

ABSTRACT

Agustika Dwi Sapti Wardani. 2020. **THE ATTRACTION OF ANGKRINGAN LIK MAN**

Japanese Department
Faculty of Humanities, Education, and Tourism
University of Technology Yogyakarta
wardaniagst@gmail.com

Angkringan Lik Man is located north of Tugu Station and close to Malioboro which is a tourist spot that is visited by many tourists, both local and foreign. Every day, this angkringan is crowded with buyers, not only local residents but also tourists from various regions who take the time to stop by and taste the favorite menu of this angkringan, namely Kopi Joss. This is the purpose of making this research, namely to find out what is the attraction of Angkringan Lik Man and how to process coffee joss correctly and what properties it contains.

The research was conducted using field observation techniques and interviews with the owner and several customers as well as literature studies to add to the completeness of writing data. The results obtained from this study are knowing the attractiveness of Angkringan Lik Man which turns out to be the oldest angkringan in Yogyakarta. Besides that, the warm and comfortable atmosphere makes customers feel at home for long there while chatting from trivial matters or quite heavy discussions while accompanied by a cup of joss coffee which is quite appetizing. The process of making coffee joss is not difficult, but the ingredients used must be considered so that it is safe for consumption and does not eliminate the properties of joss coffee itself. The basic ingredient of joss coffee is charcoal made from Sambi wood which can be found on the island of Borneo. The coffee beans are imported from the Klaten area, Central Java. The process of preparing coffee beans is carried out by the seller himself, by roasting and finely ground. This method can be considered traditional, but it is considered as the key to maintaining the taste and aroma of coffee beans.

Key words: Angkringan, Lik Man, tourist

ABSTRAK

Agustika Dwi Sapti Wardani. 2020. **DAYA TARIK ANGKRINGAN LIK MAN**

Program Studi Bahasa Jepang
Fakultas Humaniora, Pendidikan, dan Pariwisata
Universitas Teknologi Yogyakarta
wardaniagst@gmail.com

Angkringan Lik Man berada di utara Stasiun Tugu dan dekat dengan Malioboro yang merupakan tempat wisata yang banyak dikunjungi oleh para wisatawan, baik lokal maupun mancanegara. Angkringan ini setiap hari ramai dipadati oleh para pembeli, tak hanya warga lokal namun juga wisatawan dari berbagai daerahpun menyempatkan diri untuk mampir dan mencicipi menu favorit dari angkringan ini yaitu kopi joss. Hal inilah yang menjadi tujuan dibuatnya penelitian ini yaitu untuk mengetahui apa yang menjadi daya tarik dari Angkringan Lik Man dan bagaimana cara pengolahan kopi joss yang benar serta apa khasiat yang terkandung di dalamnya.

Penelitian dilakukan dengan menggunakan teknik observasi di lapangan dan wawancara dengan pemilik dan beberapa pelanggan dan juga studi pustaka untuk menambah kelengkapan data penulisan. Hasil yang diperoleh dari penelitian ini yaitu mengetahui daya tarik Angkringan Lik Man yang ternyata merupakan angkringan tertua di Yogyakarta. Selain itu suasana yang hangat dan nyaman membuat pelanggan betah berlama-lama disana sambil berbincang-bincang dari hal sepele maupun pembahasan yang cukup berat sambil ditemani oleh secangkir kopi joss yang cukup menggugah selera. Proses pembuatan kopi joss tidaklah sulit, namun bahan yang digunakan harus diperhatikan agar aman dikonsumsi dan tidak menghilangkan khasiat dari kopi joss itu sendiri. Bahan dasar dari kopi joss yaitu arang yang terbuat dari kayu Sambi yang dapat ditemukan di Pulau Kalimantan. Biji kopinya di datangkan dari daerah Klaten, Jawa Tengah. Proses mempersiapkan biji kopi dilakukan oleh penjual sendiri, dengan cara disangrai dan ditumbuk secara halus. Cara tersebut dapat dibidang tradisional, namun hal itu dianggap sebagai kunci dari rasa dan aroma biji kopi yang terjaga.

Kata Kunci: Angkringan, Lik Man, wisatawan