

**Hari, Tanggal : Rabu, 16 Agustus 2023**

**Waktu : 11.00 WITA – Selesai**

**Tempat : Departemen Ilmu  
Sejarah Fakultas Ilmu Budaya  
Universitas Hasanuddin**

**WARUNG KOPI DOTTORO DI KOTA MAKASSAR**

**TAHUN 1965 - 2005**



**SKRIPSI**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat ujian guna memperoleh gelar  
Sarjana Humaniora pada Departemen Ilmu Sejarah Fakultas Ilmu Budaya  
Universitas Hasanuddin**

**Oleh:**

**RISMAYANI BANNE**

**Nomor Induk Pokok: F061171507**

**DEPARTEMEN ILMU SEJARAH  
FAKULTAS ILMU BUDAYA  
UNIVERSITAS HASANUDDIN  
MAKASSAR**

**2023**



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI**  
**UNIVERSITAS HASANUDDIN**  
**FAKULTAS ILMU BUDAYA**

Alamat Jalan Perintis Kemerdekaan Km. 10 Makassar Kode POS 90245 Telp/Fax 0411-587221

---

**HALAMAN PERSETUJUAN**

Sesuai Dengan Surat Tugas Dekan Fakultas Ilmu Budaya Universitas Hasanuddin

Nomor : 804/UN4.9/KEP/2022

Tanggal : 18 April 2022

Dengan ini kami menyatakan bahwa skripsi yang berjudul :

**Warung Kopi Dottoro di Kota Makassar Tahun 1965 - 2005**

Disetujui untuk diajukan pada tim penguji dalam ujian skripsi

Makassar, 18 Juli 2023

**Konsultan I**

**Dr. Amrullah Amir, S.S., M.A.**  
NIP 1974101620003121001

**Konsultan II**

**Drs. Dias Pradadimara, M.A., M.S.**  
NIP 196412171998031001

**Disetujui untuk diteruskan kepada Panitia Ujian Skripsi,  
a.n Dekan**

**Ketua Departemen Ilmu Sejarah  
Fakultas Ilmu Budaya**

**Dr. Ilham, S.S., M.Hum**  
NIP: 197608272008011011

**HALAMAN PENGESAHAN**

**SKRIPSI**

**WARUNG KOPI DOTTORO DI KOTA MAKASSAR**

**TAHUN 1965-2005**

Disusun dan diajukan oleh:

**RISMAYANI BANNE**

**F061171507**

Telah dipertahankan dihadapan Panitia Ujian Skripsi pada tanggal 16 Agustus 2023 dan dinyatakan telah memenuhi sejumlah persyaratan.



Dr. Amrullah Amir, S.S., M.A.  
NIP. 1974101620003121001

Drs. Dias Pradadimara, M.A., M.S  
NIP. 196412171998031001

Mengetahui,

Dekan Fakultas Ilmu Budaya  
Universitas Hasanuddin



Prof. Dr. Akin Duli, M.A  
NIP. 19640716 199103 1 010

Ketua Departemen Ilmu Sejarah  
Universitas Hasanuddin

Dr. Ilham, S.S., M.Hum  
NIP. 197608272008011 011

**HALAMAN PENERIMAAN  
FAKULTAS ILMU BUDAYA  
UNIVERSITAS HASANUDDIN**

Pada hari Rabu, 16 Agustus 2023, Panitia Ujian Skripsi Departemen Ilmu Sejarah telah menerima dengan baik skripsi yang berjudul:

**WARUNG KOPI DOTTORO DI KOTA MAKASSAR  
TAHUN 1965-2005**

Yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat Ujian Akhir guna memperoleh gelar Sarjana Humaniora pada Departemen Ilmu Sejarah, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Hasanuddin.

Makassar, 16 Agustus 2023



- |                                      |              |   |   |
|--------------------------------------|--------------|---|---|
| 1. Dr. Amrullah Amir, S.S., M.A.     | Ketua        | : |  |
| 2. Drs. Dias Pradadimara, M.A., M.S. | Sekretaris   | : |  |
| 3. Dr. Nahdia Nur, M.Hum.            | Penguji I    | : |  |
| 4. Drs. Abd. Rasyid Rahman, M.A.     | Penguji II   | : |  |
| 5. Dr. Amrullah Amir, S.S., M.A.     | Konsultan I  | : |  |
| 6. Drs. Dias Pradadimara, M.A., M.S. | Konsultan II | : |  |

## PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini,

Nama : Rismayani Banne

NIM : F061171507

Departemen/Program Studi : Ilmu Sejarah/Strata 1 (S1)

Dengan ini menyatakan yang sebenar-benarnya bahwa skripsi yang berjudul

### **WARUNG KOPI DOTTORO DI KOTA MAKASSAR TAHUN 1965-2005**

adalah karya ilmiah saya sendiri. Karya ilmiah ini sebagai syarat untuk memperoleh gelar akademik di suatu perguruan tinggi (Universitas Hasanuddin). Penulisan karya ilmiah ini sesuai dengan kaidah penulisan akademik. Apabila di kemudian hari ternyata di dalamnya terdapat unsur-unsur plagiarisme dan tidak dapat dibuktikan dengan metode historiografi, saya bersedia menerima sanksi yang berlaku.

Makassar, 20 Juli 2023

Yang membuat pernyataan,



Rismayani Banne

## KATA PENGANTAR

*Bismillahirrahmanirrahim*

*Assalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh*

Alhamdulillah segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, atas segala limpahan rahmat dan karunia-Nya kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul **“Warung Kopi Dottoro di Kota Makassar Tahun 1965-2005”** sebagai syarat dalam menyelesaikan Program Sarjana (S1) guna mendapatkan gelar Sarjana Humaniora dari Departemen Ilmu Sejarah Fakultas Ilmu Budaya Universitas Hasanuddin. Shalawat dan salam senantiasa tercurahkan kepada Baginda Muhammad SAW, nabi dan rasul penutup yang senantiasa menyebarkan tauhid dan kebaikan serta membawa ajaran islam sebagai petunjuk hidup bagi umat manusia seluruh alam.

Penulisan skripsi ini tentunya melalui proses yang cukup panjang hingga dapat sampai ke tangan pembaca saat ini. Proses awal yang cukup menguras waktu dan tenaga untuk penulisan skripsi ini yakni pencarian judul penelitian. Berbeda dengan jurusan-jurusan lainnya yang ada di Fakultas Ilmu Budaya ini, jurusan sejarah memiliki tantangan tersendiri untuk penentuan judul penelitian. Penulisan sejarah harus dilandasi oleh data primer atau arsip yang kuat untuk dapat dikembangkan, namun tak dapat dipungkiri bahwasanya arsip-arsip yang tersedia telah banyak diteliti dan digunakan oleh peneliti-peneliti sebelumnya. Sementara, untuk penulisan sejarah dibatasi oleh periode tahun tertentu sedangkan arsip-arsip untuk tahun tersebut tidak akan mengalami perubahan kendala.

Skripsi ini tentunya tidak akan terselesaikan tanpa bantuan dari berbagai pihak. Baik pihak yang secara langsung berperan dalam penyusunan skripsi ini maupun pihak yang berperan secara tidak langsung. Semua bantuan tersebut merupakan ilmu yang luar biasa bagi penulis. Sungguhlah ilmu yang paling tinggi adalah ilmu yang kiranya dapat memberi manfaat untuk orang lain. Semoga skripsi ini juga dapat memberikan manfaat bagi para pembacanya.

Skripsi ini secara khusus penulis persembahkan untuk kedua orang tua tercinta, Ayahanda **Banne** dan Ibunda **Hawasiah**, yang dengan sangat hebatnya dapat membawa anaknya ke perguruan tinggi hingga mendapatkan gelar sarjana. Perjuangan hidup luar biasa telah mereka lalui, tapi tak pernah gentar untuk membawa anak perempuan satu-satunya menuju cakrawala dunia. Penulis ingin berterima kasih sedalam-dalamnya atas segala cucuran keringat, air mata, dan perjuangan Ayah dan Ibu untuk menuntun penulis hingga berada di titik ini. Untaian doa serta pengorbanan tiada henti yang tidak pernah lelah mendidik dan membesarkan penulis sehingga menjadi orang yang berguna dan kapanpun penulis takkan bisa membalasnya. Maafkan jika ananda sering menyusahkan, merepotkan, serta melukai perasaan. Keselamatan dunia akhirat semoga selalu untukmu. Tak lupa pula penulis panjatkan terima kasih yang juga tak terhingga untuk tanteku tersayang (Almh.) Hj. Tandi yang telah membesarkan penulis dari masuk dibangku Sekolah Dasar sampai dimana penulis masuk dibangku Sekolah Menengah Atas.

Juga kepada kakakku satu-satunya yakni Riat atas segala dukungan dan kasih sayangnya kepada penulis, serta keluarga besar penulis terima kasih atas segala support baik moril, materil serta motivasi yang selama ini diberikan kepada penulis, semoga segala kebaikan senantiasa menyertai.

Penulis menyadari bahwa tulisan ini tidak akan pernah tercipta tanpa dorongan dan motivasi dari berbagai pihak yang rela memberikan segala bantuan, baik itu bantuan moril maupun materil. Oleh sebab itu penulis ingin mengucapkan terima kasih dan penghargaan yang setinggi tingginya penulis utarakan kepada :

1. Kepada kedua pembimbingku yang keren dan baik hati, Dr. Amrullah Amir, S.S., M.A. selaku pembimbing I dan Drs. Dias Pradadimara, M.A.,M.S., selaku pembimbing II. Penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada kedua pembimbing yang senantiasa meluangkan waktu, tenaga, pikiran, memberikan arahan, semangat serta memberikan masukan dan ilmu yang luar biasa kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan penelitian penulis. Terima kasih telah menjadi sosok inspirasi penulis, terima kasih telah membuka wawasan penulis,

dan terima kasih atas segala ilmunya selama masa perkuliahan penulis. Tanpa beliau saya tidak bisa menyelesaikan skripsi ini dengan baik.

2. Bapak Prof. Dr. Ir. Jamaluddin Jompa, MSc, selaku Rektor Universitas Hasanuddin.
3. Bapak Prof. Akin Duli, M.A, selaku Dekan Fakultas Ilmu Budaya Universitas Hasanuddin beserta jajarannya.
4. Kepada seluruh dosen Departemen Ilmu Sejarah Fakultas Ilmu Budaya Universitas Hasanuddin yang telah memberikan ilmu pengetahuan kepada penulis selama menempuh Pendidikan di Departemen Ilmu Sejarah, penulis mengucapkan terima kasih kepada ketua Departemen Ilmu Sejarah, Dr. Ilham, S.S., M. Hum., dan Lili Evita, S.S., M. Hum selaku sekretaris Departemen. Drs. Abd. Rasyid Rahman, M.A., selaku Penasehat Akademik (PA) penulis yang telah membimbing penulis selama masa perkuliahan hingga akhir penyelesaian skripsi. Dr. Suriadi Mappangara, M. Hum, Dr. Bahar Akkase Teng, Lcp. M. Hum, Dr. Bambang Sulistyoyo Edy, M. Hum, Drs. Dias Pradadimara, M.A., M.S., Dr. Amrullah Amir, S.S., M.A., Dr. Abd. Rahman Hamid, M.Si., Nasihin S.S, M.A., Prof. Dr. Abd. Rasyid Asba, M.A. (Alm), Dr. Muslimin AR. Effendy, M.A, Dr. Nahdia Nur, M. Hum, Dr. Ida Liana Tanjung, M. Hum, dan ibu Margrieth Moka Lappia, S.S, M.S (Almh).
5. Terima Kasih penulis ucapkan kepada Kepala Sekretariat Departemen Ilmu Sejarah, Bapak Ujddi Usman Pati S. Sos., untuk segala bantuannya dalam mengurus berbagai administrasi mulai awal semester hingga selesainya penulisan skripsi ini. Dan kepada seluruh civitas akademika kampus Universitas Hasanuddin yang telah membantu penulis dalam pengurusan berkas sehingga dapat sampai pada tahap ini.
6. Terima kasih kepada para narasumber yang telah memberikan waktu luang untuk berbagi informasi seputar sejarah Warung Kopi Dottoro di Kota Makassar. Terkhusus Bapak Muhammad Nasir dan Ibu Jumriani Idrus selaku anak dari almarhum Bapak Idrus Daeng Naba yang kini menjadi penerus Warung Kopi Dottoro. Tanpa mereka penulis akan kesulitan dalam mencari informasi seputar Warung Kopi Dottoro.



7. Teman-teman seperjuangan Ilmu Sejarah 2017 secara keseluruhan dan Pramoedya 2017 Rustan, Ramin Indrawan, Rinaldi, Fahmi Sukarta, Muh. Tri Budiman, Taufiqul Akbar, Muh. Irfan, Muh. Jihad Rahman, Muh. Ilham Rani, Nurhazizah, Aprilianti Sawe, Andi Aliefka Priyatma, Musdalipah, Vivin Rindiani, St. Ainun Rahmi, Nurjannah, ST. Khadijah Muslimin, Bella Astari Patta, Nur Ismi, Yusrah, Khaerani, Harmina, Faridah, Arika, Anisa, Arya Yulia Andika K, Anisa Devi, penulis mengucapkan terima kasih atas kenangan dan perjuangan selama menjalani masa perkuliahan. Masing-masing diantara kita akan mengejar jalan dan impian yang mungkin berbeda. Semoga kelak dapat bersua kembali pada waktu yang akan datang.
8. Keluarga besar KMFIB dan terkhusus keluarga besar HUMANIS KMFIB-UH yang menjadi rumah kedua penulis, tempat belajar ilmu akademik, organisasi, bahkan kehidupan serta pengalaman yang tidak akan pernah terlupakan. Semoga semangat itu selalu ada dan hidup sampai kapanpun. Jayalah Sejarahku. Semangat Berliterasi. Sepakat Jalan Bersama. Terima kasih pula kepada kakanda-kakanda HUMANIS KMFIB atas segala ilmu canda tawa dan kepakbalannya, yang telah mengukir kenangan bersama semasa penulis aktif di HUMANIS, itu akan menjadi sebuah sejarah yang takkan terlupakan.
9. Kepada A. Muh. Arafah, S.S, yang selalu memberikan dukungan, motivasi, dan energi positif dalam melalui hari-hari proses penelitian dan penyusunan skripsi ini.
10. Sahabat-sahabat seperjuanganku dari SMA yang sekaligus sudah seperti saudara yakni Sasmita (Mitohank), Ela Nurmita (Elnur), Salima (Bolling), Melsya Yanti (Mecca), Astrid Eka Lestari (Atty), Agustina ismail (Tina), Muhlisa, dan Mega Lestiani P. Terima kasih untuk segala canda tawa dan kegilaan yang tercipta disetiap pertemuan. Meskipun kita tidak akan tahu apa yang terjadi kedepannya, harapku kita tidak akan pernah saling melupa. Love you guys.
11. Teman-teman seperjuangan selama perskripsian Nurhazizah (Sasha), Aprilianti (Sawe), Andi Aliefka Priatma (Alippo), Musdalifah (Ipa), Ramin Indrawan (Mimin), dan ST. Khadijah Muslimin (Chaca) terima kasih telah banyak

membantu penulis, menemani penulis mengumpulkan sumber, yang selalu memberi semangat dan doa kepada penulis, tanpa kalian penulis akan sangat kesusahan terutama dalam menyusun skripsi ini.

12. Kepada sobatku Rustan (Tatan) terima kasih telah banyak membantu penulis menyelesaikan skripsi ini, penulis mungkin belum bisa sampai ke tahap penulisan kata pengantar ini jika beliau tidak kembali ke Makassar. Semoga Allah SWT membalas segala kebaikan-kebaikannya Aamiin.
13. Kepada Vivin Rindiani, Fitrah Arianti, Erwin Saputra, terima kasih atas kebersamaan dan segala bantuan kepada penulis dalam pengurusan berkas-berkas ujian hasil.
14. Kepada ponakan rasa kakak perempuanku, Ayu Nasriani Saputri, S.H, (Ayu), terima kasih banyak atas segala kebaikan, motivasi, dan dukungan kepada penulis, juga kepada bapak Hamuddin dan ibu Sarlota Tawala terima kasih banyak atas semua kebaikan serta dukungan kepada penulis, semoga Allah SWT membalas semua kebaikan-kebaikannya selama ini Aamiin Allahumma Aamiin.
15. Kepada eonnie-eonnie ASPURI kak Tri Maya (Maya), kak Ayu Nasriani Saputri (Ayu), kak Isnaeni (Cece), dan kak Natalia Sambolayu (Natli) terima kasih atas segala kebersamaannya, kebaikannya, celotehan dan nasehat-nasehat baiknya.
16. Untuk semua manusia baik yang ada buat penulis sampai hari ini, penulis ucapkan banyak terima kasih atas segala bantuan, doa dan support yang telah diberikan. Semoga Allah SWT membalas segala kebaikannya.

Penulis berharap semoga hasil penelitian ini dapat bermanfaat, meskipun secara keseluruhan penulis menyadari karya tulis ini masih memiliki kekurangan. Dengan ketulusan hati penulis mengharapkan masukan, saran, dan kritikan-kritikan yang bersifat membangun demi kesempurnaan skripsi ini. Tanpa bimbingan dari orang-orang hebat mendampingi penulis bukanlah siapa-siapa. Akhir kata, penulis berharap

skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi pengembangan ilmu di Fakultas Ilmu Budaya, khususnya di Departemen Ilmu Sejarah.

*Wassalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.*

Makassar, 31 Agustus 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PENERIMAAN .....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR GAMBAR DAN TABEL.....	xiii
ABSTRAK.....	xiv
ABSTRACT.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2. Batasan Masalah .....	6
1.3. Rumusan Masalah.....	7
1.4. Tujuan dan Manfaat Penelitian.....	7
1.5. Tinjauan Pustaka.....	8
1.6. Metode Penelitian .....	9
1.7. Sistematika Penulisan .....	13
BAB II SEJARAH PERKEMBANGAN KOPI DI SULAWESI SELATAN.....	15
2.1. Sejarah Masuknya Kopi di Sulawesi Selatan .....	15
2.2. Perkembangan Warung Kopi di Kota Makassar .....	18
BAB III WARUNG KOPI DOTTORO SAMPAI TAHUN 1990-an.....	25
3.1. Berdirinya Warung Kopi Dottoro.....	25
3.2. Jenis Kopi yang digunakan di Warung Kopi Dottoro .....	28
1. <i>Coarse</i> (Kasar).....	32

2. <i>Medium</i> (Agak Halus) .....	32
3. <i>Fine</i> (Halus).....	32
4. <i>Extra Fine</i> (Sangat Halus) .....	33
5. <i>Turkish</i> .....	33
3.3. Alat dan Cara Pembuatan Kopi di Warung Kopi Dottoro .....	40
BAB IV WARUNG KOPI DOTTORO TAHUN 1990-an - 2005 .....	47
4.1. Perkembangan Warung Kopi Dottoro .....	48
4.2. Warung Kopi Dottoro Cabang Franchise .....	55
4.3. Pengelolaan Warung Kopi Dottoro .....	59
BAB V PENUTUP.....	60
5.1 Kesimpulan .....	60
DAFTAR PUSTAKA .....	62
LAMPIRAN-LAMPIRAN.....	65

## DAFTAR GAMBAR DAN TABEL

Gambar 3. 1 Lokasi Warung Kopi Dottoro Jl. Tinumbu .....	26
Gambar 3. 2 Perbedaan Biji Kopi Arabika dan Kopi Robusta .....	30
Gambar 3. 3 Kopi Robusta Dalam Bentuk Kasar (Coarse) .....	31
Gambar 3. 4 Tingkat Kehalusan Penggilingan Kopi .....	33
Gambar 3. 5 Daftar Jenis Kopi di Toko Setia Jl. Sungai Saddang Baru.....	35
Gambar 3. 6 Daftar Jenis Kopi di Toko Setia Jl. Sungai Saddang Baru.....	36
Gambar 3. 7 Mesin Super-Automatik .....	41
Gambar 3. 8 Mesin Automatic .....	41
Gambar 3. 9 Mesin Semi-Automatic .....	42
Gambar 3. 10 Mesin Manual.....	43
Gambar 3. 11 Mesin Komersial/Professional .....	44
Gambar 3. 12 Saringan, Panci dan Teko Kuningan .....	44
Gambar 4. 1 Warung Kopi Dottoro Cabang Lorong 155.....	49
Gambar 4. 2 Warung Kopi Dottoro Cabang Jl. Satando.....	51
Gambar 4. 3 Warung Kopi Dottoro Cabang Jl. Tinumbu .....	53
Gambar 4. 4 Warung Kopi Dottoro Palu .....	55
Tabel 4. 1 Daftar Nama Pengelola Warung Kopi Dottoro.....	59

## ABSTRAK

**Rismayani Banne, Nomor Induk Mahasiswa F061171507, dengan judul “Warung kopi Dottoro di Kota Makassar Tahun 1965-2005”, dibimbing oleh Dr. Amrullah Amir, S.S.,M.A. dan Drs. Dias Pradadimara, M.A.,M.S.**

Penelitian ini membahas tentang Warung Kopi Dottoro di Kota Makassar di tahun 1965-2005. Penelitian ini bertujuan untuk menjelaskan awal mula muncul, mengungkap pendiri, pengelolaannya, perkembangan Warung Kopi Dottoro pada tahun 1965-2005. Tahapan penelitian ini dimulai dari pengumpulan sumber, kritik sumber, interpretasi hingga historiografi atau penulisan sejarah.

Awal mula munculnya Warung Kopi Dottoro dimulai dari pengalaman yang dimiliki oleh pendirinya Idrus daeng Naba yang pernah bekerja sebagai karyawan di sebuah warung kopi milik daeng Ami. Dalam pengelolaan Warung Kopi Dottoro ini Idrus daeng Naba menyajikan menu dan harga yang sederhana yang terjangkau untuk para pelanggannya. Dalam periode tahun 1965 sampai 2005 Warung Kopi Dottoro milik Idrus daeng Naba mengalami perkembangan yang pesat dengan hadirnya cabang baru dan franchise.

**Kata kunci:** Awal Mula, Pendiri, Pengelolaan, Perkembangan, Warung Kopi Dottoro

## **ABSTRACT**

**Rismayani Banne, Student ID Number F061171507, with the title “ Dottoro coffee shop in the city of Makassar in 1965-2005”. guided by Dr. Amrullah Amir, S.S.,M.A. and Drs. Dias Pradadimara, M.A.,M.S.**

This thesis discusses the Dottoro Coffee Shop in the city of Makassar in 1965-2005. This thesis aims to explain the beginning of its emergence, reveal the founder, manager, development of Dottoro Coffee Shop in 1965-2005. The stages of this research start from gathering sources, source criticism, interpretation to historiography or historical writing.

The beginning of the emergence of Warung Kopi Dottoro started from the experience of its founder, Idrus Daeng Naba, who had worked as an employee at a coffee shop owned by Daeng Ami. Under the management of the Dottoro Coffee Shop, Idrus Daeng Naba serves a simple menu and prices that are affordable for his customers. In the period from 1965 to 2005 Idrus Daeng Naba's Dottoro Coffee Shop experienced rapid development with the presence of new branches and franchises.

**Keyword:** Beginning, Founder, Management, Development, Dottoro Coffee Shop





# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Sejarah kopi di Indonesia dimulai pada tahun 1696 dengan dikenalkannya jenis kopi arabika, ketika Belanda membawa bibit kopi dari Malabar, India, ke Jawa. Mereka mengembangkan tanaman kopi tersebut di Kedawung, salah satu perkebunan yang terletak dekat Batavia. Namun penanaman jenis kopi ini kurang berhasil karena tanaman tersebut rusak akibat gempa bumi dan banjir. Pada tahun 1699 Belanda mendatangkan lagi bibit kopi arabika, kemudian kopi yang dihasilkan memiliki kualitas yang sangat baik dan berkembang dengan pesat di Pulau Jawa. Setelah berkembang dengan pesat, kopi jenis arabika terjangkit wabah penyakit karat daun yang mengakibatkan pemerintah Belanda mengganti jenis kopi arabika dengan jenis kopi robusta yang didatangkan langsung dari Kongo Afrika pada tahun 1907, yang dipercaya tahan terhadap hama dan penyakit.<sup>1</sup> Saat ini perkebunan-perkebunan kopi robusta yang ada di dataran rendah Indonesia bisa bertahan.<sup>2</sup>

Tanaman kopi mulai dikenal oleh masyarakat Sulawesi Selatan sejak abad ke-17 dari pedagang Arab yang melakukan perdagangan dengan Kerajaan Gowa. Pada waktu itu masyarakat Sulawesi Selatan mulai mengembangkan tanaman kopi di

---

<sup>1</sup> Rudy Widjaja, *Warung Tinggi Coffee*, (Jakarta: PT Bhuana Ilmu Populer, 2013), hlm. 82.

<sup>2</sup> Cecep Risnandar, "Sejarah Kopi", *Jurnal Bumi*, (Selasa, 19 Maret 2019), diakses pada tanggal 5 Oktober 2021.

gunung Lompobattang dan Toraja yang dipelopori oleh Raja Gowa dan pedagang Arab, sehingga pengembangannya di Toraja berlangsung bersamaan dengan di Gowa. Namun komersialisasi komoditi kopi baru dilakukan pada tahun 1830 seiring dengan pengembangan tanaman kopi yang dilakukan oleh pemerintah Hindia Belanda.<sup>3</sup>

Budaya minum kopi di Indonesia pertama kali berkembang sejak adanya sistem tanam paksa yang dilakukan oleh pemerintah Belanda. Seiring dengan perkembangannya, budaya minum kopi tidak asing lagi untuk masyarakat Indonesia. Minuman kopi tidak hanya disukai oleh kalangan orang dewasa (lanjut usia terutama laki-laki), tetapi kini banyak diminati oleh kalangan anak muda baik laki-laki maupun perempuan.<sup>4</sup> Kebiasaan minum kopi, lambat laun menyebabkan kebutuhan akan warung kopi. Keberadaan warung kopi tidak berdiri begitu saja, melainkan terkait dengan adanya berbagai komunitas dan organisasi yang ada serta para pekerja. Selain itu adanya potensi dari lingkungan sekitar tempat berdirinya warung kopi yang mempunyai ciri khas tersendiri.<sup>5</sup> Di kota Makassar, warung kopi sudah dikenal sejak abad ke 20-an. Terbukti ada beberapa kedai kopi yang berdiri pada masa itu, seperti Warkop Hai Hong 1940 yang berada di sudut Jl. Bonerate dan Jl. Serui, Warkop Kuheng Hai 1938 Jl.Sulawesi perempatan Jl. Tentara Pelajar. Warkop Sumber Timur

---

<sup>3</sup> Ashabul Kahfi, “Budidaya dan Produksi Kopi di Sulawesi Bagian Selatan pada Abad ke-19”, *Lensa Budaya: Journal of Cultural Sciences*, Vol.12(1), April 2017, diakses pada tanggal 14 September 2021, hlm. 16.

<sup>4</sup> Haryanto dkk., “Keberadaan Warung Kopi sebagai Ruang Publik di Kota Makassar”, *Temu Ilmiah IPLBI 2016*, hlm. E 053.

<sup>5</sup> *Ibid.* hlm. E 056-057.

yang dulu disebut Warkop Tong Coang 1940 di Jl. Timor, Warkop Fat Heng, Jl. Sulawesi dengan Jl. Lembeh, dan Warkop Xi Jua Heng, perapatan Jl. Riburane dan Jl. Sulawesi. Kebanyakan dari warung kopi tersebut dikelola oleh orang-orang Tionghoa , dan hanya beberapa yang masih bertahan sampai sekarang.<sup>6</sup>

Dari uraian diatas bisa dilihat bahwa kebanyakan pengusaha warung kopi adalah orang-orang pendatang seperti Belanda dan terutama Cina. Setelah kemerdekaan Indonesia, terutama di tahun 1960-an sudah berdiri warung kopi yang dibuat oleh orang-orang lokal yang ada di kota Makassar. Menariknya terdapat salah satu warung kopi yang didirikan oleh H. Idrus Daeng Naba yang diberi nama Warung Kopi Dottoro berlokasi di Jl. Tinumbu, dan Jl. Tabaringan, Kecamatan Ujung Tanah, Kota Makassar, Sulawesi Selatan. Hal ini menjadi menarik dikarenakan Daeng Naba yang mungkin adalah pribumi pertama yang merintis warung kopi di kota Makassar, sedangkan yang kita ketahui dari narasi sebelumnya kebanyakan yang menjadi penggiat atau perintis warung kopi adalah orang-orang Belanda dan Cina. Warung kopi Dottoro ini didirikan pada tahun 1965 merupakan salah satu warung kopi tertua di Kota Makassar.<sup>7</sup> Biasanya masyarakat setempat atau pelanggan Warung Kopi Dottoro memanggil dengan sebutan Daeng Naba, sehingga dalam

---

<sup>6</sup> Riswan Amri, *Perkembangan Warung Kopi Phoenam 1946-2006*, (Makassar: Skripsi, Universitas Hasanuddin, 2013) hlm. 3.

<sup>7</sup> Wawancara Jumriani Idrus ( Usia 38 tahun, generasi ke-2 ), Makassar, 6 November 2021.

penelitian ini, penulis akan menyebut nama pendiri Warung Kopi Dottoro yaitu Daeng Naba.

Daeng Naba merintis warung kopi yang berada di Jl. Tinumbu No. 75, di halaman ruko gudang beras dengan menggunakan gerobak kecil beratapkan tenda. Nama warung kopinya sendiri berasal dari nama asli perintisnya yakni warung kopi Daeng Naba. Pada awal berdirinya warung kopi Daeng Naba, pelanggan atau penikmat kopi masih terbilang sedikit, menu yang ditawarkan pada saat itu hanya kopi susu, teh susu, dan kue tradisional seperti kue bandang, pawa dan taripang. Dalam 1 gelas kopi, Daeng Naba menjual dengan harga Rp. 4.000, teh seharga Rp. 3.000, dengan sistem pembayaran tunai. Adapun dalam penyajian kopi, Daeng menggunakan teknik saring untuk menyeduh kopi buatannya, dengan menggunakan peralatan seperti teko kuningan dan saringan kain.<sup>8</sup>

Pada akhir tahun 1965, Daeng Naba berpindah tempat di lorong 155 Jl. Tinumbu no.75, dan beroperasi mulai pukul 04.00 WITA hingga pukul 22.00 WITA. Daeng Naba menggunakan 2 jenis kopi Arabika dan Robusta yang di beli di Toko orang Cina Jl.Tinumbu. Tahun 1971 Warung kopi Daeng Naba mulai dikenal oleh berbagai macam kalangan masyarakat, mulai dari kelas atas hingga kelas bawah.<sup>9</sup>

---

<sup>8</sup> Wawancara Faisal (Usia 62 tahun pelanggan tetap), Makassar, 30 Oktober 2021.

<sup>9</sup> Wawancara Ibrahim Enal (Usia 63 Tahun, pelanggan tetap), Makassar, 30 Oktober 2021.

Warung kopi Daeng Naba mulai terkenal oleh masyarakat luas tahun 1971, semakin terkenalnya warkop ini, namanya juga turut diganti yang awalnya bernama warkop Daeng Naba berganti menjadi warkop Dottoro. Adapun alasan pemberian nama Dottoro karena salah satu pelanggan tetapnya, sering melihat Daeng Naba memakai pakaian serba putih hingga di gelari dottoro yang memiliki arti dokter.<sup>10</sup>

Warung kopi Dottoro semakin berkembang pesat pada tahun 1975. Seiring dengan perkembangannya, Daeng Naba terus berinovasi untuk mengembangkan dan menambah menu warung kopi miliknya. Yang awalnya hanya kopi susu, teh susu dan kopi hitam, kemudian bertambah satu menu yang tidak kalah terkenalnya yaitu kopi kuning telur. Awalnya salah satu pelanggan tetap warkop Dottoro yang meminta dibuatkan racikan kopi yang dicampur kuning telur ayam kampung yang dipercaya dapat mengatasi pegal badan dan sakit kepala. Menu kopi kuning telur akhirnya menjadi menu tetap di warkop tersebut.<sup>11</sup>

Berdasarkan uraian di atas, sebelum menjadi warkop Dottoro, warkop ini hanya menggunakan gerobak kecil dalam menjalankan bisnisnya. Setelah berpindah tempat, warkop Dottoro mulai berkembang dan dikenal oleh kalangan masyarakat, baik dari kelas atas maupun kelas bawah. Penulis tertarik untuk melihat bagaimana masyarakat dalam memanfaatkan warung kopi Dottoro tidak hanya digunakan sebagai tempat menikmati kopi saja tetapi juga sebagai tempat untuk berdiskusi, mencari ide,

---

<sup>10</sup> Dottoro dalam bahasa Makassar memiliki arti Dokter.

<sup>11</sup> Wawancara Ibrahim Enal (Usia 63 Tahun, pelanggan tetap), Makassar, 30 Oktober 2021.

menyelesaikan tugas, sebagai tempat untuk bertemu teman, sebagai tempat jual beli, dan masih banyak lagi manfaat dari warung kopi. Sehingga untuk memahami lebih lanjut penulis merancang penelitian ini dengan judul : “warung kopi Dottoro tahun 1965-2005”.

## **1.2. Batasan Masalah**

Dalam melakukan suatu penelitian terhadap kajian sejarah, seorang penulis sebaiknya memberikan batasan terhadap objek yang akan dikaji. Pembatasan masalah dilakukan untuk menghindari penyimpangan atau pelebaran pokok permasalahan agar penelitian lebih terarah sehingga tujuan penelitian dapat tercapai dan dapat dipahami lebih jelas. Maka penulis menganggap perlu menentukan batasan temporal (batasan waktu) dan batasan spasial (batasan tempat/wilayah). Pada penelitian ini penulis memberikan batasan spasial pada satu daerah yakni Makassar. Penulis memilih Makassar karena merupakan salah satu daerah yang memiliki warung kopi tertua di Makassar dan juga tempat Warung Kopi Dottoro didirikan.

Adapun batasan temporal dalam penelitian ini adalah tahun 1965-2005. Pada tahun 1965 warung kopi Dottoro mulai didirikan. Sejak tahun 2005 warung kopi Dottoro membuka cabang di berbagai tempat di Kota Makassar dan telah mengembangkan usaha model franchise. Cabang dari warung kopi Dottoro ini memiliki sistem kerja sama antara pemilik cabang dan pemilik warung kopi Dottoro pertama. Pada batasan sosial dalam penelitian ini adalah wilayah warung kopi Dottoro yang berada di kawasan wilayah kota Makassar, Sulawesi Selatan.

### **1.3. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas maka penulis perlu untuk menentukan rumusan masalah dengan tujuan memudahkan peneliti dalam mencari data yang sesuai dengan topik yang telah ditentukan. Adapun rumusan masalah yang akan dibahas dalam penelitian ini yaitu :

1. Bagaimana awal mula berdirinya Warung Kopi Dottoro?
2. Bagaimana pendirian, pengelolaan, dan pengembangan Warung Kopi Dottoro Tahun 1965-2005 ?

### **1.4. Tujuan dan Manfaat Penelitian**

Dalam membuat suatu penelitian pasti memiliki tujuan dan manfaat yang dapat dipetik, tujuan dari penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran yang lengkap terhadap permasalahan yang diteliti. Tujuan penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui dan mengungkapkan awal mula berdirinya Warung Kopi Dottoro.
2. Untuk mengetahui dan mengungkapkan pendirian, pengelolaan, dan pengembangan Warung Kopi Dottoro Tahun 1965-2005.

Adapun manfaat yang diharapkan dari adanya penelitian ini adalah :

1. Sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar sarjana di Departemen Ilmu Sejarah, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Hasanuddin.
2. Sebagai bahan rujukan bagi peneliti-peneliti yang akan melaksanakan penelitian pada objek yang sama dengan penelitian ini di masa yang akan datang.



3. Hasil penelitian ini dapat bermanfaat sebagai sarana informasi terutama yang berkaitan dengan kesejarahan warung kopi.

### **1.5. Tinjauan Pustaka**

Dalam penulisan ini, penulis menggunakan beberapa sumber tertulis. Adapun sumber-sumber tertulis yang penulis gunakan yaitu: buku pertama yang menjadi sumber dalam penulisan ini yaitu, "*Warung Tinggi Coffee: Kopi Legendaris Tertua di Indonesia, Sejak 1878*". Tulisan Rudy Widjaja yang diterbitkan oleh PT Bhuana Ilmu Populer pada tahun 2013 di Jakarta. Dalam buku ini menjelaskan bahwa bagaimana sebenarnya orang cina dalam membangun sebuah usaha warung kopi tertua di Indonesia, mulai dari memiliki lokasi, biji kopi yang pas serta meracik kopi hingga menjadi minuman yang pas serta disukai oleh banyak orang, dalam buku ini menceritakan juga bagaimana jatuh bangunnya usaha warung kopi tersebut.

Buku karya Kuntowijoyo dengan judul "*Metodologi Sejarah*", yang diterbitkan oleh Tiara Wacana Yogyakarta pada tahun 2003. Buku ini berisi tentang metode penulisan sejarah baik itu sejarah kota, sejarah desa, sejarah politik, sejarah sosial, dan berbagai macam bentuk penulisan sejarah lainnya.

Buku karya Helius Sjamsuddin yang berjudul "*Metodologi Sejarah*", yang diterbitkan oleh Penerbit Ombak dalam cetakan kelima tahun 2005. Buku ini menjelaskan tentang metode-metode yang digunakan dalam penelitian sejarah dan penjelasan mengenai sumber-sumber yang digunakan dalam penulisan sejarah baik itu sumber lisan maupun tulisan.

Jurnal karya Ashabul Kahfi dengan judul “*Budidaya dan Produksi Kopi di Sulawesi Bagian Selatan pada Abad ke-19*”. Jurnal ini berisi tentang bagaimana Pemerintahan Langsung yang ada di Sulawesi selatan memproduksi kopi di 3 wilayah yaitu distrik Utara di *Bergregentschappen*, Distrik Selatan di Bantaeng, Distrik Timur di Bulukumba, Sinjai dan pulau Selayar. Selain itu dalam jurnal ini dibahas mengenai harga kopi yang di pengaruhi oleh keadaan produksi dan kualitas kopi yang dihasilkan.

## **1.6. Metode Penelitian**

Dalam penulisan karya ilmiah ini, diterapkan metode penelitian sejarah dalam merekonstruksi objek permasalahan dalam penelitian ini. Olehnya itu diperlukan cara yang sesuai untuk mengurangi kesulitan-kesulitan yang kemungkinan akan dihadapi oleh penulis nantinya. Adapun rangkaian metode penelitian sejarah yang dilakukan penulis diantaranya ialah pemilihan topik, pengumpulan sumber, kritik sumber, interpretasi, dan penulisan sejarah.

### **1. Pemilihan topik**

Langkah awal dalam penelitian sejarah yaitu pemilihan topik. Topik adalah suatu pokok permasalahan yang akan diangkat dalam penulisan sejarah yang bersifat umum, namun dapat dijadikan sebagai landasan bagi penulis untuk menyampaikan maksudnya. Hal penting yang harus diperhatikan dalam pemilihan topik yaitu sebaiknya memilih topik berdasarkan kedekatan emosional, kedekatan intelektual dan memiliki rencana penelitian yang jelas maksudnya adalah agar si penulis memahami

mengenai apa yang akan ia teliti, mengapa itu penting diteliti, apa maksud dan tujuan penelitian dan sampai di mana batasan penelitian tersebut.<sup>12</sup>

## 2. Pengumpulan sumber

Pengumpulan sumber yaitu sebuah kegiatan mencari sumber-sumber untuk mendapatkan data-data atau materi sejarah, atau evidensi sejarah<sup>13</sup> yang berkaitan dengan topik kajian. Dalam pengumpulan sumber, penulis melakukan studi pustaka di berbagai tempat seperti Perpustakaan Pusat Universitas Hasanuddin, Perpustakaan Fakultas Ilmu Budaya Universitas Hasanuddin, dan Perpustakaan Provinsi Wilayah Sulawesi Selatan, selama melakukan kunjungan penulis memperoleh buku dan skripsi yang berkaitan dengan topik pembahasan penulis. Selain itu penulis juga mencari tambahan sumber sekunder dari internet berupa jurnal mengenai topik pembahasan, yang nantinya menunjang penelitian penulis.

Namun karena keterbatasan sumber primer berupa sumber tertulis, sehingga penulis melakukan kunjungan langsung yang menjadi objek penelitian penulis yaitu warung kopi Dottoro, untuk mencari narasumber yang akan diwawancarai agar dapat menambah keterangan mengenai data-data yang diperoleh dalam penelitian. Langkah awal yang dilakukan penulis adalah mengunjungi langsung warung kopi Dottoro yang berada di Jl. Tinumbu kota Makassar untuk mencari narasumber atau pemilik

---

<sup>12</sup> Kuntowijoyo, *Pengantar Ilmu Sejarah*, (Yogyakarta: Tiara Wacana, 2013), hlm. 71-72.

<sup>13</sup> Sjamsuddin, Helius, *Metodologi Sejarah*, (Yogyakarta: Ombak, 2020), hlm. 55.

warung kopi Dottoro. Setelah berhasil menemukan lokasi, penulis menemukan narasumber generasi ke-2 warung kopi Dottoro dan beberapa narasumber yang sekarang menjadi pelanggan tetap warung kopi Dottoro.

Dalam penelitian ini penulis menggunakan metode sejarah lisan. Sejarah lisan adalah tangan pertama yang dituturkan secara lisan oleh orang-orang yang diwawancarai.<sup>14</sup> Oleh sebab itu dalam penelitian ini, penulis mewawancarai pemilik Warung Kopi Dottoro ( generasi kedua ) dan pelanggan tetap Warung Kopi Dottoro.

### 3. Kritik sumber

Dalam tahap ini penulis melakukan kritik terhadap sumber-sumber yang diperoleh, apakah sumber tersebut relevan untuk digunakan atau tidak dalam penelitian ini. Penggunaan sumber sejarah dalam peneliti, harus memperhatikan keaslian sumber. Dalam tahapan ini kritik sumber terdiri dari kritik ekstern (luar) adalah usaha untuk mendapatkan keaslian sumber dalam penelitian fisik terhadap suatu sumber, seperti mencari keaslian bahan, waktu, dan bahasa yang digunakan.

Penulis juga melakukan kritik terhadap sumber lisan yaitu narasumber. Pada tahap pemilihan informasi, penulis melakukan kritik eksternal dengan cara mengunjungi calon informasi kemudian melihat apakah calon informasi tersebut dapat memberikan informasi yang relevan mengenai pertanyaan yang penulis ajukan atau tidak. Informasi yang dijadikan sumber lisan adalah orang mengetahui objek yang akan ditulis, baik itu dari kalangan masyarakat biasa yang merupakan

---

<sup>14</sup> *Ibid*, hlm. 66.

pengunjung atau pelanggan tetap warung kopi Dottoro maupun karyawan warung kopi Dottoro.

Kritik eksternal terhadap sumber lisan dilakukan terhadap pak Faisal (62 tahun), pak Ibrahim Enal (63 tahun), ibu Jumriani Idrus (38 tahun) dan pak A. Hijas Muslim (49 tahun), mereka adalah orang yang terlibat aktif dalam kajian penulis, ingatan mereka masih baik dan dapat menjelaskan bagaimana keadaan warung kopi Dottoro pada masa itu. Terlebih lagi untuk ibu Jumriani Idrus, dia adalah anak dari pemilik warung kopi Dottoro.

Kritik internal (dalam) adalah kritik yang mengacu pada kredibilitas sumber, artinya apakah isi dokumen ini bisa dipercaya. Kritik internal juga dapat bertujuan untuk memahami isi teks karena terkadang dalam sebuah teks apa yang tertulis sangat berbeda dengan apa yang sebenarnya tersirat.

Dalam hal mengkritik sumber peneliti menyeleksi sumber yang telah didapat, apakah sumber tersebut sudah asli dan memiliki hubungan dengan apa yang sedang diteliti. Dalam sejarah lisan sendiri setelah melakukan wawancara penulis harus menyalin dan menyusun kembali sumber wawancara yang telah didapat.<sup>15</sup>

#### 4. Interpretasi

Interpretasi adalah penafsiran terhadap sumber-sumber yang telah dikritik. Dalam tahap ini penulis melakukan analisis dan sintesis<sup>16</sup>. Analisis berarti

---

<sup>15</sup> Kuntowijoyo, *Op. Cit.*, hlm. 29.

<sup>16</sup> Pada umumnya sintesis berarti menyatukan dua bagian atau lebih menjadi satu kesatuan.

menguraikan sumber-sumber yang telah di kritik sebelumnya, dari proses analisis diperoleh fakta-fakta dan kemudian fakta-fakta yang diperoleh di sintesiskan sehingga mendapatkan sebuah kesimpulan.

## 5. Penulisan Sejarah

Tahap ini merupakan tahapan terakhir dari penulisan sejarah, pada tahap ini penulis menuangkan fakta yang telah ditafsirkan secara tertulis. Setelah melalui proses kritik sumber dan interpretasi data, penulis dapat merangkai hasil penelitian dengan memenuhi aturan-aturan penulisan sejarah dan disusun secara kronologis.

### **1.7. Sistematika Penulisan**

Sistematika penulisan dalam penelitian memberikan gambaran setiap bab yang akan disajikan dalam penulisan ini. Untuk memenuhi hal tersebut maka skripsi ini dibagi menjadi lima bab, yaitu :

Bab I : Pendahuluan, dalam bab ini berisi tentang latar belakang, batasan masalah, rumusan masalah, tujuan dan manfaat penelitian, tinjauan pustaka, metode penelitian, dan sistematika penulisan.

Bab II : Membahas mengenai perkembangan warung kopi di Kota Makassar

Bab III: Membahas mengenai perkembangan warung kopi Dottoro pada tahun 1990 an.

Bab IV: Membahas mengenai perkembangan dan pengelolaan Warung Kopi Dottoro Tahun 1990an – 2005.

Bab V : Berisi kesimpulan dan saran dari bab satu hingga bab IV. Kesimpulan inilah yang nantinya menjadi jawaban dari segala permasalahan yang telah dikemukakan dalam rumusan masalah.

## **BAB II**

### **SEJARAH PERKEMBANGAN KOPI DI SULAWESI SELATAN**

Daerah Sulawesi Selatan merupakan salah satu Provinsi di kawasan Indonesia Timur yang memiliki potensi pengembangan sumber daya alam yang melimpah, salah satunya kopi. Hal ini didukung oleh lahan luas dan tanah yang masih subur, salah satunya tanaman kopi yang banyak di tanam di daerah Sulawesi Selatan adalah jenis Robusta dan Arabika.<sup>1</sup>

#### **2.1. Sejarah Masuknya Kopi di Sulawesi Selatan**

Tanaman kopi pertama kali masuk di Indonesia pada tahun 1696 setelah VOC mendatangkan bibit kopi dari Malabar–India ke beberapa wilayah di Nusantara termasuk di daerah Sulawesi Selatan. Tanaman kopi mulai dikenal pada abad ke-17, dari pedagang Arab yang melakukan perdagangan dengan kerajaan Gowa. Dalam periode ini, masyarakat Sulawesi Selatan mulai mengembangkan tanaman kopi Arabika di gunung Lompobattang dan Toraja. Kemudian mulai berkembang dan diperdagangkan pada tahun 1830.<sup>2</sup>

Perkembangan kopi membawa pengaruh yang besar dalam sendi-sendi kehidupan masyarakat di Sulawesi pada abad ke-19-20 M. Pemanfaatan kopi pada

---

<sup>1</sup> Syamsu Alam, “Kelayakan Pengembangan Kopi Sebagai Komoditas Unggulan Di Provinsi Sulawesi Selatan” *Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin*”, hlm. 4.

<sup>2</sup> Ashabul Kahpi, “Budidaya dan Produksi Kopi di Sulawesi Bagian Selatan pada Abad ke-19”, *Journal Lensa Budaya. Vol. 12 (1), April 2017*, hal. 16.



tahun 1800-an adalah untuk memenuhi kebutuhan pasar ekspor Eropa, sampai pada tahun 1900-an kopi merupakan komoditas unggulan yang sangat dicari untuk kebutuhan masyarakat Eropa.<sup>3</sup> Dibukanya perkebunan kopi oleh Belanda di beberapa daerah di Sulawesi membuka jalan untuk berkembangnya komoditas-komoditas (*varietas*) kopi baru yang menjadi kekhasan kopi, utamanya yang ada di Sulawesi Selatan. Lambat laun perkebunan-perkebunan kopi ini, terus berkembang dan menghasilkan banyak komoditas kopi unggulan.<sup>4</sup> Pada akhir abad ke-19, komoditas kopi unggulan dari Sulawesi Selatan yaitu kopi Toraja yang menyebar di daerah-daerah di Indonesia dan menjadi salah satu kopi terbaik di negara ini. Sehingga tidak heran produksi kopi Sulawesi Selatan mengalami peningkatan yang sangat signifikan.

Masyarakat Sulawesi Selatan dulunya hanya memproduksi kopi tanpa tahu apa manfaat dari komoditas ini, seiring waktu masyarakat Sulawesi Selatan mulai mengerti manfaat kopi dan nilai ekonomi yang di dapat. Perkembangan kopi di Makassar dan pemanfaatannya oleh masyarakat Makassar diperkirakan pada pertengahan abad ke-20, yang ditandai dengan munculnya kedai-kedai kopi di Kota Makassar dan petani-petani yang ada di daerah seperti Toraja dan Bantaeng mulai menjualnya dagangan kopinya di Makassar.<sup>5</sup> Masyarakat tidak hanya menjual bentuk

---

<sup>3</sup> Khalisuddin, Dkk, *Kopi dan Kehidupan Sosial Budaya Masyarakat Gayo*, (Banda Aceh : Balai Pelestarian Nilai Budaya, 2012), hlm. 54-55

<sup>4</sup> *Ibid*, hlm. 54

<sup>5</sup> Nirhamullah, Wasilah, “Pusat Pemasaran Kopi Toraja di Makassar Dengan Pendekatan Arsitektur Ekologi”, (Makassar: *Nasional Academic Journal of*

utuh biji kopi saja, melainkan dalam bentuk bubuk di pasar-pasar tradisional yang ada di Makassar. Karena Makassar merupakan kota besar tahun 1900-an, dan menjadi pelabuhan terbesar se-Indonesia Timur. Salah satu komoditas unggulannya adalah kopi, sehingga sedikit banyaknya mengubah paradigma masyarakat Makassar dalam hal pemanfaatan kopi.

Dalam jurnal tentang pengembangan kopi sebagai komoditas unggulan di Provinsi Sulawesi Selatan yang ditulis oleh Syamsu Alam dijelaskan bahwa dalam rentang waktu tahun 1977-2002, produksi kopi Sulawesi Selatan mencapai 202.165,50 ton kopi Robusta dan 15.619 kopi Arabika. Daerah-daerah penghasil kopi tersebar di Sulawesi Selatan, diantaranya-Nya Kabupaten Bulukumba, Bantaeng, Sinjai, Pinrang, Luwu, Luwu Utara, dan Toraja. Sementara kopi Arabika di Kabupaten Toraja, Enrekang, dan Gowa.<sup>6</sup>

*Varietas* kopi yang berbeda-beda dalam setiap daerah di Indonesia termasuk di Sulawesi Selatan merupakan suatu keunggulan dalam daerah untuk mengelolanya dengan baik. Pertumbuhan kopi yang pesat di Sulawesi Selatan menandakan bahwa kopi sangat diperhitungkan. Daerah Aceh dengan kopi Gayonya dan Sulawesi Selatan dengan *varietas* kopi Toraja dan Malino yang terkenal sampai di manca negara serta

---

*Architecture, Jurusan Arsitektur Fakultas Sains dan Teknologi UIN-Alauddin Makassar, e-mail : nirham,architecure09@gmail.com* Hlm.143. baca juga Ashabul Kahfi, “Budidaya dan Produksi Kopi di Sulawesi Bagian Selatan pada Abad-19”, (Makassar : Lensa Budaya : *Journal of Cultural Sceinces*, 12(1), April 2017, hlm. 19

<sup>6</sup> Syamsu Alam, *Op. Cit.*, hlm 2.

beberapa *varietas* lain di Sulawesi Selatan. Hal ini menandakan bahwa kopi merupakan salah satu penggerak ekonomi rakyat Sulawesi Selatan.<sup>7</sup>

## **2.2. Perkembangan Warung Kopi di Kota Makassar**

Warung kopi atau kedai kopi sudah menjadi bagian dari kehidupan masyarakat Makassar sejak lama. Sejarah perkembangan warung kopi di Makassar dimulai pada masa penjajahan Belanda. Pada saat itu, Belanda membuka perkebunan kopi di beberapa wilayah di Sulawesi Selatan dan hasil biji kopi ini di ekspor ke negara-negara Eropa.<sup>8</sup> Karena itu, banyak orang Belanda dan pribumi yang terlibat dalam bisnis kopi ini. Warung kopi pertama di Makassar didirikan oleh orang Belanda pada awal abad ke-20. Warung kopi tersebut menjadi tempat berkumpulnya para pekerja Belanda dan juga pribumi yang ingin menikmati kopi.<sup>9</sup> Pada tahun 1930-an, warung kopi semakin populer di Makassar, banyak pedagang kopi dari daerah-daerah sekitar Makassar membuka warung kopi sederhana untuk menjual kopi mereka. Setelah kemerdekaan Indonesia pada tahun 1945, warung kopi semakin berkembang di Makassar. Banyak dari masyarakat Makassar membuka warung kopi

---

<sup>7</sup> Khalisuddin, Dkk., *Op. Cit*, hlm. 54-55

<sup>8</sup> Muh. Fauzan Firdaus, *Warung Kopi dan City branding Kota Makassar Studi Kasus Menjamurnya Warung Kopi di Kota Makassar*, (Jakarta: Skripsi, Program Studi Ilmu Komunikasi Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial Universitas Bakrie, 2020), hlm. 33

<sup>9</sup> *Ibid*, hlm. 33

dengan modal yang terjangkau. Warung kopi menjadi tempat berkumpul bagi para pekerja dan juga masyarakat umum yang ingin menikmati kopi dan bersantai.<sup>10</sup>

Keberadaan warung kopi di Makassar bermula dari terbentuknya warung kopi tradisional yang berada di sudut-sudut kota wilayah Makassar. Hampir di setiap sudut kota dapat dijumpai warung kopi, hal ini dikarenakan warung kopi dijadikan tempat istirahat bagi para pekerja. Ada banyak alasan mengapa orang suka berkunjung ke warung kopi. Namun, salah satu hal yang pasti, mereka berlama-lama, baik karena suasananya, keakraban, atau camilan yang disajikan.<sup>11</sup> Seiring dengan perkembangan waktu pemanfaatan kopi bagi masyarakat Makassar terus mengalami peningkatan, seperti mulai mendirikan kedai-kedai kopi sederhana di beberapa tempat di Makassar, diantaranya, warung kopi *Hai Hong* yang diyakini berdiri sejak tahun 1940, sampai sekarang masih dengan lokasi yang sama di Jl. Serui. Warung kopi *Hai Hong* berada pada pemukiman etnis Tionghoa yang strategis dekat dari pelabuhan kota Makassar. hal ini menjadi bukti bahwa perkembangan pemanfaatan kopi di kalangan masyarakat Makassar mulai berkembang.<sup>12</sup> Ditambah munculnya warung-warung kopi lain di daerah Makassar seperti warung kopi *Phoenam Cold Drinks* yang berdiri sejak tahun

---

<sup>10</sup> Haryanto, *Eksistensi Warung Kopi Sebagai Konsep Ruang Publik di Kota Makassar*, (Makassar: Disertasi, Program Pasca Sarjana Universitas Hasanuddin, 2020), hlm. 21-22

<sup>11</sup> Andi Faisal, Dkk, “Warung Kopi Media dan Konstruksi Ruang Publik di Makassar”, Makassar: *Journal Communication Spectrum: Capturing New Perspectives in Communication Vol. 7 No. 2 Agustus 2017-Januari 2018*, hlm. 200

<sup>12</sup> Haryanto, *Loc. Cit.* hlm. 21-22

1946, yang berlokasi di Jl. Nusantara sekarang. Kemudian Warung kopi Dottoro berdiri sejak tahun 1960-an di jalan Tinumbu yang merupakan fokus kajian peneliti.<sup>13</sup>

Pada tahun 1950-an, warung kopi di Makassar masih sederhana. Warung kopi pada masa itu hanya berupa bangunan kecil yang terbuat dari kayu atau bambu dengan meja dan kursi sederhana.<sup>14</sup> Masyarakat Makassar pada masa itu masih sangat kental dengan budaya minum kopi dan menjadikan warung kopi sebagai tempat untuk berkumpul dan berdiskusi. Pada tahun 1960-an, warung kopi di Makassar mulai berkembang pesat dengan adanya keterbukaan ekonomi dan munculnya banyak kawasan perdagangan baru di kota ini. Warung kopi di Makassar pada masa ini telah mengalami peningkatan dari segi fasilitas dan kenyamanan bagi pelanggannya. Banyak warung kopi yang menyediakan AC, televisi, dan bahkan beberapa menyediakan tempat duduk yang lebih nyaman seperti sofa.<sup>15</sup> Warung kopi tradisional di Makassar juga mulai berkembang pesat. Meskipun begitu, tetap ada beberapa warung kopi tradisional yang mempertahankan bentuk aslinya, dengan bangunan yang terbuat dari kayu atau bambu serta menyajikan kopi dalam cangkir atau gelas kaca.

---

<sup>13</sup> Haryanto, *Ibid*, hlm. 21-22

<sup>14</sup> Andi Faisal, Dkk., *Loc. Cit*, hlm. 200

<sup>15</sup> Haryanto, Dkk., “Keberadaan Warung Kopi Sebagai Ruang Publik di Kota Makassar” (Makassar: *Laboratorium Perancangan, Teori dan Sejarah Arsitektur, Prodi Arsitektur, Jurusan Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Hasanuddin, Temu Ilmiah IPLBI*, 2016), hlm. 53

Pada tahun 1970-an, warung kopi di Makassar semakin berkembang dan menjadi tempat populer bagi masyarakat untuk berkumpul dan bersosialisasi. Selain itu, banyak warung kopi yang menjual makanan ringan dan camilan untuk menambah variasi menu bagi para pelanggannya. Meskipun ada warung kopi modern yang bermunculan, namun warung kopi tradisional masih memiliki tempat di hati masyarakat Makassar.<sup>16</sup> Warung kopi tradisional pada masa ini memiliki ciri khas tersendiri, dengan meja dan kursi yang terbuat dari kayu dan menyajikan kopi yang masih menggunakan cara tradisional, yaitu diseduh dengan menggunakan alat sederhana seperti teko kuningan.

Pada tahun 1980-an dan 1990-an, warung kopi di Makassar semakin modern dan bervariasi. Banyak warung kopi yang menawarkan kopi dengan berbagai macam rasa dan variasi minuman seperti, teh, jus, dan minuman ringan. Selain itu, warung kopi di Makassar pada masa menyediakan makanan berat seperti nasi goreng dan mie goreng.<sup>17</sup> Warung kopi tradisional di Makassar masih ada pada masa sekarang, namun semakin sedikit jumlahnya. Meskipun begitu, warung kopi tradisional yang masih bertahan memiliki penggemar yang setia dan mampu mempertahankan keaslian dan ciri khasnya. Masyarakat Makassar masih menghargai warung kopi tradisional sebagai tempat yang memiliki nilai sejarah dan budaya yang penting.

---

<sup>16</sup> Irwanti Said, “Warung Kopi Dan Gaya Hidup Modern”, *Jurnal Al-Khitbah*, Vol. III (1), 1 Juni 2017, Diakses Pada Tanggal 3 Agustus 2022, hlm. 37.

<sup>17</sup> Andi Faisal, Dkk., *Loc. Cit*, hlm. 200.

Perubahan teknologi mempengaruhi perkembangan warung kopi di Makassar. Pada akhir 1990-an dan awal 2000-an, kopi instan menjadi sangat populer di Indonesia. Warung kopi yang menyajikan kopi instan menjadi semakin banyak dan mengambil pangsa pasar dari warung kopi tradisional yang menyajikan kopi hitam.<sup>18</sup>

Namun, meskipun kopi instan semakin populer, masih banyak warung kopi tradisional yang bertahan di Makassar. Bahkan, beberapa warung kopi tradisional menjadi semakin populer karena menyajikan kopi yang lezat dan suasana yang nyaman.<sup>19</sup> Pasca reformasi, tepatnya tahun 2003, perlahan-lahan perbincangan publik baik dalam wujud dialog, *talkshow*, diskusi sosial politik, mulai satu persatu bermunculan dilakukan di warung-warung kopi secara terbuka dan meluas ke publik Makassar. Oleh karena itu, perkembangan warung kopi di Makassar dari 2003 sangat dipengaruhi oleh perkembangan penduduk, kebudayaan, pariwisata, ekonomi, dan teknologi. Meskipun ada beberapa perubahan yang terjadi, warung kopi tradisional masih bertahan dan tetap populer di Makassar hingga saat ini.<sup>21</sup>

---

<sup>18</sup> Andi Faisal, Dkk., *Op. Cit*, Hlm. 214

<sup>19</sup>Hasrullah, *Eksistensi Usaha Kafe di Kota Makassar (Suatu Tinjauan Antropologis)*, (Makassar :Skripsi, Jurusan Antropologi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Hasanuddin, 2012), hlm. 1-2

<sup>20</sup> Andi Faisal, Dkk., *Loc. Cit*, hlm. 200

<sup>21</sup>Nur Aulia Abd. Majid, *Mahasiswa Dan Kafetaria (Perilaku Simbolik Mahasiswa Berkunjung di Cafe Titik Kumpul Kota Makassar)*, (Makassar: Skripsi, Program Studi Pendidikan Sosiologi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah, 2020), hlm.6

Fenomena banyaknya warung kopi mulai melanda kota Makassar, Hampir setiap kawasan pemukiman warga, sampai jalan umum di kota Makassar, keberadaan warung kopi amat berkembang. Warung makan atau restoran yang menyediakan minuman kopi memang banyak, tetapi jelas bukan sekedar secangkir kopi yang dicari. Hadirnya warung kopi menjawab kebutuhan akan sebuah ruang yang bisa digunakan untuk bertemu kawan berdiskusi atau memperbincangkan berbagai hal dengan cukup ditemani secangkir kopi dalam suasana yang nyaman.<sup>22</sup>

Beberapa warung tidak hanya menyediakan kopi, ada pula sejumlah variasi hidangan lain seperti roti bakar dan minuman yang tersaji bagi pengunjung. Meskipun hanya warkop pinggiran, namun banyak dikunjungi oleh berbagai kalangan mulai dari menengah bawah, sampai menengah atas termasuk pejabat sampai para pengusaha. Mereka menjadikan warung kopi sebagai tempat berkumpul sambil menyeruput kopi.

Beberapa warung kopi di Makassar bahkan sudah melebarkan sayap ke sejumlah tempat di kota ini sampai pusat perbelanjaan. *Phoenam* misalnya, tersebar di Jln. Jampea, Jln. Boulevard, sampai Panakkukang Square.<sup>22</sup> Salah satu warkop tertua di kota ini bahkan sudah memiliki cabang di Ibu Kota Jakarta. Sama halnya Warung Kopi Dottoro yang sudah tersebar di sejumlah sudut Kota Makassar. Aroma kopi, cita rasa, dan racikan, yang khas menjadikan warkop ini terus ramai dipadati

---

<sup>22</sup> Riswan Amri, *Perkembangan Warung Kopi Phoenam 1946-2006*, (Makassar: Skripsi, Jurusan Ilmu Sejarah Fakultas Sastra Universitas Hasanuddin, 2013), hlm. 58



pengunjung. Warung Kopi Dottoro memakai bahan Kopi Robusta dengan alat dan tuas khusus. Alat untuk memasak kopi berupa canteng khusus kemudian memakai jaring yang ditarik sehingga ampas kopi tidak masuk, kepulan asap dengan aroma khas.

Saat memesan kopi, ada sejumlah istilah yang biasanya digunakan dalam pemesanan. Ini disesuaikan dengan selera masing-masing orang, yaitu ada racikan kopi yang tipis, sedang, atau tebal. Jika tebal, artinya segala bahannya (kopi dan susu) serba kental. Adapun besar atau kecil untuk membedakan ukuran gelas penyajiannya.

Perkembangan warung kopi tradisional di Makassar pada periode 1950-1990-an mengalami perubahan dari segi jumlah dan fasilitas, namun tetap mempertahankan keaslian dan ciri khasnya. Warung kopi tradisional masih memiliki tempat di hati masyarakat Makassar sebagai tempat yang memiliki nilai sejarah dan budaya yang penting.