

**KOPI DALAM KONTEKS KEARIFAN LOKAL:
SIMBOLISME DAN NILAI BUDAYA MASYARAKAT ACEH**

Rina Patriana Chairiyani

Character Building Development Center, Primary Teacher
Education Department, Faculty of Humanities, Bina Nusantara University
e-mail: patriana@binus.ac.id

ABSTRAK

Kopi dan masyarakat Aceh merupakan dua entitas yang tidak terpisahkan. Kopi telah menjadi bagian integral dalam kehidupan sosial-budaya masyarakat setempat. Penelitian ini bertujuan untuk mengungkap makna kopi dalam konteks kearifan lokal masyarakat Aceh melalui pendekatan kualitatif dengan metode analisis deskriptif. Pengumpulan data dilakukan melalui tinjauan literatur sistematis yang mencakup studi pustaka terhadap buku-buku teks, jurnal akademik, dan penelitian terdahulu yang relevan dengan topik kajian. Data yang diperoleh kemudian dianalisis secara mendalam untuk mengidentifikasi nilai-nilai filosofis yang terkandung dalam tradisi kopi Aceh. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kopi dalam masyarakat Aceh tidak sekadar berfungsi sebagai minuman (*kuphi/kopi*), melainkan juga mencakup praktik penyajian dan konsumsinya (*jeumpet kuphi/ngopi*) serta ruang sosial tempat interaksi tersebut berlangsung (*keude kuphi/kedai kopi*). Ketiga dimensi ini merefleksikan kearifan lokal masyarakat Aceh yang mengedepankan nilai-nilai tradisi, kedermawanan (*hospitality*), keramahan (*friendliness*), dan solidaritas sosial (*social solidarity*). Temuan ini memperkuat argumen bahwa kopi bukan hanya sebagai komoditas, melainkan juga sebagai medium yang memperkuat kohesi sosial dan identitas kultural masyarakat Aceh dalam kehidupan sehari-hari.

Kata kunci: *Kopi Aceh, Kearifan Lokal, Simbolisme Budaya*

ABSTRACT

Coffee and Acehnese society are two inseparable entities. Coffee has become an integral part of the social and cultural life of the local community. This study aims to reveal the meaning of coffee in the context of local wisdom in Acehnese society through a qualitative approach using descriptive analysis methods. Data collection was conducted through a systematic literature review, including a review of textbooks, academic journals, and previous studies relevant to the research topic. The data obtained were then analyzed in depth to identify the philosophical values embedded in Aceh's coffee traditions. The results of the study show that coffee in Acehnese society is not merely a beverage (*kuphi/kopi*), but also encompasses the practices of serving and consuming it (*jeumpet kuphi/ngopi*) as well as the social spaces where these interactions take place (*keude kuphi/kedai kopi*). These three dimensions reflect the local wisdom of Acehnese society, which emphasizes traditional values, hospitality, friendliness, and social solidarity. These findings reinforce the argument that coffee is not merely a commodity but also a medium that strengthens social cohesion and cultural identity in the daily lives of Acehnese society.

Keywords: *Aceh Coffee, Local Wisdom, Cultural Symbolism*

PENDAHULUAN

Aceh sebagai salah satu provinsi di Indonesia dengan sejarah yang panjang, Aceh dikenal luas dengan julukan Serambi Mekah karena perannya dalam penyebaran Islam di Nusantara. Selain itu, provinsi ini juga terkenal dengan sebutan Seribu Satu Warung Kopi. Di



wilayah Aceh dari kota ke desa ramai dijumpai keberadaan warung kopi. Hal tersebut mengindikasikan bahwa kopi merupakan salah satu bagian yang mengakar di Aceh bahkan keberadaan kopi ini tidak hanya di level perkotaan tetapi sampai ke level *grassroot* yang artinya Aceh dan kopi merupakan satu kesatuan (Zulfikar, 2018). Dalam budaya Aceh, kopi merupakan bagian dari gaya hidup dan kebiasaan masyarakat Aceh yang berlangsung turun temurun yang sejalan dengan pertumbuhan Aceh menjadi wilayah penghasil kopi terkemuka masyarakat global (Faramita & Hadinata, 2022). Kabupaten Aceh Tengah dan Bener Meriah merupakan daerah utama penghasil kopi di Provinsi Aceh. Di wilayah ini, dua jenis kopi yang paling umum dijumpai adalah kopi Robusta dan Arabika. Kopi Robusta tersebar hampir di seluruh wilayah Aceh, sementara kopi Arabika hanya tumbuh di dataran tinggi Gayo yang terletak di bagian tengah provinsi (Kabupaten Aceh Tengah, Gayo Lues, dan Bener Meriah). Salah satu jenis arabika yang terkenal hingga ke mancanegara adalah Kopi Gayo (Taqwadin, 2018).

Secara historis, Pemerintah Kolonial Belanda yang pertama kali membawa dan membudidayakan kopi di Indonesia. Pada tahun 1699, Belanda mulai membawa tanaman Kopi Arabica (*coffea arabica L*) di Pulau Jawa (Iswanto et al, 2020). Keberadaan dan kebiasaan makan serta minum di warung mulai berkembang setelah Belanda memperkenalkan tradisi minum kopi (Wibowo, 2014). Di Aceh, warung kopi pertama didirikan oleh pengusaha Belanda yang bekerja sama dengan pengusaha Tiongkok. Sementara itu, di Meulaboh, budaya minum kopi telah berkembang sejak sebelum tahun 1899. Pada masa itu, warung kopi sudah ada dan berfungsi sebagai tempat berkumpul serta bersantai bagi masyarakat (Putra, 2018). Adapun, perkebunan kopi di Aceh baru mulai tumbuh pada permulaan abad 20. Lambatnya pertumbuhan perkebunan kopi tersebut berkaitan dengan kondisi politik di Aceh. Pemerintah Kolonial Belanda baru menguasai supremasi politik di Aceh setelah memenangkan perang Aceh (1870-1912). Setelah perang, Pemerintah Kolonial Belanda mengembangkan perkebunan kopi di Dataran Tinggi Gayo dan Takengon. Inisiasi pertama perkebunan kopi di Aceh sebenarnya dimulai di daerah Tangse dan Lamno sayangnya akibat ketidakcocokan iklim dan masalah kesuburan tanah, perkebunan tersebut gagal menghasilkan kopi. Empat tahun setelah berakhirnya Perang Gayo-Alas, pada tahun 1808, Pemerintah Kolonial Belanda mulai membuka perkebunan hortikultura yang terdiri dari sejumlah kecil tanaman kopi non komersial di Aceh. Pada tahun-tahun berikutnya, setelah berakhirnya Perang Aceh hingga tahun 1930-an, Pemerintah Kolonial Belanda dan juga perusahaan-perusahaan swasta telah memperluas perkebunan kopinya di beberapa titik di Aceh dan Sumatera Utara (Iswanto et al., 2020).

Berdasarkan histori tersebut, kopi dan masyarakat Aceh menjadi satu kesatuan yang sulit untuk dipisahkan. Masyarakat Aceh dari berbagai kalangan, jenis kelamin, dan usia menjadi penikmat kopi. Bagi masyarakat Aceh, Budaya kopi di Aceh memiliki kerangka metodologis yang meliputi tiga unsur utama: *kuphi* (kopi), *jeip kuphi* (aktivitas minum kopi atau ngopi), dan *keude kuphi* (warung kopi). Dalam kerangka ini, *kuphi* dipandang sebagai instrumen, *jeip kuphi* sebagai proses atau cara, dan *keude kuphi* sebagai media atau platform. Secara khusus, dalam konteks proses dan media, *keude kuphi* di Aceh berfungsi sebagai ruang terbuka yang inklusif dapat diakses dan dimanfaatkan oleh siapa saja tanpa memandang status sosial, jenjang ekonomi, atau dominasi kelompok tertentu (Taqwadin, 2019).

Masyarakat Aceh, meskipun telah mengonsumsi kopi di rumah, tetap berkunjung ke warung kopi baik untuk meminum kopi maupun sekadar berinteraksi dengan rekan kerja (Zulfikar, 2018). Fenomena ini menunjukkan bahwa kopi tidak hanya berfungsi sebagai minuman atau komoditas ekspor, melainkan juga merepresentasikan kekayaan budaya dan kearifan lokal masyarakat Aceh, yang memanifestasikan nilai-nilai sosial, tradisi, serta pola hidup masyarakat setempat. Dalam konteks teoritis, Blumer (dalam Aksana et al., 2009) menjelaskan bahwa manusia mengkonstruksi makna melalui dua dimensi: pertama, sebagai

asosiasi yang dilekatkan pada objek, peristiwa, atau fenomena tertentu; dan kedua, sebagai bentuk "keterikatan fisik" yang sengaja dibentuk oleh manusia terhadap suatu objek. Lebih lanjut, Blumer menegaskan bahwa makna bukanlah atribut intrinsik suatu objek, melainkan hasil interaksi sosial antar individu dalam suatu kelompok. Dengan demikian, makna kopi bagi masyarakat Aceh merupakan konstruksi sosial yang terbentuk melalui relasi antar manusia. Implikasinya, praktik berkunjung ke warung kopi tidak hanya didasarkan pada kebutuhan fisik, tetapi juga pada pemaknaan simbolik yang menjadikan kopi sebagai bagian dari realitas persepsi kolektif. Fakta sosial ini bukan sekadar realitas objektif, melainkan produk interpretasi terhadap definisi yang dibangun secara kultural. Oleh karena itu, keberadaan warung kopi dan ritual konsumsinya mencerminkan bagaimana masyarakat Aceh memaknai kopi dalam kerangka sosial-budaya yang spesifik (Aksana et al., 2009).

Di sisi lain, makna akan muncul pada saat terjadi komunikasi. Perilaku manusia muncul akibat adanya makna (Purwati et al., 2021). Sementara itu, kearifan lokal merupakan cara dan penerapan suatu masyarakat yang berasal dari interpretasi lingkungan tempat tinggalnya secara turun-temurun (Hairumin et al., 2017). Kearifan lokal juga merupakan hasil dari seleksi sosial yang terwujud dalam perspektif, tindakan, dan perbuatan masyarakat yang kondusif, serta berperan dalam struktur pengaturan sosial, ekonomi, pendidikan, hukum, dan keamanan suatu masyarakat lokal (Darmawati, 2019). Kearifan lokal merupakan wujud perbuatan manusia yang berubah sejalan dengan perjalanan waktu, baik berupa norma, tindakan, maupun perilaku. Lebih lanjut, kearifan lokal dapat dipahami sebagai pedoman atau acuan bagi manusia dalam bersikap dan bertindak, baik dalam kehidupan sehari-hari maupun dalam membangun peradaban. Nilai-nilai yang terkandung di dalamnya menjadi landasan moral dan etika yang membimbing perilaku individu maupun kolektif dalam suatu komunitas.

Kearifan lokal mengandung beragam makna dan tujuan yang mencerminkan nilai-nilai fundamental dalam kehidupan bermasyarakat, seperti: (1) identitas suatu tempat; (2) pemersatu masyarakat; (3) warisan budaya yang diwariskan dan terus dijalankan; (4) bagian dari kekayaan budaya suatu komunitas; (5) cerminan pola pikir dan karakter dalam interaksi sosial yang mengutamakan kepentingan bersama; dan (6) perekat kebersamaan dalam menjaga identitas dari ancaman dan pengaruh luar, sekaligus membentuk semangat kebersamaan, penghargaan, dan rasa saling menghormati (Rachmantsyah, 2022). Berdasarkan pemahaman tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis makna kopi dalam konteks kearifan lokal masyarakat Aceh sebagai bagian dari ekspresi budaya yang sarat nilai sosial dan identitas kolektif.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini mengadopsi metode kualitatif deskriptif. Metode ini bermaksud untuk menjelaskan dan memvisualisasikan data sebagaimana adanya, tanpa berupaya menarik kesimpulan yang bersifat general atau berlaku secara umum. Data yang diperoleh disusun, diolah, dan dianalisis secara sistematis guna memberikan pemahaman yang mendalam terhadap permasalahan yang dikaji (Sugiyono, 2016). Analisis deskriptif memungkinkan peneliti menyoroti realitas sosial berdasarkan fakta yang ditemukan di lapangan, sehingga menghasilkan gambaran yang utuh mengenai objek penelitian.

Pengumpulan data dilakukan melalui studi pustaka, yakni dengan membaca, mengkaji, dan menganalisis dari berbagai literatur yakni buku, Artikel ilmiah, Serta penelitian terdahulu yang relevan dengan penelitian kopi di Aceh. Studi kepustakaan ini berfokus pada penelusuran nilai-nilai, budaya, dan norma yang berkembang dalam konteks sosial masyarakat Aceh (Sugiyono, 2016). Sumber data diakses melalui berbagai platform seperti *Google Scholar*, *Media Neliti*, *ResearchGate*, dan *Academia.edu*. Seluruh data yang dikumpulkan kemudian



dolah dan dianalisis untuk menghasilkan deskripsi yang komprehensif mengenai budaya kopi dalam kerangka kearifan lokal masyarakat Aceh.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Bagi masyarakat Aceh, kopi memiliki makna yang mendalam dan beragam dalam kehidupan sehari-hari. Kehadiran kopi tidak sekadar sebagai minuman, melainkan telah menyatu dalam cara pandang, sikap, serta pola perilaku masyarakatnya. Kopi menjadi simbol identitas, pemersatu antar warga, dan warisan budaya yang diwariskan serta dijalankan dari generasi ke generasi. Selain itu, kopi mencerminkan kekayaan budaya lokal, mencerminkan pola pikir kolektif, serta menjadi bagian dari karakter masyarakat dalam berinteraksi sosial yang menjunjung tinggi kebersamaan dan kepentingan bersama. Lebih dari sekadar komoditas ekonomi, kopi dalam masyarakat Aceh telah mengalami proses sakralisasi yang mengubahnya dari benda material menjadi entitas kultural. Proses ini terjadi melalui internalisasi nilai-nilai sosial selama berabad-abad, di mana kopi bertransformasi disebut sebagai "fakta sosial" - suatu fenomena yang bersifat eksternal, memaksa, dan umum dalam masyarakat. Dalam konteks Aceh, sakralisasi kopi ini tercermin dari bagaimana masyarakat tidak hanya mengonsumsi kopi sebagai zat stimulan, tetapi menjadikannya medium untuk memelihara solidaritas organik di tengah diversitas sosial mereka.

Berdasarkan kerangka struktural-fungsional ketiga elemen budaya kopi Aceh membentuk sistem yang saling berinterdependensi. Kuphi (kopi) berfungsi sebagai subsistem kebudayaan (*cultural system*) yang mengandung nilai-nilai simbolik. Jeip kuphi (aktivitas minum kopi) merupakan subsistem sosial (*social system*) yang memfasilitasi internalisasi nilai melalui interaksi face-to-face. Sementara keude kuphi (warung kopi) berperan sebagai subsistem kepribadian (*personality system*) yang menjadi ruang sosialisasi nilai antar generasi. Ketiganya menciptakan equilibrium sosial melalui mekanisme *pattern maintenance* yang mereproduksi nilai-nilai kolektif. *Keude kuphi* dalam perspektif antropologis Turner (1969) dapat dipahami sebagai ruang liminal atau suatu *threshold* yang mengaburkan batas hierarki sosial sehari-hari. Di ruang ini, berbagai lapisan masyarakat, mulai dari ulama, politisi, hingga pedagang bertemu dalam kesetaraan sementara. Fenomena ini menguatkan tesis Habermas (1962) tentang ruang publik sebagai tempat negosiasi makna. Data etnografis menunjukkan bahwa 73% interaksi di *keude kuphi* bersifat non-transaksional (Taqwadin, 2019), mengindikasikan fungsi utamanya sebagai arena performativitas identitas kolektif ketimbang sekadar tempat konsumsi.

Dalam konteks modernisasi, sistem nilai kopi Aceh menghadapi tantangan transformasi. Studi terbaru menunjukkan adanya dikotomi antara preservasi tradisi dan komodifikasi budaya (Adlin, 2022). Di satu sisi, generasi muda mengadopsi praktik ngopi gaya global (*third wave coffee*); di sisi lain, terdapat upaya reinvensi tradisi melalui festival kopi yang dikurasi negara. Proses ini menggambarkan dialektika antara struktur dan agensi (Giddens, 1984), di mana aktor-aktor lokal secara kreatif memaknai ulang tradisi tanpa meninggalkan akar kulturalnya.

Pembahasan

Kopi merupakan hasil pertanian yang mengutamakan sisi kenikmatan. Kopi dinikmati karena nilai cita rasa dan efek fisiologisnya yang membuat orang tidak mengantuk, meningkatkan kebugaran dan kegairahan, serta menurunkan kepenatan (Heppi et al., 2022). Lingkungan tempat kopi ditanam sangat memengaruhi kualitas cita rasa kopi. Kopi yang ditanam pada lahan dataran tinggi akan menghasilkan kualitas yang tinggi (Purba et al., 2020). Sejak masa kolonial Belanda hingga saat ini, Aceh telah dikenal memiliki dua jenis kopi yang



dibedakan berdasarkan daerah sentra produksinya, yakni Kopi Ulee Kareng dan Kopi Gayo. Kopi Ulee Kareng merupakan jenis robusta yang berasal dari wilayah Kecamatan Ulee Kareng. Sementara itu, Kopi Gayo termasuk dalam jenis arabika dan diproduksi di kawasan dataran tinggi Gayo, yang terkenal dengan kualitas dan cita rasanya yang khas (Indonesia Kaya, 2024).

Kopi Gayo termasuk salah satu kopi yang terkenal dan dianggap memiliki kualitas premium di dunia (Faramita & Hadinata, 2022). Kopi ini memiliki rasa yang tidak pahit, keasaman yang rendah, dan sedikit sentuhan rasa manis. Oleh karena itu, Kopi Gayo kerap digunakan sebagai komponen racikan berbagai house blend coffee (Nescafé, 2022). Kopi Gayo juga memiliki keharuman yang khas dengan aroma (flavour) kompleks dan kekentalan (body) yang kuat (International Coffee and Cocoa Research Institute [ICCR] & Putri et al., dalam Heppi et al., 2022). Jika dicicipi (cupping), kopi ini akan memiliki wangi dan kenikmatan yang khas (Kembaren et al., 2023). Salah satu keunikan yang dimiliki Kopi Gayo adalah bahwa cita rasanya ditentukan oleh ketinggian perkebunan tempat kopi tersebut ditanam. Perbedaan ketinggian perkebunan ternyata akan memengaruhi rasa kopi tersebut. Hal ini menyebabkan rasa Kopi Gayo menjadi tidak konsisten (Nescafé, 2022). Dalam proses penanaman maupun pemetikan hasil, petani kopi di Gayo sering bersenandung dan berdoa untuk kopinya (Jelajah Kompas, 2017).

Secara umum, cara penyajian kopi di kedai kopi Aceh, khususnya proses pembuatannya, memiliki perbedaan dengan cara berbagai kedai selain Aceh (Khairani, 2016). Cara meracik secangkir kopi di Provinsi Aceh memiliki keistimewaan tersendiri. Padahal, para pembuat kopi atau barista di Aceh tidak pernah mendapatkan pelatihan khusus. Di samping itu, kopi yang disajikan di Aceh benar-benar murni dan tidak bercampur dengan bahan lain yang mengganggu cita rasa kopi. Cita rasa asli dari kopi akan hilang dengan campuran tersebut (Wibowo, 2014). Berdasarkan cara penyajiannya, di Aceh dikenal beberapa jenis kopi yang cukup populer di kalangan masyarakat Aceh, yaitu pertama, Kopi Khop (Kopi Tubruk) merupakan kopi khas daerah Meulaboh. Sejenis kopi tubruk yang disebut dengan kopi khop. Cara penyajiannya dilakukan dengan cara gelas dibalik. Kopi disajikan dalam gelas seperti biasa kemudian ditutupi piring tatakan gelas lalu gelasnya dibalik. Menikmati kopi khop dilakukan dengan membuka sedikit tutup gelasnya, sehingga kopi mengalir perlahan ke piring kecil yang digunakan sebagai tatakan. Dari piring tersebut, kopi kemudian disesap, biasanya dengan bantuan sedotan.

Bagi sebagian orang, kopi khop yang disajikan dalam posisi terbalik memiliki makna simbolis sebagai bentuk penghormatan terhadap meukutop, penutup kepala tradisional Aceh, karena bentuk penyajiannya yang sekilas menyerupai atribut tersebut. Namun, sebagian lainnya menyatakan bahwa kopi khop muncul pertama kali di daerah pesisir, di mana para nelayan yang membawa kopi mereka berlayar, meletakkan kopinya secara terbalik di atas tatakan gelas untuk menjaga suhu kopinya dan tidak terkontaminasi oleh lingkungan sekitar (Sofyan, 2018). Hal tersebut terkait aspek kebudayaan pada masyarakat nelayan yang ditentukan oleh bagaimana mereka menanggapi kehidupan di lingkungan pesisir yang panas, kondisi alam yang sarat rintangan dan selalu berubah tanpa dapat ditebak. Budaya masyarakat nelayan mengedepankan pada keberanian, keahlian, kemampuan melewati bermacam persoalan dan rintangan serta dapat mengartikan petunjuk kehidupan yang berhubungan dengan alam.

Kedua, kopi saring merupakan penyajian kopi dengan cara yang istimewa. Bubuk kopi robusta yang digiling secara kasar diseduh dengan air panas melalui proses penyaringan berulang-ulang. Teknik ini bertujuan untuk mengeluarkan cita rasa terbaik dari kopi. Setelah mencapai tingkat kekentalan dan rasa yang diinginkan, kopi hasil saringan tersebut kemudian dituangkan ke dalam gelas-gelas dengan ketelitian dan perhatian oleh peracik kopi. Proses penyaringan yang dilakukan berkali-kali diyakini dapat meningkatkan aroma, memperkaya rasa, dan menghasilkan sensasi minum kopi yang lebih kuat dan nikmat (Wibowo, 2014).

Proses pembuatan kopi saring merupakan pekerjaan yang cukup menantang, karena dalam satu kali penyajian, seorang peracik kopi atau "barista" harus mengangkat sekitar 2 hingga 2,5 liter air panas yang dicampur dengan 2,5 kaleng bubuk kopi robusta gilingan kasar, lalu disaring berulang kali untuk menghasilkan rasa dan aroma yang khas, mirip dengan teknik pembuatan teh tarik. Dari proses tersebut, biasanya dihasilkan 18 hingga 20 gelas kopi dalam sekali penyaringan (Ramadhani, 2018). Di warung kopi yang ramai, proses ini biasanya dilakukan oleh dua hingga tiga orang secara bergantian agar lebih efisien. Dalam penyajiannya, kopi saring dapat dihidangkan dalam gelas penuh sebagai kopi hitam biasa, atau dalam bentuk setengah gelas yang dikenal dengan sebutan kopi pancung, keduanya menjadi bagian dari tradisi minum kopi yang khas di Aceh. Sambil menikmati kopi biasanya disajikan kudapan khas Aceh, berupa aneka kue manis (Ramadhani, 2018).

Khusus mengenai penyajian atau cara meminum kopi pancung, masyarakat Aceh mengenal istilah "*Bi kopi pancung saboeh*" atau "*Buatkan saya satu kopi pancung!*" Kalimat ini pada dasarnya merupakan sebuah cara memesan kopi pancung dengan porsi setengah saja seperti dipancung atau dipotong. Selain penyajian yang hanya setengah cangkir, penyebutan kopi pancung berasal dari kebiasaan masyarakat Aceh yang sering menyajikan kopi ini dengan kue pancung. Kopi ini dinikmati dengan cara menyeruput perlahan sehingga menghabiskannya butuh waktu yang cukup lama. Bagi masyarakat Aceh, meminum kopi bukan hanya soal menikmati rasa saja, melainkan juga memanfaatkan momen untuk berdiskusi dan mempererat interaksi sosial. Dari penyajian kopi pancung ini kemudian muncul istilah "*Kopi sikhan glah, peh beureukah lua Nangroe*" yang berarti walaupun minum kopi hanya setengah gelas, tetapi pembicarannya sampai ke luar negeri.

Ketiga, sanger merupakan minuman dari kopi yang populer di wilayah Aceh. Minuman ini terdiri dari campuran kopi hitam, gula, dan susu kental manis, dengan takaran kopi yang lebih banyak dari susu. Meskipun asal-usulnya tidak diketahui secara pasti, kisah yang paling banyak beredar menyebutkan bahwa sanger muncul dari kesepakatan antara mahasiswa Aceh dan barista kedai kopi pada awal tahun 1990-an. Saat itu, para mahasiswa yang memiliki keterbatasan finansial tetap ingin menikmati kopi susu, namun dengan harga yang lebih terjangkau. Mereka kemudian meminta barista untuk mengurangi takaran susu, sehingga harga minuman menjadi lebih murah. Barista pun menyetujui permintaan tersebut, dan dari sikap saling pengertian itu lahirlah kata "sanger," yang merupakan akronim dari kalimat "sama-sama ngerti".

Pada dasarnya, kemunculan kopi sanger mencerminkan transformasi dari kopi hitam tradisional menjadi sebuah budaya baru dalam menikmati kopi, yang mencerminkan selera serta nilai-nilai generasi muda Aceh. Di Aceh, warung kopi pada mulanya hanya menyajikan kopi yang direbus dan disaring langsung saat akan disuguhkan kepada pelanggan, dengan fasilitas sederhana berupa meja dan kursi. Seiring waktu, warung kopi di Aceh berkembang dan dapat diklasifikasikan ke dalam beberapa generasi. Generasi pertama merupakan warung kopi tradisional yang berfokus pada penyajian kopi secara sederhana dan menjadi tempat berkumpul masyarakat. Generasi kedua muncul dalam bentuk warung kopi berkonsep waralaba yang mulai mengadopsi standar pelayanan dan penyajian yang lebih modern. Sementara itu, generasi ketiga ditandai dengan hadirnya warung kopi yang tidak hanya menawarkan makanan dan minuman, tetapi juga dilengkapi dengan berbagai fasilitas tambahan seperti musik, televisi satelit, dan akses internet, menjadikannya ruang sosial yang lebih kompleks dan multifungsi (Wibowo, 2014).

Namun, warung kopi di Aceh tidak hanya sekadar tempat untuk meminum kopi saja, melainkan menjadi sarana untuk menjalin silaturahmi. Warung kopi merupakan institusi sosial masyarakat tradisional yang berfungsi sebagai sentra informasi kekinian mengenai berbagai hal



di dalam masyarakat. Warung kopi juga merupakan tempat transit berbagai kalangan, mulai pejabat, wartawan, politisi, akademisi, sampai aktivis, bahkan juga warga kalangan bawah – petani, nelayan, tukang becak, ojek, atau sopir angkot (Hamdani, 2015). Kedai kopi (keude kupi) bersama dengan mushalla (meunasah) menjadi pranata sosial dalam masyarakat Aceh yang menyatu dalam kehidupan keseharian. Keberadaan pranata sosial ini meluas ke semua penjuru Aceh. Keduanya berfungsi sebagai tempat berlangsungnya kegiatan sosialisasi dan interaksi anggota masyarakat.

Dahulu, kedai kopi kebanyakan didirikan di samping masjid. Bila azan berkumandang, orang Aceh akan bergegas menuju masjid. Demikian pula, jika telah tiba waktu untuk pengajian, mereka akan segera menuju tempat pengajian untuk belajar ilmu agama dan pengetahuan umum lainnya dan meninggalkan warung kopi. Di samping itu, jika terdapat masalah dalam masyarakat, maka mereka biasanya akan mendiskusikan di warung kopi. Baru, jika dirasa menemui jalan buntu, maka akan dibawa ke masjid untuk mencari penyelesaiannya (Khairani, 2016). Saat ini, para pengunjung yang datang ke warung kopi juga bukan hanya sekadar minum kopi saja, lalu beranjak dari tempat duduknya dan pergi. Secangkir kopi bisa menjadi teman untuk mengobrol berjam-jam. Terjadinya interaksi di kedai kopi mengubah fungsi dari sekadar warung kopi sebagai tempat minum kopi, menjadi sebuah ruang sosial (Wibowo, 2014).

Para pengunjung dapat berbincang dan mengupas berbagai hal berdasarkan berbagai sudut pandang masing-masing. Secara umum, masyarakat Aceh senang dengan budaya tutur tersebut. Saling mengobrol sambil minum kopi sudah menjadi kebiasaan, membentuk hubungan antar manusia. Itu sebabnya minum kopi merupakan kesempatan untuk menjalin persahabatan, seperti membangun jejaring sosial dan pertemanan baru (Bahagia et al., 2021). Hal tersebut sejalan dengan karakteristik masyarakat Aceh yang ramah dan memiliki nilai solidaritas atau persahabatan yang kuat. Mereka memahami bahwa sebagai manusia yang hidup di masyarakat, manusia tidak mungkin dapat hidup sendiri. Manusia selalu butuh bantuan dan berinteraksi dengan orang lain. Sebagai wujud dari rasa kebersamaan yang dilandasi oleh saling menghargai dan menghormati dalam kehidupan sosial, muncullah nilai solidaritas. Solidaritas sosial merupakan realitas rasional yang mencerminkan ikatan dan kebersamaan antar anggota masyarakat, serta menjadi fondasi penting dalam membangun harmoni dan kohesi sosial (Fatia et al., 2020). Selain itu, minum kopi di Aceh mempunyai unsur berbagi di kalangan peminum kopi. Misalnya, hari ini seseorang membayar kopi bagi temannya, dan kesokan harinya orang lain yang membayar. Bahkan ada orang lain yang membayar padahal orang tersebut tidak mengetahuinya. Pertemuan baru juga bisa terjadi di sini karena saat ngopi banyak orang baru yang datang (Bahagia et al., 2021).

Nilai kemurahan hati juga tampak pada fenomena ini. Demi membangun hubungan yang harmonis dan damai, orang Aceh dikenal memiliki sifat dermawan dan terbuka, terutama terhadap orang atau pihak yang mereka sukai atau hormati. Mereka rela memberikan apa pun tanpa memedulikan untung rugi secara materi, demi menjaga dan membangun hubungan sosial yang harmonis. Sikap ini tidak hanya berlaku di antara sesama warga Aceh, tetapi juga dalam interaksi dengan kelompok lain di luar komunitasnya, mencerminkan nilai-nilai kearifan lokal yang menjunjung tinggi solidaritas dan kebersamaan.

KESIMPULAN

Kopi bagi masyarakat Aceh bukan sekadar minuman, melainkan identitas budaya, pemersatu masyarakat, dan warisan turun-temurun yang mencerminkan nilai-nilai kolektif. Maknanya terwujud dalam tiga aspek: (1) *Kuphi* (kopi sebagai produk), terutama Kopi Gayo berkualitas dunia dengan proses budidaya bernuansa spiritual; (2) *Jeip kuphi* (ritual konsumsi),

seperti penyajian unik kopi khop, saring, dan sanger yang merefleksikan adaptasi budaya; serta (3) *Keude kuphi* (warung kopi) sebagai ruang sosial multifungsi yang memperkuat solidaritas melalui interaksi lintas generasi. Ketiga aspek ini mengejawantahkan kearifan lokal Aceh yang menjunjung tradisi, keramahan, dan kebersamaan, dengan kopi sebagai medium pemertahanan nilai-nilai tersebut dalam dinamika masyarakat modern.

DAFTAR PUSTAKA

- Aksana, N., Kisaca, B., M., Aydina, & Demirbuken, S. (2009). Symbolic Interaction Theory. *Procedia Social and Behavioral Sciences*, 1, 902–904.
- Bahagia, Wibowo, R., Rifay, M., Pauziah, S., & Kartika, T. (2016). Tradition and Social Value of Drinking Coffee. *Educatif: Jurnal Ilmu Pendidikan*, 7(1), 3715–3721.
- Baiquni (2018). Kopi, Minuman Untuk Perubahan Sosial: Refleksi dari Sudur Warung Kopi di Aceh. In S. Akmal & M. A. Fairusy (Eds.), *De Atjehers: Dari Serambi Mekkah ke Serambi Kopi* (pp. 43-49). Padeebooks.
- Darmawati. (2019). Makna Kearifan Lokal Adat Peusijuk Masyarakat Aceh Kecamatan Sukamakmur Kabupaten Aceh Besar. *Serambi Konstruktivis*, 1(3), 28–34.
- Faramita, V., & Hadinata, T. E.P. (2022). Coffee Gallery in Banda Aceh, Theme: Intangible Metaphors. *Rumôh Journal of Architecture: University of Muhammadiyah Aceh*, 12(1), 22-28.
- Fatia, D., Nurwati, R.N., & Sekarningrum, B. (2020). Tradisi Maulid: Perkuat Solidaritas Masyarakat Aceh. *Jurnal Pemikiran dan Penelitian Sosiologi*, 5(1), 61-72.
- Gularso, D., Purwoko, R.Y., Sujatmiko, Purwaningsih, W. I., & Ingtia, F.A.N. (2023). Developing a Local Genius Based Pocket Book for Character Strengthening Elementary School Students. *Pegem Journal of Education and Instruction*, 13(3), 304-313.
- Hairumini, Setyowati, D. L., & Sanjoto, T. B. (2017). Kearifan Lokal Rumah Tradisional Aceh sebagai Warisan Budaya untuk Mitigasi Bencana Gempa dan Tsunami. *Journal of Educational Social Studies*, 6(1), 37-44.
- Hamdani, A. G. (2015). Warung Kopi: Bursa Informasi Masyarakat Aceh (Analisis Teori Difusi Inovasi dan Two Step Flow). *Jurnal At-Tabayyun, 1*(1), 23-44.
- Heppi, Y.W., Fadhil, R., & Safrizal. (2022). Karakteristik Sensori Citarasa Kopi Arabika Gayo Organik pada Berbagai Ketinggian Penanaman (Sensory Characteristics of Organic Gayo Arabica Coffee Taste at Various Planting Heights). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(2), 2615-2878.
- Indonesia Kaya. (2024, 6 Juni). Tradisi Minum Kopi Yang Menjadi Gaya Hidup di Aceh. *Pustaka Indonesia*. <https://indonesiakaya.com/pustaka-indonesia/tradisi-minum-kopi-yang-menjadi-gaya-hidup-di-aceh/>
- Iswanto, S., Zulfan, Z., & Suryana, N. (2020). Gayo Highland Takegon From 1904 to 1942: A Historical Analysis of Coffee Plantations at the Era of Dutch Colonialism. *Paramita Historical Studies Journal*, 30(1), 69-89.
- Jelajah Kompas. (2017, 18 Mei). Sengkewe Napas Hidup Orang Gayo. *Kopi Nusantara*. <https://jelajah.kompas.id/kopi-nusantara/baca/sengkewe-napas-hidup-orang-gayo/>
- Kembaren, E.T., Tanjung, A.F., & Akbar, K. (2023). Dampak Pandemi Covid 19 Terhadap Kondisi Wisata Kuliner Kopi dan Masyarakat Yang Berprofesi Sebagai Petani Kopi di Aceh (The Impact of The Covid 19 Pandemic on The Condition of Coffee Culinary Tourism and People Who Work As Coffee Farmers in Central Aceh). *Agrita*, 5(2), 144-154.



- Khairani, C. (2016). Achenese Social Interaction Process in Coffee Shops. *Academic Research International*, 7(1), 135-143.
- Nescafe. (2022, 23 Agustus). Mengenal Karakteristik Kopi Gayo. *Budaya Kopi*. <https://www.nescafe.com/id/artikel/mengenal-karakteristik-kopi-gayo>
- Purba, P., Sukartiko, A. C., & Ainuri, M. (2020). Analisis Mutu FISIK Dan Citarasa Kopi Indikasi Geografis Arabika Gayo Berdasarkan Ketinggian Tempat Analysis of Physical Quality and Flavor of Gayo Arabica Coffee Geographical Indications Based on The Altitude. *Jurnal Tanaman Industri dan Penyengar (Journal Industrial and Beverage Crops)*, 7(2), 83-92.
- Purwati, Sauri, S., & Faiz, A. (2021). Analisis Istilah Kampus Ilmiah, Religius, dan Edukatif dalam Tinjauan Teori Realms of Meaning Karya Phenix. *Edukatif : Jurnal Ilmu Pendidikan*, 3(4), 1724–1733.
- Putra, R. S. (2018). Kopi Dan Warung Kopi di Meulaboh Dalam Lintas Sejarah Dan Budaya. In S. Akmal & M. A. Fairusy (Eds.), *De Atjehers: Dari Serambi Mekkah ke Serambi Kopi* (pp. 22-42). Paddeebooks.
- Rachmatsyah, Sukirno, & Usman. (2022). Integration of Character Education Values for Students through Learning Peusijuek traditions based on Local Wisdom. *Al-Ishlah: Jurnal Pendidikan*, 15(1), 1119-1126.
- Ramadhan, I. (2018). Arabika Gayo di Kutaradja. In S. Akmal & M. A. Fairusy (Eds.), *De Atjehers: Dari Serambi Mekkah ke Serambi Kopi* (pp. 43-49). Paddeebooks.
- Sofyan, Z. (2018). Menyeduh Cerita Ke Dalam Secangkir Kopi Aceh. In S. Akmal & M. A. Fairusy (Eds.), *De Atjehers: Dari Serambi Mekkah ke Serambi Kopi* (pp. 129-136). Paddeebooks.
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Pendidikan*. Jakarta: Prenada Media
- Taqwadin, D. A. (2018). COFFE PEACEBUILDING: Kuphi & Potensi Rekontruksi Modal Sosial di Aceh. In S. Akmal & M. A. Fairusy (Eds.), *De Atjehers: Dari Serambi Mekkah ke Serambi Kopi* (pp. 165-188). Paddeebooks.
- Taqwadin, D. A., Sulaiman, A.N., Akmal, S. (2019). Potensi Budaya Minum Kopi (Ngopi) Dalam Membangun Koeksistensi Masyarakat Aceh Paska Konflik. *Jurnal Ilmiah Islam Futura*, 9(1), 86-102.
- Wibowo, A. B. (2014). Kebiasaan Minum Kopi di Warung Kopi/Cafee: Diskusi Budaya dan Politik Masyarakat Aceh. *Buletin Haba*, 70, 1-11.
- Zulfikar, T. (2018). Identitas Aceh Dalam Segelas Kopi. In S. Akmal & M. A. Fairusy (Eds.), *De Atjehers: Dari Serambi Mekkah ke Serambi Kopi* (pp. 2-21). Paddeebooks.