingga tidak disarankan memakai air mendidih 100 derajat Celsius. Sebab semakin lama kopi *manual brew* didiamkan, rasa asam dan pahitnya akan semakin kuat sehingga terasa tidak enak (<https://www.kompas.com/food/read/2022/07/12/113200375/apa-itu-kopi-manual-brew-dan-keunggulannya-dibandingkan-teknik-lain->).

Manual brewing adalah teknik menyeduh kopi dengan sentuhan tangan manusia. Mesin *espresso* tidak digunakan dalam proses ini, melainkan secara manual. "Rasa yang dihasilkan tergantung dari cara menyeduh, durasi penyeduhan, kasar halusanya gilingan dan lama penyeduhan," jelas Setiawan. Alatnya juga banyak, mulai dari V60, aeropress, kalita, kono, dan lainnya (<https://travel.kompas.com/read/2019/09/10/070000527/apa-itu-espresso-dan-istilah-lain-di-kedai-kopi-yang-harus-kamu-tahu?page=all>).

Salah satu keunggulan *manual brew coffee* adalah memiliki banyak metode menyeduh kopi yang biasa digunakan oleh para barista. Tubruk, V60, aeropress, chemex, syphon, vietnam drip, hingga french press merupakan teknik *manual brew*. Namun secara umum, teknik manual brew yang banyak digunakan di *coffee shop* meliputi Vietnam drip, V60, dan kopi tubruk meski ada juga beberapa jenis *manual brew* yang lain seperti filter coffee dan V60 Japanese. Seperti yang ditunjukkan diantaranya oleh Bestie Kopi, Cendhono Coffee, Eksten Coffee dan lainnya. Biasanya yang sering dipakai di dalam *manual brew* adalah metode V60. Kopi dituang melalui filter kopi, dengan hitungan rumus rasio untuk menentukan rasa *fruity* atau karamel kopi. Penentuan rasa kopi menjadi keunggulan lain dari *manual brew coffee*. Barista atau pembuat kopi bisa menentukan rasa kopi apa yang diinginkan ketika membuat kopi seduh manual ini dengan mengatur dari pouring-nya, apakah mau rasa yang lebih kompleks atau *fruity*. Biji kopi menjadi penentu utama rasa minuman yang dihasilkan. Dari satu jenis biji kopi bisa didapatkan rasa karamel, *fruity berry*, dan cokelat tergantung juga pada pengolahan biji kopi. Biasanya, rasio biji kopi dan air yang digunakan untuk membuat kopi *manual brew* adalah satu kopi banding 15 air. Gramasi kopi yang digunakan umumnya 18 gram, sehingga membutuhkan 270 gram air untuk menyajikan satu kopi manual brew.

Beberapa teknik *manual brew* yang biasa digunakan oleh *coffee shop* diantaranya ada Vietnam drip, pour over atau V60, V60 Japanese, cold brew, aeropress, kopi tubruk, dan koka (Beberapa teknik *manual brew* yang biasa digunakan oleh *coffee shop* diantaranya (<https://food.detik.com/info-kuliner/d-4961436/9-teknik-manual-brew-yang-bisa-memudahkan-kamu-racik-kopi-di-rumah>)).

Vietnam Drip

Vietnam Drip adalah metode penyeduhan kopi khas Vietnam yang menggunakan alat khusus bernama "phin" atau "Vietnam drip". Alat ini berbentuk seperti cangkir kecil dengan saringan di bagian bawahnya, yang memungkinkan kopi diseduh secara manual

dengan meneteskan air panas melalui bubuk kopi. Hasil seduhan kopi Vietnam drip biasanya kental, kuat, dan sering disajikan dengan susu kental manis, baik panas maupun dingin

(https://www.google.com/search?q=vietnam+drip&oq=vietnam+drip&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUqDAGAEUUYOxixAxiABDIMCAAQRRg7GLEdGIAEMgcIARAAGIAEMgcIAhAAGIAEMgYIAxBFGAEyBwgEEAAYgAQyBwgFEAAYgAQyBwgGEAAYgAQyBwgHEAAYgATSAQkxNDcxMGowajmoAgCwAgA&sourceid=chrome&ie=UTF-8).

Teknik ini adalah salah satu jenis penyajian yang paling mudah dan paling bisa diterima karena menggunakan susu kental manis untuk menyamarkan pahit kopi. Kelemahan teknik ini adalah membutuhkan waktu cukup lama untuk menunggu kopi turun ke cangkir, tetes demi tetes. Jika menyukai rasa yang manis yang lain bisa mengganti susu kental manis dengan creamer kental. *Vietnam drip* ini bisa ditemui hampir di semua *coffee shop* seperti Bestie Kopi, Bento Kopi, Ekstens Coffee & Space, Kopi Njuwos, Cendhono Coffe, Kopi Lawe, dan Janoco Coffee.

Pour Over atau V60

Pour Over yang biasa disebut *Drip V60* adalah teknik *manual brew* atau menyeduh kopi secara manual menggunakan alat khusus bernama *dripper*. *V60 dripper* terbuat dari bahan yang kuat akan suhu tinggi, seperti keramik, kaca, metal, atau plastik tahan panas. Jenis ini disebut V60 karena *dripper* ini berbentuk serupa corong gelas seperti V dengan kemiringan 60 derajat dengan guratan-guratan di dalam corongnya. Dalam penyajiannya, seorang barista akan menyiapkan cangkir, gelas/keramik V60, filter yang dialaskan pada V60, dan kettle yang berleher panjang. Waktu penyeduhannya sekitar 1 menit 30 detik - 2 menit 15 detik. Caranya dengan meletakkan V60 di atas cangkir, taruh kopi pada V60 sudah dilapisi filter, terakhir tuang air panas dari kettle dengan gerakan memutar. Gerakan memutar ini perlu dilakukan agar rasa kopi teraduk sempurna (https://www.google.com/search?gs_ssp=elzj4tTP1TcwLDAszjNgdGDw4izILy1SyC9LLQIAUiwHKA&q=pour+over&oq=pour&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUqDAGAE4YQxiABBiKBTIMCAAQLhhDGIAEGIoFMgwIARBFGDkYsQMYgAQyBwgCEAAYgAQyBwgDEAAYgAQyBwgEEAAYgAQyBwgFEAAYgAQyBwgGEAAYgAQyBwgHEAAYgAQyBwgIEAAYgAQyBwgJEAAYgATSAQgzNzgyajBqOagCALACAA&sourceid=chrome&ie=UTF-8).

Jenis kopi ini hampir selalu ada di *coffee shop* termasuk di Bestie Kopi, Bento Kopi, Ekstens Coffee & Space, Kopi Njuwos, Cendhono Coffe, Kopi Lawe, Janoco Coffee, dan Light Space Coffee & Eatery.

V60 Japanese

V60 Japanese merupakan varian dari V60 yang diberi es batu. Jadi kopi yang diseduh melalui *dripper* akan menetes pada wadah yang sudah diberi es batu. (https://www.google.com/search?q=V60+Japanese&oq=V60+Japanese&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUyBggAEUUYOTIJCAEQABgNGIAEMgYIAhBFGAEyCQgDEAAYDRiABDIJCAQQABgNGIAEMgkIBRAAGA0YgAQyCQgGEAAYDRiABDIJCAcQABgNGIAE0gEIMTI3OGowajmoAgCwAgA&sourceid=chrome&ie=UTF-8).

Ini adalah cara tercepat untuk menikmati kopi dingin dan bisa ditemukan di banyak *coffee shop* seperti Bestie Kopi, Bento Kopi, Kopi Njuwos, dan Kopi Lawe

Aeropress

Aeropress adalah alat pembuat kopi manual yang dirancang untuk menghasilkan kopi dengan rasa yang kuat dan bersih. Alat ini menggunakan tekanan udara untuk

mengeksrak kopi, mirip dengan *French Press* tetapi dengan hasil yang lebih halus. *Aeropress* populer karena portabilitasnya, kemudahan penggunaan, dan kemampuannya menghasilkan berbagai gaya kopi, termasuk kopi ala espresso (https://www.google.com/search?q=apap+itu+aeropress&oq=apap+itu+aeropress&gs_l=crp=EgZjaHJvbWUyBggAEEUYOTIJCAEQABgNGIAEMgkIAhAAGA0YgAQyCAgDEAAYFhg_eMggIBBAAGBYHjIHCAUQABjvBdIBCDQzNjJqMGo5qAIGsAIB8QUUz2kSAX4Z1A&sourceid=chrome&ie=UTF-8).

Aeropress ditemukan pada tahun 2005. Alat yang digunakan seperti dua tabung yang disatukan. Tekniknya lebih praktis dan cocok bagi yang suka traveling, bahannya juga tidak mudah pecah dan mudah dibawa atau disimpan di dalam ransel dan koper. Cara pembuatan kopinya menggunakan tekanan udara. Jika dilihat alatnya mirip dengan suntikan, seorang barista biasanya menekan kopi yang sudah diberi air panas sehingga tersaring dan tersaji ke dalam cangkir. Beberapa barista melakukan teknik yang berbeda untuk mendapatkan rasa yang pas. Ada yang mengaduk kopi tiga kali saat kopi sudah dituang air panas, baru setelah itu menekannya dengan *Aeropress*. Sedangkan barista lain menyarankan untuk mengaduk sebanyak sepuluh kali. Rasa yang tercipta akan berbeda-beda sesuai dengan teknik yang digunakan. Mungkin karena teknisnya yang cukup kompleks, kemudian tidak banyak *coffee shop* yang menyediakan jenis manual brew ini dan hanya ditemui di Bento Kopi dan Kopi Njuwos.

Kopi Tubruk

Kopi tubruk adalah teknik tradisional dari Indonesia. Biasanya kopi tubruk dilakukan hanya dengan cara menuang kopi dalam cangkir, diseduh dengan air panas, lalu diaduk kemudian ditunggu beberapa saat hingga bubuk kopi mengendap ke bagian bawah. Setelah mengendap, kopi bisa dinikmati. Apabila tidak suka dengan bubuk kopi, ampas kopi yang mengendap bisa dibuang terlebih dahulu dengan menggunakan sendok kecil sebelum diminum (<https://food.detik.com/info-kuliner/d-4961436/9-teknik-manual-brew-yang-bisa-memudahkan-kamu-racik-kopi-di-rumah>).

Karena ini adalah Teknik tradisional, jadi hampir semua *coffee shop* menyediakan jenis kopi ini dan bisa juga ditemui di Bento Kopi, Ekstens Coffee & Space, Kopi Njuwos, Cendhono Coffe, Kopi Lawe, Janoco Coffee, Kopi Nuri, dan Light Space Coffee & Eatery.

Koka

Koka atau *koka dripper* adalah salah satu alat yang cukup unik, karena bisa menggunakan 3 jenis kertas filter, filter V60, kalita 102, dan juga *kalita wave dripper* tentunya dengan hasil seduhan yang berbeda. Dripper ini cukup susah diperoleh sehingga tidak banyak *coffee shop* yang menyediakan. Diantara 10 *coffee shop* hanya 2 yang menyediakan jenis ini yaitu Ekstens Coffee & Space dan Kopi Njuwos.

(https://www.google.com/search?q=apa+itu+koka+di+dml+istilah+perkopian&oq=apa+itu+koka+di+dml+istilah+perkopian&gs_l=crp=EgZjaHJvbWUyBggAEEUYOTIJCAEQIRgKGKABMgkIAhAhGAoYoAEyBwgDECEYjwIyBwgEECEYjwLSAQkyMjEwM2owajmoAgCwAgA&sourceid=chrome&ie=UTF-8).

Minuman berbahan dasar non – kopi (*non - coffee*)

Meski menu utama di *coffee shop* adalah kopi dengan segala variasinya, namun untuk mengakomodir keinginan pengunjung, biasanya *coffee shop* yang juga menyediakan menu minuman selain berbahan dasar kopi, misalnya berbahan dasar teh, susu, soda, sirup, dan lain-lain. Oleh karenanya kemudian terdapat menu-menu seperti *tea based*, *milk based*, *chocolate based*, *mojito based*, *mocktail based*, dan lain-lain.

Tea based

Tea based merujuk pada minuman atau produk yang berbahan dasar teh. Istilah ini bisa digunakan untuk berbagai jenis minuman dan produk yang menggunakan teh sebagai bahan utama atau komponen penting dalam pembuatannya, misalnya *original tea*, *lemon tea*, *lychee tea*, *rosela tea*, *peach tea* dan lain-lain (https://www.google.com/search?q=apa+i+tu+tea+based&oq=apa+i+tu+tea+based&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUyBggAEEUYOTIICAEQABgWGB4yCggCEAAyAQYogQyCggDEAAyAQYogQyCggEEAAyAQYogQyCggFEAAyAQYogTSAQgzNzU0ajBqOagCBrACAFefz0yaLvoKAjU&sourceid=chrome&ie=UTF-8).

Di *coffee shop* minuman dari teh ini bisa dinamakan *tea based* atau *tea saja* atau *tea flavour* atau *artisan tea*. Nama-namanya biasanya disesuaikan dengan bahannya, misalnya *original tea* adalah minuman dengan bahan dasar teh tanpa tambahan bahan lain, sedangkan *lemon tea* adalah minuman teh yang diberi perasan jeruk lemon atau jeruk nipis untuk memberikan rasa segar. Hampir sama dengan *lemon tea*, ada juga teh kampul yaitu teh yang diberi irisan jeruk. Jenis teh lain yang juga diberi tambahan bahan lain, diantaranya adalah *lychee tea* yang diberi tambahan leci, atau *peach tea* adalah teh yang ditambahin buah persik. Ada pula *strawberry tea* yang merupakan teh dengan campuran stroberi. Rasa-rasa yang ditambahkan pada teh ini bisa berupa buah asli atau sirup rasa buah. Selain itu, ada *rosela tea* adalah minuman yang berbahan dasar daun rosela sehingga warnanya menyerupai teh. Masih banyak lagi jenis minuman berbahan dasar teh yang disediakan oleh *coffee shop*, baik yang masih bersifat tradisional atau yang sudah dimodifikasi. Contohnya teh susu, teh tarik atau *thai tea*. Ketiganya hampir mirip namun masing – masing memiliki ciri khas sendiri. Teh susu adalah teh yang diberi tambahan susu, sedangkan the tarik adalah teh yang juga diberi tambahan susu namun pembuatannya dipindahkan dari satu gelas ke gelas lain sehingga terlihat seperti ditarik-tarik. Hal ini menyebabkan susunya menjadi berbusa. Sementara *Thai tea* adalah teh khas Thailand yang berwarna oranye dengan rasa yang manis dan kental karena dicampur susu namun dengan the yang khusus ditanam di Thailand.

Untuk menarik pengunjung banyak *coffee shop* yang menyediakan varian teh selain kopi, dari yang sederhana sampai yang modifikasi. Tapi varian yang ada hampir di semua *coffee shop* adalah *lychee tea*. Seperti di Janoco Coffee, menyediakan varian terbatas hanya *original tea* dan *lychee tea*. Di Light Space pun varian tehnya hanya *ice tea*, *lychee tea*, dan *lemon tea*. Tak jauh beda, di White House Coffee & Space hanya menyediakan *original tea*, *lemon tea*, dan *lychee tea*. Sementara di Bestie Kopi menyediakan varian teh sedikit lebih banyak yaitu *original tea*, *lemon tea*, *mint tea*, dan *strawberry tea*. Varian yang lebih banyak lagi ada di Kopi Njuwos yang menyediakan teh kampul, sirsak tea, *lychee tea*, *strawberry tea*, teh tarik, dan teh tarik cincau. Sedangkan, Ekstens Coffee menyediakan varian teh yang berupa teh *original*, *lemon tea*, *blackcurrant*, *ginger tea* (teh jahe), *cinnamon tea* (teh kayu manis), *lychee tea*, dan *strawberry tea*. Di sini pun menyediakan *flavour tea* yaitu teh dengan varian rasa yang terdiri dari *lychee tea*, *strawberry tea*, *peach tea* dan *midnight relax* (teh telang). Teh yang lebih spesifik bisa ditemukan di Bento Kopi yang menyajikan teh artisan yaitu racikan teh yang memiliki kualitas tinggi dan standar yang sangat baik. Teh artisan biasanya merupakan campuran teh dengan tisane (herbal dan rempah), dengan jumlah teh yang lebih dari 50% dari bahan campuran lainnya. Karakteristik dasar tehnya masih dapat dirasakan dalam racikan ini. Teh artisan di Bento Kopi meliputi *original tea*, *lemon tea*, *jahe tea*, *vanilla tea*, *mocha tea*, *lychee tea*, *caramel tea*, dan *strawberry tea*. Sedangkan teh dengan varian modern seperti *Thai tea* bisa ditemukan di Cendhono Coffee yang menyediakan varian

Thai tea dan *Thai green tea* selain *teh teko blirik* dan *lemon tea*. Begitu pun di Kopi Nuri menyajikan varian *Thai tea* dan *green Thai tea* selain *original tea*, *lemon tea*, *milk tea*, dan *lychee tea*.

Milk based

Milk based mengacu pada minuman atau makanan yang menggunakan susu sebagai bahan utama atau komponen utama (https://www.google.com/search?q=milk+based&oq=milk+based&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUyCQgAEEUYORiABDIHCAEQlhiABDIHCAIQABiABDIHCAMQABiABDIHCAQQABiABDIHCAUQABiABDIHCAYQABiABDIHCACQABiABDIHCAGQABiABDIHCAkQABiABNIBCDI5MjhqMGo3qAIAsAIA&sourceid=chrome&ie=UTF-8).

Seperti halnya *tea based*, nama-nama *milk based* biasanya juga disesuaikan dengan bahan campurannya. Contohnya adalah *strawberry milk* atau *lychee milk* atau *vanilla milk* yang merupakan minuman dari campuran susu dan stroberi atau leci atau vanila. Termasuk juga jenis *milk based* misalnya *chocho* yang merupakan campuran susu dan bubuk coklat. Ada pula *matcha* yang merupakan campuran susu dan bubuk *matcha*. Tentunya masih banyak lagi varian *milk based* yang disediakan oleh *coffee shop*. Namun dari *coffee shop* yang menjadi data, hanya dua *coffee shop* yang memberi label *milk based* untuk varian susunya, yaitu White House Coffee dan Bento Kopi. *Milk based* di Bento Kopi tersedia cukup banyak variannya, diantaranya *vanilla milk*, *mocha milk*, *matcha milk*, *lychee milk*, *pandan milk*, *caramel milk*, dan *strawberry milk*. Sedangkan *milk based* di White House lebih sedikit hanya meliputi *choco*, *matcha*, *redvelvet* dan *taro*.

Sementara itu, di *coffee shop* lain juga menyediakan varian minuman dengan bahan susu, namun tidak diberi label *milk based*. Seperti di Besti Kopi melabeli *blend based* untuk varian susu yang meliputi *taro*, *red velvet* dan *matcha*. Sementara di *coffee shop* lain memberi label *non coffee* untuk *milk based*. Seperti di Kopi Nuri yang menyediakan *milk based* dengan label *non coffee* yang meliputi berupa *taro*, *matcha*, dan *redvelvet*. Begitu pun di Light Space Coffee menyajikan *milk based* dengan label *non coffee* berupa *red velvet*, *taro* dan *chocolate*. Tidak jauh beda, di Ekstens Coffee tersedia varian susu dibawah label *non coffee* berupa *chocolate flavour*, *regal rum*, *matcha*, dan *red velvet*.

Tidak jarang, *milk based* juga diberi label *latte*. Seperti di Kopi Njuwos yang menyajikan *milk based latte* dengan label *non coffee* berupa *choco latte*, *matcha*, *redvelvet* dan *taro*. Hal yang sama juga ada di Kopi Lawe yang menyediakan *taro latte*, *matcha latte*, dan *red velvet*. Sedangkan, di Cendhono Coffee tersedia *charcoal latte*, *taro latte*, *matcha latte*, *red velvet* dan *chocolate*. Begitu pun di Janoco coffee ada *taro latte*, *velvet latte*, *chocolate latte*, *green tea latte*, dan *buble gum latte*.

Mojito based

Mojito based mengacu pada minuman yang menggunakan dasar atau elemen utama dari koktail Mojito. Biasanya, ini berarti minuman tersebut memiliki rasa segar dan menyegarkan yang mirip dengan Mojito, dengan penekanan pada rasa jeruk nipis, mint, dan seringkali menggunakan soda atau air soda. Meskipun Mojito klasik menggunakan rum, "Mojito based" bisa merujuk pada minuman beralkohol maupun non-alkohol, tergantung pada apakah rum disertakan (https://www.google.com/search?q=apa+itu+mojito+based&oq=apa+itu+mojito+based&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUyBggAEEUYOTIHCAEQIRigATIHCAIQIRigATIHCAMQIRiPAjIHCAQQIRiPATIBCDY3NjBqMGo5qAIGsAIB8QUUIK3ejG6onA&sourceid=chrome&ie=UTF-8).

Mojito adalah minuman beralkohol khas Kuba yang dibuat dengan 5 bahan dasar, yaitu rum putih, gula (biasanya menggunakan gula tebu), limun, soda dan daun mint. Di negara asalnya, Kuba, *mojito* biasa dicampur dengan rum atau alkohol, namun tidak di Indonesia. Jadi kita bisa meminumnya tanpa harus takut mengonsumsi alkohol. Di Indonesia jenis *mojito* tanpa alkohol disebut dengan nama *virgin mojito*. *Mojito* merupakan salah satu minuman yang memberikan rasa sejuk yang aneh karena adanya jeruk nipis dan mint. Namun, kehadiran jeruk nipis dan mint ini tentunya memberikan khasiat lain pada *mojito*, antara lain mencegah batu ginjal, membersihkan liver, dan mencerahkan kulit dari manfaat jeruk nipis. Sedangkan kehadiran mint sangat bermanfaat untuk meredakan mual, sakit tenggorokan, abses gigi, dan kram otot. Jadi *mojito* ini sangat efektif memberikan kesegaran yang luar biasa apalagi jika cuacanya panas.

Saat ini, *mojito* ini umum tersedia di *coffee shop* atau *café* lainnya. Seperti di White House yang menyediakan varian *mojito* berupa *virgin mojito*, *strawberry*, *lyche* dan *peach mojito*. Selain itu, ada Bestie Kopi yang juga menyediakan *virgin mojito*, *sunrise mojito*, dan *strawberry mojito*. Tidak jauh beda, di Janoco terdapat *mojito*, *green apple mojito* dan *strawberry lime mojito*. Sementara, Light Space menyediakan varian *mojito* berupa *mojito mocktail*. Sedangkan Eksten Coffee hanya menyediakan varian tunggal dengan nama *mojito* namun labelnya berada di bawah label *squash*. Memang ada kemiripan antara *squash* dan *mojito*.

Mocktail

Mocktail adalah minuman campuran non-alkohol yang dirancang untuk menyerupai koktail. Istilah "mocktail" berasal dari kata "mock" yang berarti meniru, dan "cocktail" yang mengacu pada minuman beralkohol yang dicampur. Jadi, mocktail adalah "koktail palsu" atau koktail yang tidak mengandung alkohol (https://www.google.com/search?q=apa+itu+mocktail&oq=apa+itu+mocktail&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUyCQgAEEUYORiABDIHCAEQABiABDIHCAIQABiABDIHCAMQABiABDIICAQ QABgWGB4yCAGFEAAYFhgeMggIBhAAGBYHjIICAcQABgWGB4yCAGIEAAYFhgeMggICR AAGBYHtIBCDUyNDFqMGo5qAIGsAIB8QU59BFoOYpKbw&sourceid=chrome&ie=UTF-8).

Mocktail adalah jenis minuman non-alkohol yang dibuat dengan campuran jus buah dan minuman ringan lainnya. Krim, herba, dan rempah-rempah juga bisa ditambahkan untuk membuat variasi yang berbeda. Variasi bahan campuran pada mocktail ini membuat rasa mocktail semakin ajaib dan sensasional. Minuman ini tidak bersifat memabukkan, dan biasanya dikonsumsi oleh kalangan yang tidak ingin atau tidak boleh meminum alkohol. Beberapa mocktail populer di antaranya seperti *deep blue*, *mojito*, *fired ice*, *queens punch*, *shirley temple*, dan *Italian cream soda*. Namun tidak semua *coffee shop* menyediakan menu ini. Salah satunya White House menyediakan *mocktail based* berupa *sexy red*, *sweet kiss*, dan *summer breeze*. Di Kopi Djuwos tersedia *mocktail* dan *mocktail non coffee*. *Mocktail* meliputi *moon walker*, *last tango*, dan *sweet ballerina*. Sedangkan *mocktail non coffee* meliputi *deep blue sea*, *puple hits*, dan *lady in red*.

Squash

Minuman *squash* adalah minuman non-alkohol yang dibuat dengan cara mencampurkan sirup atau konsentrat buah dengan air, bisa juga ditambahkan soda. Minuman ini memiliki rasa manis dan segar, seringkali disajikan dingin. *Squash* dapat dibuat dari berbagai macam buah, seperti jeruk, lemon, atau buah beri

(https://www.google.com/search?q=apa+itu+minuman+squash&sca_esv=0de3656c54fa3244&sxsrf=AE3TifOPa0wA-wX5hX-DSUswDzHspD8u1A%3A1754983581760&ei=neyaaNCaLryX4-EPiY67-As&ved=0ahUKEwiQ3ein34SPAxW8yzgGHQnHDr8Q4dUDCBA&uact=5&oq=apa+itu+minuman+squash&gs_lp=Egxnd3Mtd2l6LXNlcnAiFmFwYSBpdHUgbWludW1hbiBzcXVhc2gyBhAAGAcYHjIFEAAyGAQyBhAAGAcYHjIGEAAyCBgeMggQABiABBiiBEiDHLC5EFjRGnACeAGQAQCYAacBoAHqBaoBAzYuMrgBA8gBAPgBAZgCCqACvgbCagoQABiwAxjWBBhHwgINEAAyGAQYsAMYQxiKBcICBxAjGLACGCfCAgcQABiABBgNwgIIEAAyBxgIGB7CAgYQABgNGB6YAwCIBgGQBgmSBwM4LjKgB5UnsgcDNi4yuAeiBSIHBTItNy4zyAdH&sclient=gws-wiz-serp).

Squash adalah minuman yang diperoleh dari campuran sirup atau gula dan sari buah dengan atau tanpa bagian yang dapat dimakan dari satu jenis buah atau lebih dan dalam penggunaannya diencerkan dengan air. Kandungan sari buah tidak kurang dari 10%. Tidak banyak *coffee shop* yang menyediakan *squash*. Seperti Janoco yang hanya menyediakan *litchi squash*. Sementara di Eksten Coffee menyediakan varian *squash* dengan nama *mojito*, *lime squash*, *strawberry squash*. Sedangkan di Bento Kopi tersedia varian *squash lemon*, *lychee*, dan *strawberry*. Varian *squash* yang lebih banyak ada di Kopi Nuri yaitu ada *rum*, *virgin*, *lychee*, *strawberry*, *orange*.

Seperti halnya *mojito*, *mocktail* pun tidak banyak *coffee shop* yang menyediakan. Hanya White House yang menyediakan varian *mocktail* seperti *sexy red*, *sweet kiss*, dan *summer breeze* serta Kopi Djuwos yang menyediakan *deep blue sea*, *people hits*, *lady in red*, *moon walker*, *last tango*, dan *sweet ballerina*.

Makanan

Selain minuman, aneka jenis makanan pun disediakan oleh *coffee shop* yang biasanya meliputi kudapan atau makanan ringan dan makan utama atau makan berat. Nama untuk menu kudapan dan makan utama ini pun bervariasi dari *snack* atau *platter* untuk kudapan, *main course* atau *meal* untuk makan berat, dan sebagainya.

Makanan Ringan

Secara umum, makanan ringan atau cemilan atau kudapan diberi nama *snack* di banyak *coffee shop* seperti White House, Kopi Njuwos, Cendhono Coffee, Janoco Coffee, Kopi Nuri, dan Bento Kopi.

Di beberapa *coffee shop*, *snack* sering juga disebut dengan istilah *platter*. Ada yang membedakan antara *snack* dan *platter*, ada juga yang menjadikan *platter* bagian dari *snack*. Seperti di Light Space yang menyajikan *platter* untuk berbagai varian cemilan sedangkan di Bestie Kopi membedakan antara *snack* dan *platter*. Sementara di Ekstens Coffee digunakan nama *finger snack* untuk menyebut semua jenis kudapan baik Indonesia maupun *western*. Sedangkan di Kopi Lawe menamakan cemilan dengan *meals*, yang terdiri dari *cookies*, tahu goreng, tempe goreng, roti bakar, *French fries*, *garlic bread*, *pop corn*, dan *simple platter* yang terdiri aneka makanan frozen. Meskipun penamaannya berbeda, namun secara garis besar varian cemilannya kurang lebih sama antara *coffee shop* yang satu dengan yang lain. Mendoan, pisang, roti bakar dan *French fries* beserta variannya sepertinya merupakan menu wajib di *coffee shop* karena hampir semua *coffee shop* menyediakan menu - menu tersebut. Sebagai contoh di White House, terdapat *snack mendoan*, pisang coklat keju, roti bakar keju, *French fries*, *onion ring*, kulit goreng, kroket, tahu cabai garam, dan *mix platter*. Di Kopi Njuwos, tersedia menu mendoan, pisang goreng, pisang goreng keju, roti bakar dengan varian original, pisang coklat, *strawberry* / + keju, *blueberry* / + keju, *French fries* / *cheese fries*, tahuocol, singkong goreng atau keju,

gemplong, nugget, combro, dan indomie baik goreng maupun kuah. Sementara di Cendhono Coffee, menunya lebih sederhana, selain mendoan, French fries, roti panggang, dan pisang penyet, hanya ada *mix platter*, dimsum dan singkong goreng. Sedangkan di Janoco Coffee, meskipun tidak menyediakan menu pisang tapi masih terdapat mendoan, roti bakar, dan *french fries* serta kentang local. Juga menyediakan menu lain seperti *onion ring*, tahu crispy, *chicken wing BBQ*, *burger* dan *mix platter*. Tidak berbeda jauh, di Kopi Nuri, juga menyediakan mendoan, roti bakar, *French fries* dan *wedges* serta pisang goreng dengan aneka varian dari *original*, *cheese*, *chocolate*, *choco cheese*, dan *banana crispy*. Selain itu, juga terdapat *onion ring*, *churros*, *nugget* dan *mix platter*. Varian *snack* yang lebih banyak terdapat di Bento Kopi yang menyediakan mendoan, pisang goreng, *banana crispy*, *French fries*, tahu dadu, *cassava cheese*, *baby octopus*, kaki naga, bola salmon, bola udang, *fish roll*, *churros*, samosa, otak-otak, *combo platter*, *eggplant crispy*, dan *mix jumbo*. Di Besti Kopi juga menyediakan banyak varian *snack* umum, seperti mendoan, *French fries*, tahu crispy lada hitam, singkong coklat keju, kroket, singkong keju, singkong barbeque, *onion ring*, pisang goreng coklat dan coklat keju, *chicken wings babeque* dan *spicy*. Selain itu Besti Kopi juga menggunakan istilah *platter* untuk kudapan frozen. Sedangkan di Light Space meskipun sama-sama menggunakan istilah *platter*, namun *platternya* Light Space lebih berorientasi pada kudapan *western*, seperti *light platter*, *French fries*, *chicken wings*, *onion ring*, *crocket*, *banana crispy*, *dimsum*, *cheese cassava*, *choco croissant*, *plain croissant*, *Danish*, *crispy chicken skin*. Sementara itu, *finger snack* dari Ekstens Coffee menyajikan semua jenis kudapan baik Indonesia maupun *western*, seperti tempe mendoan, pisang goreng, tahu cabe garam, lumpia, *wedges*, *onion rings*, *mushroom crispy*, *pisang goreng*, *fried cassava*, *toast*, *French fries*, *chicken popcorn*, *sausage bbq*, *nachos*, *mix platter*, *burger*, *croffle*, dan *beef bruschetta*. Sedangkan *meals* di Kopi Lawe menyajikan kudapan yang terdiri dari *cookies*, tahu goreng, tempe goreng, roti bakar, *French fries*, *garlic bread*, *pop corn*, dan *simple platter* yang terdiri aneka makanan frozen.

Mendoan

Mendoan adalah makanan khas Banyumas berupa tempe yang digoreng setengah matang. Kata "mendoan" sendiri berasal dari bahasa Jawa Banyumas yang berarti "setengah matang" atau "lembek". Mendoan memiliki ciri khas yaitu tempennya tipis dan dibungkus daun, digoreng dengan adonan tepung berbumbu, dan disajikan selagi hangat (https://www.google.com/search?q=apa+itu+mendoan&oq=apa+itu+mendoan&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUyCQgAEEUYORiABDIKCAEQABgKGBYYHjIICAIQABgWGB4yCAGDEAAyFhgeMggIBBAAGBYHjIICAUQABgWGB4yCAGGEAAyFhgeMgoIBxAAGIAEGKIEMgoICBAAGIAEGKIE0gEIMzM5MWowajmoAgawAgHxBclt2jzQFpne&sourceid=chrome&ie=UTF-8).

Cemilan asli dari daerah Banyumas ini merupakan cemilan yang paling merakyat karena selain harganya bersahabat juga memiliki rasa yang sangat lezat apalagi jika dimakan dalam keadaan panas atau hangat. Di *coffee shop* atau *café*, mendoan biasanya disajikan dengan sambal kecap atau irisan cabe rawit dengan kecap. Perpaduan manis dan pedasnya sangat cocok menjadi teman minum kopi atau the atau lainnya di *coffee shop*. Biasanya satu porsi mendoan harganya kisaran antara Rp 10.000 sampai Rp 15.000.

Pisang Goreng

Pisang merupakan cemilan merakyat lainnya selain mendoan. Pisang ini bisa disajikan dalam beberapa varian misalnya pisang goreng atau pisang krispi, atau pisang coklat keju, pisang owol dan lain-lain. Nama menunya pun bisa divariasikan menggunakan bahasa lain, misalnya menggunakan bahasa Inggris dengan nama *banana crispy*, *choco banana*, *cheese banana*, dan lain-lain.

French Fries

French fries adalah potongan kentang yang digoreng. Umumnya, french fries berbentuk panjang dan menjadi makanan pendamping atau camilan. Cemilan ini harus digoreng dengan minyak banyak dan panas untuk menghasilkan tekstur yang renyah. Biasanya cemilan ini dimakan bersama dengan saus atau mayones (https://www.google.com/search?q=apa+itu+french+fries&oq=apa+itu+french+fries&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUqCQgAEEUYOXiABDIJCAAQRRg7GIAEMgcIARAAGIAEMgcIAhAAGIAEMggIAxAGBYHjIICAQQABgWGB4yCAGFEAAYFhgeMggIBhAAGBYHjIICAcQABgWB4yCAGIEAAYFhgeMggICRAAGBYHtBCDQ3NTVqMGo5qAIGsAIB8QU1 tip-atSAw&sourceid=chrome&ie=UTF-8).

Wedges

Wedges merupakan varian kentang goreng yang bentuknya lebih besar dan tebal dan berbentuk baji (segitiga). Potongan ini biasanya tidak dikupas dan seringkali dipanggang atau digoreng. Kentang wedges seringkali dibumbui dengan berbagai rempah dan cocok sebagai camilan atau lauk pendamping. Meskipun tidak sebanyak *french fries* namun banyak juga *coffee shop* yang menyajikan menu ini (https://www.google.com/search?q=arti+wedgen+potato&oq=arti+wedgen+potato&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUyBggAEEUYOTIKCAEQABgIGA0YHjIKCAIQABgIGA0YHjIMCAMQABgIGA0YDRgeMgoIBBAAGIAEGKIEMgoIBRAAGIAEGKIEMgoIBhAAGIAEGKIE0gEINjMyNWowajeoAgCwAgA&sourceid=chrome&ie=UTF-8).

Roti Bakar

Roti bakar di *coffee shop* adalah variasi dari roti bakar tradisional Indonesia yang disajikan dengan sentuhan modern dan biasanya memiliki berbagai pilihan rasa dan topping yang lebih beragam. Roti bakar di *coffee shop* seringkali menawarkan pengalaman yang lebih premium, baik dari segi rasa, presentasi, maupun suasana tempatnya. Rasanya lebih beragam dan inovatif, seperti roti bakar dengan isian coklat, keju atau mozzarella, atau bahkan topping buah-buahan segar. Bahan rotinya pun lebih berkualitas dengan teknik pemanggangan yang berbeda. Penyajian atau platingnya pun lebih menarik dan estetik sehingga menimbulkan selera bagi pemesannya. Di beberapa *coffee shop*, roti bakar sering juga disandingkan dengan nama toast sehingga lebih terdengar modern.

Onion Rings

Onion rings adalah camilan atau makanan pembuka berupa irisan bawang bombay yang dilapisi adonan tepung dan remah roti, lalu digoreng hingga renyah. Biasa disajikan dengan saus, onion ring populer di berbagai negara, termasuk Amerika Serikat, Inggris, dan beberapa negara Asia. Cemilan ini termasuk yang berharga tinggi karena bahan mentahnya juga sudah mahal (https://www.google.com/search?q=apa+itu+onion+ring&oq=apa+itu+onion+ring&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUyCQgAEEUYORiABDIICAQEQABgWGB4yCggCEAAYChgWGB4yCAGDEAAYFhgeMggIBBAAGBYHjIICAUQABgWGB4yCAGGEAAYFhgeMggIBxAAGBYHjIICAgQABgWGB4yCggIEAAYgAQYogTSAQg0MTI4ajBqOagCALACAQ&sourceid=chrome&ie=UTF-8).

Croissant

Croissant adalah roti atau kue kering (pastry) berbentuk bulan sabit yang berlapis-lapis dan renyah, berasal dari Prancis. Teksturnya yang berlapis-lapis didapatkan dari

teknik laminasi, yaitu melipat adonan berulang kali dengan mentega di antaranya. Croissant umumnya memiliki rasa gurih dan kaya mentega, tetapi juga tersedia dalam berbagai variasi rasa dan isian. Memang tidak semua *coffee shop* menyediakana menu ini karena harganya memang cukup tinggi. Dengan harga mulai Rp 30.000 an per biji membuat peminat menu ini terbatas tidak sebanyak mendoan, pisang goreng atau *French fries* yang lebih bersahabat harganya (https://www.google.com/search?q=apa+itu+croissant&oq=apa+itu+croissant&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUyCQgAEEUYORiABDIHCAEQABiABDIICAIQABgWGB4yCAGDEAAYFhgeMggIBBAAGBYHjIICAUQABgWGB4yCAGGEAAYFhgeMggIBxAAGBYHjIICAgQABgWGB4yCggIEAAYChgWGB7SAQg2MTgzajBqOagCBrACAEFFX7OXQt8nb8&sourceid=chrome&ie=UTF-8).

Platter

Platter adalah piring atau wadah besar yang digunakan untuk menyajikan berbagai jenis makanan, biasanya dalam satu porsi besar atau untuk beberapa orang untuk dinikmati bersama. *Platter* seringkali berisi kombinasi berbagai jenis makanan, seperti daging, sayuran, dan karbohidrat, yang disusun secara artistik. *Platter* ini biasanya berisi pilihan makanan seperti kentang goreng atau *French fries*, sosis, *onion ring*, dan salad, dilengkapi dengan saus dan mayones. *Snack platter* menjadi menu favorit di *coffee shop* karena cocok untuk acara kumpul-kumpul atau sekedar teman minum kopi. Menu ini tidak membuat kekenyangan sehingga juga sangat sesuai jika dibuat sebagai menu pembuka sebelum menu utama dating (https://www.google.com/search?q=apa+itu+platter&oq=apa+itu+platter&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUyCQgAEEUYORiABDIHCAEQABiABDIHCAIQABiABDIICAMQABgWGB4yCAGEEAAYFhgeMggIBRAAGBYHjIICAYQABgWGB4yCAGHEAAYFhgeMggICBAAGBYHjIICAKQABgWGB7SAQg2ODYxajBqOagCALACAA&sourceid=chrome&ie=UTF-8).

Makanan berat

Makanan berat merupakan jenis makanan yang mengenyangkan yang biasanya dilakukan pada jam makan utama. Pada kebanyakan orang, makan berat dilakukan tiga kali sehari, pagi, siang dan malam. Pada banyak *coffee shop*, jenis makanan berat disebut *main course*, menunya biasanya berupa nasi dengan aneka topping, mie atau bakmie, spaghetti atau pasta. Seperti di Ekstens Coffee & Space, *main course*-nya meliputi nasi dan *rice bowl* dengan aneka topping. Di sini *main course* dipisahkan dari menu pizza dan pasta, yang mana pizza disajikan dengan topping *pepperoni* dan *Bolognese*, sedangkan pasta disajikan dengan rasa *carbonara* dan *bolognese*. Kopi Nuri juga menyediakan *main course* berupa aneka nasi seperti nasi telur, ati, ayam penyet, ayam goreng, nasi goreng, dan nasi katsu. Tidak jauh beda, di Bestie Kopi, *main course*-nya juga meliputi aneka jenis nasi dan *steak* yang dipisahkan dari menu nasi goreng dan mie. Begitu pun di Cendhono Coffee tersedia *main course* dengan menu nasi dan *rice bowl* bakmi, serta bihun dan kwetiauw. Sementara Kopi Lawe menyajikan *main course* berupa nasi goreng, nasi ayam, dan spaghetti. Sedangkan Bento Kopi menyediakan *main course* berupa ayam penyet bento, nasi sarden, *scramble fish*. Selain *main course*, disini juga tersedia menu aneka *rice bowl*, bento combo serta *noodle* untuk aneka mie. Selain *main course*, makan berat di beberapa *coffee shop* juga menggunakan istilah lain. Seperti White House menggunakan istilah *meals* yang meliputi nasi goreng, bakmi goreng Jawa, dan selat Solo. Nama menu ini dipisahkan dari menu ayam, daging, ikan, dan *steak*, dengan aneka variannya. Sementara di Light Space Coffee lebih memilih nama *food* untuk makanan beratnya yang berupa *rice bowl*, *spaghetti* dan ayam geprek. Sedangkan Kopi Djuwos yang sama-sama menggunakan

nama *food* namun hanya menyediakan menu sop manten, sop mando, dan gado-gado. Satu - satunya *coffee shop* yang tidak memakai istilah khusus untuk makan beratnya adalah Janoco Resto & Coffee. Disini hanya disediakan paket hemat, *crispy steack*, *original steak*, nasi ayam, dan *spaghetti*.

Spaghetti

Spagheti adalah jenis pasta yang panjang dan tipis, berbentuk seperti benang, dan terbuat dari gandum. Spaghetti adalah makanan pokok dalam masakan Italia dan biasanya disajikan dengan berbagai macam saus, seperti saus tomat, saus daging, atau saus krim. Terdapat banyak jenis spaghetti sesuai toppingnya, misalnya spaghetti Bolognese ketika disajikan dengan saus Bolognese yang berempah. Saus ini biasanya terbuat dari daging cincang (sapi atau ayam), tomat, bawang bombay, wortel, seledri, dan berbagai bumbu. Jenis lainnya adalah spaghetti carbonara yaitu spaghetti dengan saus krim yang terbuat dari telur, keju, daging dan lada hitam. Selain itu terdapat spaghetti aglio olio yaitu spaghetti dengan bawang putih dan minyak zaitun. Biasanya hidangan ini juga diberi tambahan cabai kering (*chili flakes*) untuk rasa pedas, dan kadang ditambah peterseli cincang atau keju parut (seperti parmesan) saat disajikan (https://www.google.com/search?q=apa+spagetti&oq=apa+spagetti&gs_lcrp=EgZjaHJvbwUyBggAEEUYOTIICAEQABgNGIAEMgkIAhAAGA0YgAQyCagDEAAYDRgeMgoIBBAAGAgYDRgeMgoIBRAAGAgYDRgeMgoIBhAAGAgYDRgeMgoIBxAGAgYDRgeMgoICBAAGAgYDRgeMgoICRAAGAgYDRge0gEINzU2OWowajeoAgCwAgA&sourceid=chrome&ie=UTF-8).

Steak

Steak adalah potongan daging, umumnya daging sapi, yang dipanggang atau dibakar. Steak bisa juga dibuat dari daging lain seperti ikan, ayam, atau bahkan daging hewan lain seperti bison, kerbau, atau domba. Kata "steak" sendiri lebih mengacu pada teknik memasak daripada jenis dagingnya. Sausnya bisa *brown sauce* atau *mushroom* {jamur kancing}. Steak adalah potongan daging (https://www.google.com/search?q=apa+steak&oq=apa+steak&gs_lcrp=EgZjaHJvbwUyBggAEEUYOTIICAEQABgWGB4yCagCEAAYFhgeMggIAxAGBYHHjIICAQQABgWGB4yCAgFEAAYFhgeMgoIBhAAGAoYFhgeMggIBxAGBYHHjIKCagQABgKGBYYHjIICAKQABgWGB7SAQgxNzI3ajBqOagCALACAA&sourceid=chrome&ie=UTF-8).

Katsu

Katsu adalah hidangan Jepang yang berupa potongan daging, biasanya ayam (chicken katsu) atau babi (tonkatsu), yang dilapisi tepung roti dan digoreng hingga renyah. Secara harfiah, "katsu" adalah kependekan dari "katsuretsu" dalam bahasa Jepang, yang berarti "cutlet" atau potongan daging yang digoreng. Katsu biasanya disajikan dengan salad sayur dan nasi (opsi) (https://www.google.com/search?q=apa+katsu&oq=apa+katsu&gs_lcrp=EgZjaHJvbwUyCQgAEEUYORiABDIHCAEQABiABDIICAIQABgWGB4yCagDEAAYFhgeMggIBBAAGBYHHjIICAUQABgWGB4yCagGEAAYFhgeMggIBxAGBYHHjIICagQABgWGB4yCagJEAAYFhge0gEIMjUxM2owajmoAgCwAgA&sourceid=chrome&ie=UTF-8).

Signature

Hampir semua *coffee shop* menyediakan menu-menu yang hampir sama. Namun, setiap *coffee shop* biasanya memiliki menu khusus yang berbeda dari *coffee shop* lain yang disebut signature. Di *coffee shop*, "signature" mengacu pada menu andalan atau khas yang

menjadi ciri khas dari *coffee shop* tersebut. Ini bisa berupa minuman kopi, makanan, atau bahkan pelayanan khusus yang membedakan *coffee shop* tersebut dari yang lain. *Signature* menu adalah hidangan atau minuman yang dianggap paling mewakili identitas dan kualitas dari suatu *coffee shop*. Biasanya, ini adalah produk yang paling disukai dan direkomendasikan.

Signature menu biasanya dirancang untuk menjadi pembeda, sesuatu yang tidak bisa ditemukan di *coffee shop* lain, bisa jadi merupakan resep unik, kombinasi rasa yang tidak biasa, atau cara penyajian yang berbeda yang menciptakan pengalaman unik dan berkesan bagi pelanggan, sehingga mereka mengingat dan kembali lagi ke *coffee shop* tersebut. Sehingga di *coffee shop* biasa dikenal ada *signature drink* atau *signature dish*. Contoh *signature drink* adalah *signature coffee* misalnya bisa berupa campuran biji kopi khusus, racikan rasa yang unik, atau metode penyeduhan yang berbeda. Sedangkan *signature dish*, misalnya kue atau makanan ringan yang menjadi favorit pelanggan. Selain itu, mungkin juga suatu *coffee shop* menyediakan *signature service*, yaitu pelayanan khusus, seperti cara barista menyapa pelanggan, suasana *coffee shop* yang unik, atau acara-acara khusus yang diadakan secara rutin (https://www.google.com/search?q=apa+menu+signature+di+coffee+shop&oq=apa+menu+signature+di+coffee+shop&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUyBggAEEUYOTIHCAEQIRiSAzIHC AIQIRiSAzIHCAMQIRiSAzIHC AQQIRiSAzIHC AUQIRiSA9IBCTE0MzE0ajBqOagCB rACAF EF j-6DC3XNDHc&sourceid=chrome&ie=UTF-8).

Dengan memiliki *signature menu*, *coffee shop* berharap dapat menciptakan daya tarik yang kuat bagi pelanggan, membuat mereka mengingat *coffee shop* tersebut, dan menjadikannya pilihan utama saat ingin menikmati kopi atau makanan.

Seperti yang disediakan di White House, *signature*-nya berupa *signature coffee* dengan nama menu yang unik yaitu White House coffee, *but first coffee* dan *new day coffee*. Begitu pun di Kopi Djuwos *signature*-nya juga unik yang meliputi kopi Djuwos, *Djuwos tropical*, *NSR coffee*, *CSR coffee*, *CBR coffee*, *apple presco ice*, dan *berry presco ice*. Juga menyediakan *special guest menu* berupa *coffee beer*, *temulawak*, *sarsaparilla*, dan *kapiten*. Tidak jauh beda, di Ekstens Coffee & Space juga memiliki *signature drink* berupa *geisha*, *black passion*, *ginger cooler*, *the detox*, *herbs coffee*, *ice sparkling coffee*, dan *Eksten coffee*. Sedangkan di Light Space Coffee *signature*-nya berupa *light palm coffee*, *green space*, *mojito mocktail*, *light isaka*, *Arabella space*, *wonderland*, *wonderwall*. Begitu pun di Bestie Kopi *signature*-nya meliputi *sun kiss summer*, *cookies cream*, dan *crema de fresa*. Sementara di Cendhono Coffee menghadirkan nuansa klasik pada *signature coffee*-nya yang berupa kopi pandan, kopi klepon, *coffee rush lemonade*, dan mega mendung. Begitu pun di Bento Kopi, *signature* klasiknya meliputi susu jahe, jahe gepuk, *chocoberry*, *coffee terus*, *coffee pandan*, *tropical coffee*. Sedangkan Kopi Nuri memiliki *signature* berupa *ice kopi nuri*, *nuri strawberry milk*, *nuri mango milk*, *mango thao milk*, *dawet milky*, *ice tape*, dan *lychee tea nuri*. Bahkan *signature* di Kopi Lawe memiliki nama klasik estetik khas Jawa yaitu kopi susu sidomukti, kopi susu sidoluhur, kopi susu sidomulyo, kopi susu sidoderajat, *espresso mocktail*, *matcha presso*. Hanya Janoco Resto & Coffee yang tidak menyediakan *signature* di *store* nya.

Simpulan

Berdasarkan hasil analisis terhadap daftar menu dari 10 *coffee shop*, dapat disimpulkan bahwa terdapat keragaman register atau variasi penggunaan bahasa dalam penyajian nama-nama menu. Secara kuantitatif, total item menu yang ditemukan adalah sebanyak 713 item, yang terdiri dari 403 menu minuman, 160 menu makanan berat, dan 150 menu makanan ringan.

Menu minuman menjadi jenis yang paling dominan ditawarkan oleh *coffee shop*, menunjukkan bahwa minuman — terutama kopi dan variasinya — tetap menjadi fokus utama bisnis ini. Adapun penggunaan register dalam penamaan menu mencerminkan strategi pemasaran yang kreatif dan sering kali mengadopsi istilah dalam bahasa Inggris atau istilah unik untuk menarik minat konsumen, misalnya penggunaan kata-kata seperti *espresso*, *americano*, *cappuccino*, *matcha latte*, *long black*, *rice bowl*, *crispy bites*, *steak*, *onion ring*, *spaghetti*, *katsu*, dan lain-lain. Meski begitu, untuk tetap mengakomodir budaya local, mereka juga menyediakan menu-menu klasik atau nusantara, seperti kopi tubruk, mendoan, pisang goreng, dan lain-lain. Namun tak jarang, menu local pun diberi nama dengan bahasa asing untuk menunjukkan kemodernannya, seperti pisang goreng menjadi *banana crispy*, kentang goreng menjadi *French fries*, roti bakar menjadi *toast*, dan sebagainya.

Penggunaan register ini tidak hanya berfungsi sebagai label produk, tetapi juga sebagai identitas dan daya tarik khas masing-masing *coffee shop*. Untuk itu mereka juga menyediakan menu khusus yang berbeda dari tempat lain yaitu *signature* yang tidak akan ditemukan di tempat lain. Hal ini turut mencerminkan adanya pengaruh budaya global dan tren gaya hidup dalam dunia kuliner saat ini.

Referensi

- Haryanti, Putri, Ulfa Nurul Hija, Sri Waljinah, Laili Etika Rahmawati. 2019. Analisis Wacana Daftar Menu Makanan Berpendekatan Sosial Budaya Masyarakat. *Prosiding The 10th University Research Colloquium 2019*. pp 69-76. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Muhammadiyah Gombong.
file:///C:/Users/USER/Downloads/editor_urecol,+Journal+editor,+9+PROSIDI+NG+205+69+s.d+76.pdf
- Holmes, Janet. 2001. *An Introduction to Sociolinguistics*. Harlow: Pearson Education.
- Khasanah, dkk. 2015. Fenomena Penggunaan Bahasa Asing dalam Penamaan Bisnis Kuliner di Kawasan Soekarno Hatta Kota Malang. *Jurnal Lingkar Widayaiswara*. 2015; 2(1):1-11
- Krismawati, Krismawati dan Tri Pujiati. 2021. REGISTER BARISTA DI COFFEE SHOP LEVEL UP BSD (KAJIAN SOSIOLINGUISTIK). *Prosiding Seminar Bahasa Indonesia, Vol 2, No 1 (2021)*. DOI: <http://dx.doi.org/10.32493/sns.v2i1.16693>
<http://openjournal.unpam.ac.id/index.php/SNS/article/view/16693>
- Moloeng J Lexy. 2008. *Metodologi Penelitian Kualitatif Edisi Revisi*. Bandung: PT.Remaja Rosdakarya
- Muawanah, Imroatun. 2019. *Fenomena Maraknya Coffee Shop Sebagai Gejala Gaya Hidup Anak Muda Di Kota Metro (Studi Pada Mahasiswa lain Metro)*. Skripsi. Jurusan Ekonomi Syariah, IAIN Metro.
<https://repository.metrouniv.ac.id/id/eprint/683/1/IMROATUN%20MUAWANAH%201502040053%20%20-%20Perpustakaan%20IAIN%20Metro.pdf>
- Nurikhsan, Indriani, Safitri. 2019. Fenomena Coffe Shop Di Kalangan Konsumen Remaja. *WIDYA KOMUNIKA - Jurnal Komunikasi dan Pendidikan Vol 9 No 2 (2019)*. /DOI:10.20884/wk.v9i2.1962
<https://jos.unsoed.ac.id/index.php/wk/article/view/1962>
- Kurniawan, Andre. Perbedaan Kopi Espresso dan Americano, Pecinta Kopi Wajib Tahu. Diakses Kamis, 28 Oktober 2021 17:00. Merdeka.com
<https://www.merdeka.com/jabar/perbedaan-kopi-espresso-dan-americano-pecinta-kopi-wajib-tahu-klm.html>

<https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/kedai%20kopi>, 2021

<https://www.kompas.com/food/read/2022/07/12/113200375/apa-itu-kopi-manual-brew-dan-keunggulannya-dibandingkan-teknik-lain->

<https://www.nescafe.com/id/artikel/mengenal-kopi-hitam-espresso>

<https://travel.kompas.com/read/2019/09/10/070000527/apa-itu-espresso-dan-istilah-lain-di-kedai-kopi-yang-harus-kamu-tahu?page=all>

<https://food.detik.com/info-kuliner/d-4961436/9-teknik-manual-brew-yang-bisa-memudahkan-kamu-racik-kopi-di-rumah>

https://www.google.com/search?q=vietnam+drip&oq=vietnam+drip&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUqDAGAEUYOxixAxiABDIMCAAQRRg7GLEdGIAEMgcIARAAGIAEMgcIAhAA GIAEMgYIAxBFGAEyBwgEEAAYgAQyBwgFEAAYgAQyBwgGEAAYgAQyBwgHEA AYgATSAQkxNDcxMGowajmoAgCwAgA&sourceid=chrome&ie=UTF-8

https://www.google.com/search?gs_ssp=eJzj4tTP1TcwLDAszjNgdGDw4izILy1SyC9LLQIAUIwHKA&q=pour+over&oq=pour&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUqDAGAEUC4YQxiABBi KBTIMCAAQLhhDGIAEGloFMgwlARBFGDkYsQMYgAQyBwgCEAAYgAQyBwgDE AAYgAQyBwgEEAAYgAQyBwgFEAAYgAQyBwgGEAAYgAQyBwgHEAAYgAQyBw gIEAAYgAQyBwgJEAAYgATSAQgzNzgyajBqOagCALACAA&sourceid=chrome&ie=UTF-8

https://www.google.com/search?q=V60+Japanase&oq=V60+Japanase&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUyBggAEUYOTIICAEQABgNGIAEMgYIAhBFGAEyCQgDEAAYDRiABDIJCAQ QABgNGIAEMgkIBRAAGA0YgAQyCQgGEAAYDRiABDIJCAcQABgNGIAE0gEIMTI 3OGowajmoAgCwAgA&sourceid=chrome&ie=UTF-8

https://www.google.com/search?q=apap+itu+aeropress&oq=apap+itu+aeropress&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUyBggAEUYOTIICAEQABgNGIAEMgkIAhAAGA0YgAQyCAGDE AAYFhgeMggIBBAAGBYHjIHCAUQABjvBdIBCDQzNjJqMGo5qAIGsAIB8QUUz2k SAX4Z1A&sourceid=chrome&ie=UTF-8

https://www.google.com/search?q=apa+itu+koka+di+dml+istilah+perkopian&oq=apa+itu+koka+di+dml+istilah+perkopian&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUyBggAEUYOTIICAEQIRgKKGKABMgkIAhAhGAoYoAEyBwgDECEYjwlyBwgEECEYjwLSAQkyMjEwM 2owajmoAgCwAgA&sourceid=chrome&ie=UTF-8

https://www.google.com/search?q=apa+i+tu+tea+based&oq=apa+i+tu+tea+based&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUyBggAEUYOTIICAEQABgWGB4yCggCEAAYgAQYogQyCggDE AAYgAQYogQyCggEEAAYgAQYogQyCggFEAAYgAQYogTSAQgzNzU0ajBqOagCBr ACAfEfz0yaLvoKAjU&sourceid=chrome&ie=UTF-8

https://www.google.com/search?q=milk+based&oq=milk+based&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUyCQgAEUYORiABDIHCAEQQLhiABDIHCAIQABiABDIHCAMQABiABDIHCAQQA BiABDIHCAUQABiABDIHCAYQABiABDIHCACQABiABDIHCAGQABiABDIHCAkQA BiABNIBCDI5MjhqMGo3qAIAAsAIA&sourceid=chrome&ie=UTF-8

https://www.google.com/search?q=apa+itu+mojito+based&oq=apa+itu+mojito+based&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUyBggAEEUYOTIHCAEQIRigATIHCAIQIRigATIHCAMQIRiPAjIHCAQQIRiPATiBCDY3NjBqMGo5qAIGsAIB8QUUIK3ejG6onA&sourceid=chrome&ie=UTF-8

https://www.google.com/search?q=apa+itu+mocktail&oq=apa+itu+mocktail&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUyCQgAEEUYORiABDIHCAEQABiABDIHCAIQABiABDIHCAMQABiABDIICAQQABgWGB4yCagFEAAyFhgeMggIBhAAGBYHHjIICAcQABgWGB4yCagIEAAyFhgeMggICRAAGBYHHtIBCDUyNDFqMGo5qAIGsAIB8QU59BFoOYpKbw&sourceid=chrome&ie=UTF-8

https://www.google.com/search?q=apa+itu+minuman+squash&sca_esv=0de3656c54fa3244&sxsrf=AE3TifOPa0wA-wX5hX-DSUswDzHspD8u1A%3A1754983581760&ei=neyaaNCaLryX4-EPiY67-As&ved=0ahUKEwiQ3ein34SPAxW8yzgGHQnHDr8Q4dUDCBA&uact=5&oq=apa+itu+minuman+squash&gs_lp=Egxnd3Mtd2l6LXNlcniAiFmFwYSBpdHUgbWludW1hbiBzcXVhc2gyBhAAGAcYHjIFEAAyGAQyBhAAGAcYHjIGEAAyCBgeMggQABiABBiiBEiDHIC5EFjRGnACeAGQAQCYAacBoAHqBAoBAzYuMrgBA8gBAPgBAZgCqCqACvgbCAgoQABiWaxjWBBhHwgINEAAyGAQYsAMYQxiKBcICBxajGLACGCfCAgcQABiABBgNwglIEAAyBxglGB7CagYQABgNGB6YAwCIBgGQBgmSBwM4LjKGB5UnsgcDNi4yuAeiBSIHBTItNy4zyAdH&sclient=gws-wiz-serp

https://www.google.com/search?q=apa+itu+mendoan&oq=apa+itu+mendoan&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUyCQgAEEUYORiABDIKCAEQABgKGBYYHjIICAIQABgWGB4yCagDEAAyFhgeMggIBBAAGBYHHjIICAUQABgWGB4yCagGEAAyFhgeMgoIBxAAGIAEGKIEMgoICBAAGIAEGKIE0gEIMzM5MWowajmoAgawAgHxBcIt2jzQFpne&sourceid=chrome&ie=UTF-8

https://www.google.com/search?q=apa+itu+french+fries&oq=apa+itu+french+fries&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUyCQgAEEUYOXiABDIJCAAQRRg7GIAEMgclARAAGIAEMgclAhAAGIAEMgglAxAAGBYHHjIICAIQABgWGB4yCagFEAAyFhgeMggIBhAAGBYHHjIICAcQABgWGB4yCagIEAAyFhgeMggICRAAGBYHHtIBCDQ3NTVqMGo5qAIGsAIB8QU1_tip-atSAw&sourceid=chrome&ie=UTF-8

https://www.google.com/search?q=arti+wedgen+potato&oq=arti+wedgen+potato&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUyBggAEEUYOTIKCAEQABgIGA0YHjIKCAIQABgIGA0YHjIMCAMQABgIGA0YDRgeMgoIBBAAGIAEGKIEMgoIBRAAGIAEGKIEMgoIBhAAGIAEGKIE0gEINjMyNWowajeoAgCwAgA&sourceid=chrome&ie=UTF-8

https://www.google.com/search?q=apa+itu+onion+ring&oq=apa+itu+onion+ring&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUyCQgAEEUYORiABDIICAQEQABgWGB4yCggCEAAyChgWGB4yCAgDEAAyFhgeMggIBBAAGBYHHjIICAUQABgWGB4yCagGEAAyFhgeMggIBxAAGBYHHjIICAgQABgWGB4yCggIEAAyGAQYogTSAQg0MTI4ajBqOagCALACAQ&sourceid=chrome&ie=UTF-8

https://www.google.com/search?q=apa+itu+croissant&oq=apa+itu+croissant&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUyCQgAEEUYORiABDIHCAEQABiABDIICAQABgWGB4yCagDEAAyFhgeMggIBBAAGBYHHjIICAUQABgWGB4yCagGEAAyFhgeMggIBxAAGBYHHjIIC

[AgQABgWGB4yCggIEAAYChgWGB7SAQg2MTgzajBqOagCBrACAFEFFX7OXQt8n
b8&sourceid=chrome&ie=UTF-8](#)

[https://www.google.com/search?q=apa+itu+platter&oq=apa+itu+platter&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUyCQgAEEUYORiABDIHCAEQABiABDIHCAIQABiABDIICAMQABgWGB4yCAGEEAAYFhgeMggIBRAAGBYHjIICAYQABgWGB4yCAGHEAAYFhgeMggICBAAGBYHjIICAKQABgWGB7SAQg2ODYxajBqOagCALACAA&sourceid=chrome&ie=UTF-8](#)

[https://www.google.com/search?q=apa+spagetti&oq=apa+spagetti&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUyBggAEEUYOTIICAQABgNGIAEMgkIAhAAGA0YgAQyCAGDEAAYDRgeMgoIBBAAGAgYDRgeMgoIBRAAGAgYDRgeMgoIBhAAGAgYDRgeMgoIBxAAGAgYDRgeMgoICBAAGAgYDRgeMgoICRAAGAgYDRge0gEINzU2OWowajeoAgCwAgA&sourceid=chrome&ie=UTF-8](#)

[https://www.google.com/search?q=apa+steak&oq=apa+steak&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUyBggAEEUYOTIICAQABgWGB4yCAGCEAAYFhgeMggIAxAAGBYHjIICAQQABgWGB4yCAGFEAAYFhgeMgoIBhAAGAoYFhgeMggIBxAAGBYHjIKCAGQABgKGBYYHjIICAKQABgWGB7SAQgxNzI3ajBqOagCALACAA&sourceid=chrome&ie=UTF-8](#)

[https://www.google.com/search?q=apa+katsu&oq=apa+katsu&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUyCQgAEEUYORiABDIHCAEQABiABDIICAQABgWGB4yCAGDEAAYFhgeMggIBBAAGBYHjIICAUQABgWGB4yCAGGEAAYFhgeMggIBxAAGBYHjIICAGQABgWGB4yCAGIEAAYFhge0gEIMjUxM2owajmoAgCwAgA&sourceid=chrome&ie=UTF-8](#)

[https://www.google.com/search?q=apa+menu+signature+di+coffee+shop&oq=apa+menu+signature+di+coffee+shop&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUyBggAEEUYOTIICAQIRiSAzIHCAIQIRiSAzIHCAMQIRiSAzIHCAQQIRiSAzIHCAUQIRiSA9IBCTE0MzE0ajBqOagCBrACAFEFj-6DC3XNDHc&sourceid=chrome&ie=UTF-8](#)