



Street Coffee Kota Baru Jadi Tren yang Sedang Digandrungi Anak Muda

Nikmati Kopi Sambil Berinteraksi Mencari Relasi

Street Coffee telah menjadi tren baru untuk menikmati secangkir kopi di Kota Yogyakarta. Berbeda dengan kafe-kafe yang menyajikan tempat nongkrong nyaman dalam ruangan, Street Coffee menawarkan pengalaman baru menikmati kopi dalam suasana santai di pinggir jalan.

Jalan I Nyoman Oka Kota Baru Kota Yogya jadi salah satu tempat berkumpulnya para pedagang dan penikmat Street Coffee. Setiap malam,

belasan pedagang tampak membuka lapak mereka di pinggir jalan, terutama di depan Masjid Syuhada hingga Gereja Kota Baru.

Para penjual kopi menjajakan dagangannya dengan cara sederhana. Mereka menggu-

nakan sepeda motor, gerobak, bajaj, hingga mobil unik yang dimodifikasi. Sedangkan, para pembeli menikmati kopi dengan duduk di kursi-kursi kecil yang diletakkan di pinggir jalan.

Street Coffee dengan cepat menjadi tren yang digandrungi anak muda, terutama pelajar atau mahasiswa. Selain suasana baru, harga kopi yang ramah di kantong juga jadi pertimbangan para pel-



TRIBUN JOGJA/DEWI RUKMINI

MENIKMATI KOPI - Muda-mudi sedang menikmati kopi di pinggir Jalan I Nyoman Oka Kota Baru, Kota Yogyakarta, Sabtu (18/1).

● ke halaman 11

Nikmati Kopi

● Sambungan Hal 1

jar dan mahasiswa menggandrungi kopi jalanan.

Seorang pembeli, Caca (18) mengaku hampir setiap malam selalu nongkrong di Street Coffee Kota Baru. Mahasiswa Universitas Muhammadiyah Yogyakarta itu mengatakan Street Coffee memberikan pengalaman baru menikmati secangkir kopi sambil berinteraksi mencari relasi.

"Sudah sering ke *coffee-shop*, jadi pengen nyoba *street coffee* yang lebih ramai. Untuk ngobrol lebih asik karena kayak lebih kenal semua. Kalau di *coffee-shop* lebih individu, sedangkan di sini lebih asik bisa berteman dan enak buat cari relasi," ujar mahasiswa asli Kalimantan Tengah itu.

Terkait harga, Caca menyebut di kopi jalanan lebih terjangkau ketimbang di kafe-kafe besar. Dengan merogoh kantong mulai Rp15-20 ribu saja, dia bisa menikmati kopi favorit. Jenis kopinya pun beragam, mulai kopi hitam, kopi susu, dan varian kopi kreasi modern.

"Awalnya tahu dari teman kampus, terus jadi sering ke sini. Sebenarnya karena *fomo* juga soalnya ramai, tapi ternyata asik, bisa sambil ngobrol di sini," katanya.

Seorang penjual kopi jalanan, Aime Emiliana (22) mengaku sudah berjualan Kopi Metropolitan di Kota Baru sejak Juli 2024. Kala itu belum banyak penjual kopi jalanan di Kota Baru. Hingga Kopi Metropolitan mulai membuka lapak dan meramaikan tren Street Coffee Kota Baru.

"Kami menjajakan kopi menggunakan Bajaj yang dimodif untuk jual kopi-an. Bajajnya itu dibawa langsung dari Jakarta dan sudah seperti ikon Kopi Metropolitan. Mungkin itu yang menarik pembeli," ucapnya.

Aime menyebut, fenomena Street Coffee Kota Baru cukup keren dan berkembang dengan pesat. Apalagi, dengan hadirnya tren kopi jalanan juga mengundang banyak pedagang kaki lima penjual makanan yang menjajakan dagangan di sana.

Menurut Aime, media sosial juga berperan memperkenalkan tren Street Coffee Kota Baru ke masyarakat. Lewat para konten kreator yang mengabadikan fenomena tersebut, Street Coffee Kota Baru semakin ramai.

"Mungkin dibandingkan *coffee-shop indoor*, di sini lebih santai, asik, dan bisa menikmati suasana jalan, sambil jalan-jalan. Kita juga sering gabung ngobrol sama pelanggan jadi bisa meningkatkan relasi," tuturnya.

Aime menuturkan, sebagian besar pelanggan di Street Coffee Kota Baru adalah anak muda, terutama pelajar maupun mahasiswa baru yang belum lama datang ke Kota Yogyakarta. Menurutnya, Street Coffee di Kota Yogyakarta punya potensi besar untuk terus berkembang.

"Ini membuka peluang bagi anak-anak muda yang pengen eksplorasi atau membuka usaha kopi mungkin pakai vespa atau sepeda motor kayak kopi keliling. Menurut aku *worth it* sih, apalagi anak muda di Yogyakarta kan banyak dan mereka pasti tertarik hal baru," paparnya.

Adapun di Kopi Metropolitan, Aime menuturkan ada belasan menu kopi mulai kopi susu, kopi mocktail, americano lemon, dan minuman non kopi. Harga menu tersebut pun terjangkau mulai Rp18-20 ribu.

"Kami buka setiap malam mulai pukul 20.00 WIB. Kalau *weekday* sampai pukul 01.00 WIB, sementara *weekend* sampai pukul 02.00 WIB. Untuk *weekday* rata-rata terjual 60-90 *cup* tetapi kalau *weekend* bisa terjual 150-an *cup*," sebutnya.

Disebutkan, dalam sebulan pihaknya pernah mendapatkan omzet tertinggi sekitar Rp90 juta dari berjualan kopi di pinggir jalan. (Dewi Rukmini)

Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
1.	Netral	Biasa	Untuk Diketahui

Yogyakarta, 04 Agustus 2026
Kepala

Ig. Trihastono, S.Sos. MM
NIP. 19690723 199603 1 005