

PUTERI HIJAU: Jurnal Pendidikan Sejarah

Available online <http://jurnal.unimed.ac.id/2012/index.php/ph>



WARISAN KOLONIAL DAN TRANSFORMASI RUANG KULINER PERKOTAAN: STUDI HISTORIS CAFÉ TUA DI KOTA MEDAN

Weny Dea Afini¹, Hadiani Fitri², Surya Aymanda Nababan³

Program Studi Pendidikan Sejarah, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan,
Universitas Islam Sumatra Utara, Medan, Indonesia¹²³

wenydea@gmail.com¹, hadiani.fitri10@gmail.com², surya-aymanda@fkip.uisu.ac.id³

Accepted: 17 Juli 2026

Published: 21 Juli 2026

ABSTRACT

Penelitian ini mengkaji warisan kolonial dan transformasi ruang kuliner perkotaan melalui studi historis café-café tua di Kota Medan. Tujuan penelitian adalah mengungkap perkembangan sejarah café tua, mengidentifikasi unsur warisan kolonial yang masih bertahan, serta menganalisis transformasi fungsi ruang kuliner dari masa kolonial hingga era modern. Penelitian menggunakan metode sejarah dengan pendekatan kualitatif kultural melalui studi pustaka, observasi, dokumentasi, dan wawancara. Hasil penelitian menunjukkan bahwa café-café tua seperti Kedai Kopi Apek, Restoran Tip Top, Kedai Kopi Kok Tong, dan beberapa usaha kuliner legendaris lainnya merupakan bagian dari warisan kolonial yang masih bertahan di Kota Medan. Unsur warisan tersebut terlihat pada arsitektur bangunan, tradisi kuliner, serta fungsi sosial yang terus berkembang mengikuti perubahan zaman. Transformasi ruang kuliner terjadi melalui adaptasi bangunan dan fungsi ruang tanpa menghilangkan identitas historisnya. Selain berperan sebagai tempat usaha, café tua juga menjadi ruang interaksi sosial, memori kolektif, dan simbol identitas budaya masyarakat Kota Medan. Oleh karena itu, pelestarian café tua menjadi penting sebagai upaya menjaga warisan sejarah dan budaya perkotaan di tengah arus modernisasi. Unsur warisan kolonial pada café-café tua di Kota Medan tercermin melalui arsitektur bangunan, tradisi kuliner, tata ruang, serta fungsi sosial yang masih dipertahankan. Bangunan bergaya kolonial, menu yang diwariskan secara turun-temurun, dan suasana ruang yang bernuansa historis menjadikan café-café tua tidak hanya berfungsi sebagai tempat usaha kuliner, tetapi juga sebagai media pelestarian memori kolektif, identitas budaya, dan warisan sejarah masyarakat Kota Medan. Transformasi ruang kuliner pada bangunan warisan kolonial menunjukkan adanya proses adaptasi terhadap perkembangan zaman dan kebutuhan masyarakat modern. Sebagian besar café tua mengalami perubahan fungsi dari ruang konsumsi terbatas menjadi ruang publik yang lebih terbuka, destinasi wisata kuliner, serta ruang interaksi sosial lintas generasi. Meskipun mengalami perubahan bentuk pemanfaatan dan pengelolaan, sebagian besar café tua tetap mempertahankan nilai historis dan identitas kolonialnya. Dengan demikian, café-café tua di Kota Medan merupakan bukti bahwa warisan kolonial dapat terus hidup dan berkelanjutan melalui proses transformasi ruang yang mampu mengintegrasikan nilai sejarah, budaya, sosial, dan ekonomi dalam kehidupan perkotaan modern.

Key words: warisan kolonial, transformasi ruang kuliner, café tua, Kota Medan.

How to Cite: Afini, W. D., Et. Al (2026) Warisan Kolonial Dan Transformasi Ruang Kuliner Perkotaan: Studi Historis Cafe Tua Di Kota Medan. Puteri Hijau: Jurnal Pendidikan Sejarah (143-161)

*Corresponding author:
wenydea@gmail.com

ISSN 2460-5786 (Print)
ISSN 2684-9607 (Online)

INTRODUCTION

Kota Medan merupakan salah satu kota kolonial penting di Indonesia yang berkembang pesat sejak akhir abad ke-19 sebagai pusat perkebunan tembakau Deli dan perdagangan di Sumatra Timur. Perkembangan tersebut tidak terlepas dari pengaruh kolonial Belanda yang meninggalkan berbagai warisan berupa bangunan, tata ruang kota, serta praktik sosial budaya yang masih dapat ditemukan hingga saat ini (Ricklefs, 2008);(Colombijn, 2010). Sebagai kota yang tumbuh melalui aktivitas ekonomi kolonial, Medan memiliki banyak bangunan bersejarah yang menjadi penanda perkembangan kota sekaligus mencerminkan interaksi antara budaya Eropa dan masyarakat lokal.

Salah satu bentuk warisan kolonial yang masih bertahan adalah keberadaan *café* dan usaha kuliner tua yang muncul sejak masa kolonial. *Café-café* tersebut tidak hanya menempati bangunan bergaya kolonial, tetapi juga mempertahankan tradisi kuliner, pola interaksi sosial, serta nilai-nilai budaya yang berkembang pada masanya. Keberadaan *café* tua menunjukkan adanya proses akulturasi budaya yang menghasilkan perpaduan antara pengaruh Eropa, Tionghoa, dan budaya lokal dalam bentuk arsitektur, menu makanan, maupun fungsi sosialnya (Nas, 2002);(Sumintarsih, 2014). Oleh karena itu, *café* tua tidak hanya memiliki nilai ekonomi, tetapi juga nilai sejarah, budaya, dan identitas kota.

Selain sebagai tempat konsumsi, *café* tua berfungsi sebagai ruang sosial yang mempertemukan berbagai kelompok masyarakat. Dalam konteks Kota Medan yang multikultural, *café* menjadi ruang interaksi lintas etnis dan generasi yang turut membentuk dinamika kehidupan perkotaan. Keberadaan *café* tua juga berperan sebagai media pelestarian memori kolektif masyarakat karena menyimpan jejak sejarah perkembangan kota yang diwariskan dari masa kolonial hingga masa kini (Rahmawati, 2019).

Meskipun memiliki nilai historis dan budaya yang tinggi, keberadaan *café* tua di Kota Medan menghadapi berbagai tantangan akibat

modernisasi, perubahan fungsi ruang kota, dan perkembangan usaha kuliner modern. Berbagai penelitian sebelumnya umumnya membahas bangunan kolonial, kawasan *heritage*, atau perkembangan kuliner secara terpisah. Namun, kajian yang secara khusus mengkaji *café* tua sebagai warisan kolonial sekaligus sebagai ruang sosial dan identitas budaya Kota Medan masih relatif terbatas. Padahal, *café* tua merupakan bagian penting dari sejarah perkotaan yang merepresentasikan hubungan antara warisan kolonial, budaya kuliner, dan kehidupan sosial masyarakat.

Kebaruan (*novelty*) penelitian ini terletak pada upaya mengkaji *café* tua di Kota Medan secara integratif sebagai warisan kolonial dan sebagai ruang kuliner perkotaan yang mengalami transformasi dari masa kolonial hingga masa kini. Penelitian ini tidak hanya menyoroti aspek fisik berupa bangunan dan kuliner yang masih bertahan, tetapi juga menganalisis perubahan fungsi sosial, makna ruang, serta peran *café* tua dalam membentuk memori kolektif dan identitas budaya masyarakat Kota Medan. Dengan demikian, penelitian ini memberikan perspektif baru mengenai hubungan antara warisan kolonial, dinamika ruang kuliner, dan perkembangan perkotaan di Kota Medan.

Berdasarkan kondisi tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengkaji perkembangan sejarah *café-café* tua di Kota Medan, mengidentifikasi unsur-unsur warisan kolonial yang masih dipertahankan, menganalisis fungsi dan kontribusinya sebagai ruang sosial dan identitas budaya, serta mengkaji peran pemerintah dalam upaya pelestariannya. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap kajian sejarah perkotaan, warisan budaya, dan pelestarian *café* tua sebagai bagian dari identitas Kota Medan.

METHODOLOGY

Penelitian ini menggunakan metode sejarah (*historis*) dengan pendekatan kualitatif kultural. Pendekatan kualitatif kultural digunakan karena penelitian menekankan pada makna, nilai, dan simbol budaya yang terkandung dalam ruang kuliner (*café* tua) dan bagaimana masyarakat memaknainya hingga kini.

Penelitian sejarah yang menggunakan metode historis dan pendekatan kualitatif kultural berfokus pada rekonstruksi peristiwa masa lampau secara sistematis dengan memperhatikan konteks budaya dan makna simbolik yang terkandung dalam sumber-sumber sejarah. Metode historis mencakup langkah-langkah seperti pengumpulan sumber (*heuristik*), kritik terhadap sumber (*verifikasi*), interpretasi data, dan penyusunan narasi historis (*historiografi*) sehingga menghasilkan penjelasan yang kredibel dan otentik (Rustamana et al., 2024). Sementara itu, pendekatan kualitatif kultural menekankan pemahaman yang mendalam terhadap konteks budaya, nilai, simbol, dan interaksi sosial yang melatar-belakangi fenomena sejarah, bukan sekadar pengukuran kuantitatif (Prayogi, 2021). Dengan demikian, penelitian yang menggabungkan keduanya memungkinkan peneliti tidak hanya menggali “apa yang terjadi” di masa lampau, tetapi juga “mengapa” dan “bagaimana” makna budaya dan warisan sosial terbentuk dan berkembang hingga kini.

Dalam pelaksanaannya, penelitian historis kualitatif-kultural sering dilakukan melalui studi pustaka mendalam, wawancara narasumber (jika memungkinkan), dan analisis artefak budaya atau dokumen historis yang relevan. Sebagai contoh, sebuah studi tentang situs candi sebagai ruang publik menggunakan penelitian kualitatif dengan pendekatan historis untuk menggali fungsi dan nilai budaya situs tersebut dalam konteks masyarakat lokal. Peneliti menelaah bagaimana situs tersebut dimanfaatkan, bagaimana tradisi masyarakat memaknai ruang tersebut, dan bagaimana warisan budaya masa lampau membentuk identitas serta praktik sosial kontemporer. Pendekatan ini sangat sesuai ketika fokus penelitian adalah warisan kolonial, ruang-kuliner, cafe tua atau bangunan bersejarah di mana aspek budaya, nilai, dan perubahan sosial menjadi titik perhatian utama. Adapun kriteria informan yaitu Pemilik café, Karyawan yang Bekerja di café, dan Pengunjung.

Penelitian ini dilakukan di Medan Sumatera utara yaitu berjumlah 8 cafe tertua di Medan.

Berikut Merupakan daftar cafe dan lokasinya:

Tabel 1. Daftar Alamat Cafe Tua Di kota Medan

No	Cafe	Lokasi
1.	Restoran Tip Top	JL. Ahmad Yani No. 92 A, Kesawan, Medan
2.	Kedai kopi apek	JL. Hindu No. 37, Kesawan, Medan
3.	Kopi Tiam Ong	Jl. Doktor Mansyur No. 39, Medan Selayang
4.	Kedai Kopi Kok Tong	Jl. Besar Medan, Tanjung Morawa Km 16,5.
5.	Medan Klub	Jl. R.A. Kartini No. 36, Medan Polonia, Medan
6.	Bakmie Hook Seng	JL. Bangka No.82/88, Gg. Buntu, Kec. Medan Tim., Kota Medan
7.	Es Krim Apo	JL. Jl. Ahmad Yani IV, Kesawan, Medan Barat.
8.	Bebek Asie Kumango	JL. Kumango No.15, Kesawan, Kecamatan Medan Baru, Kota Medan,

Sumber: Penulis, 2026

RESULT AND DISCUSSION

1. Perkembangan Sejarah Cafe-Cafe Tua Di Kota Medan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perkembangan Cafe-Cafe tua di Kota Medan tidak dapat dipisahkan dari dinamika sejarah kolonial Belanda, khususnya sejak akhir abad ke-19 ketika Medan berkembang sebagai kota perkebunan tembakau di Sumatera Timur. Pada masa tersebut, cafe dan restoran awalnya hadir sebagai fasilitas sosial bagi komunitas Eropa, terutama pegawai perkebunan dan administrasi kolonial. Salah satu contoh cafe yang diteliti diantaranya :

1) Kedai Kopi Apek,

Berdasarkan hasil penelitian, Kedai Kopi Apek merupakan salah satu kedai kopi tertua di Kota Medan yang telah berdiri jauh sebelum Indonesia merdeka, yakni pada tahun 1923. Kedai kopi ini didirikan oleh Thia Tjo Lie yang lebih dikenal dengan sebutan “Apek”, yang kemudian menjadi asal mula penamaan kedai tersebut. Istilah “Apek” sendiri berasal dari bahasa Tionghoa yang berarti kakek, yang dalam konteks ini merujuk pada sosok pendiri sekaligus figur yang dihormati dalam lingkungan usaha tersebut.

Keberadaan Kedai Kopi Apek tidak dapat dipisahkan dari sejarah perkembangan budaya perkopian di Indonesia, khususnya di Kota Medan sebagai salah satu wilayah

penting dalam jalur perdagangan pada masa kolonial. Kedai ini menjadi representasi awal munculnya warung kopi sebagai ruang sosial yang mempertemukan berbagai kalangan masyarakat. Dengan demikian, Kedai Kopi Apek tidak hanya memiliki nilai historis sebagai usaha kuliner, tetapi juga sebagai bagian dari dinamika sosial dan budaya yang berkembang sejak masa pra-kemerdekaan hingga saat ini.

Gambar :Kedai kopi Apek



Sumber: Peneliti, 2026

Berdasarkan hasil wawancara dengan narasumber yang merupakan pengunjung Kedai Kopi Apek Li Mei pada tanggal 02 Februari 2026 yang menyatakan:

"Saya datang ke Kedai Kopi Apek bukan hanya untuk minum kopi, tapi juga untuk merasakan suasana tempo dulu. Tempat ini punya cerita, dan itu yang membuatnya berbeda dengan cafe-cafe modern sekarang."

diketahui bahwa daya tarik utama kedai ini tidak hanya terletak pada cita rasa kopi, tetapi juga pada nuansa historis yang masih dipertahankan. Berdasarkan hasil observasi, bangunan Kedai Kopi Apek masih mempertahankan bentuk sederhana khas warung kopi lama. Interior kedai didominasi oleh meja dan kursi kayu, serta tata ruang yang tidak mengalami banyak perubahan.

Suasana yang tercipta di dalam kedai bersifat santai dan akrab, mencerminkan budaya nongkrong masyarakat Kota Medan. Tidak terdapat dekorasi modern yang mencolok, sehingga kesan tradisional tetap terjaga. Keaslian ini menjadi daya tarik tersendiri bagi pengunjung, terutama bagi mereka yang ingin merasakan suasana warung kopi tempo dulu.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa menu utama yang disajikan di Kedai Kopi Apek adalah kopi tradisional dengan cita rasa khas. Kopi disajikan dengan cara sederhana, namun tetap mempertahankan kualitas rasa.

Selain kopi, kedai ini juga menyediakan berbagai makanan ringan seperti roti bakar dan makanan khas sederhana lainnya yang biasa ditemukan di warung kopi tradisional. Ciri khas utama dari kedai ini terletak pada cara penyajian kopi yang masih menggunakan metode tradisional, serta penggunaan bahan yang sederhana namun berkualitas. Hal ini membuat cita rasa kopi tetap konsisten dan diminati oleh pelanggan.

2) Restoran Tip Top

Restoran Tip Top merupakan salah satu restoran legendaris di Kota Medan yang memiliki nilai historis tinggi dan masih bertahan hingga saat ini. Restoran ini berlokasi di kawasan Kesawan, yang sejak masa kolonial dikenal sebagai pusat perdagangan dan aktivitas ekonomi masyarakat kota.

Berdasarkan hasil penelitian, diketahui bahwa Restoran Tip Top berdiri pada tahun 1929 dengan nama awal Jangkie. Pada masa awal berdirinya, usaha ini berfungsi sebagai toko roti (*bakery*) yang melayani kebutuhan masyarakat, khususnya kalangan Eropa dan golongan menengah atas yang tinggal di kawasan tersebut. Seiring dengan perkembangan waktu, usaha ini mengalami perubahan baik dari segi nama maupun fungsi, hingga akhirnya dikenal sebagai Restoran Tip Top seperti sekarang.

Perubahan nama dari Jangkie menjadi Tip Top tidak menghilangkan identitas awalnya

sebagai penyedia roti dan makanan khas Eropa, melainkan justru memperkuat citra restoran sebagai tempat kuliner klasik yang mempertahankan tradisi masa lalu.



Sumber: Peneliti, 2026

Hal ini sesuai dengan pernyataan Didrikus Kelana selaku Pemilik Usaha pada 15 Februari 2026

"Restoran ini sebenarnya sudah berdiri sejak tahun 1929 dengan nama awal Jangkie usaha ini berfungsi sebagai toko roti (bakery) ,restoran ini mulai mengalami perkembangan dengan menambah variasi menu serta memperluas fungsi sebagai tempat makan. Transformasi ini menjadikan Tip Top tidak hanya sebagai toko roti, tetapi juga sebagai restoran yang melayani berbagai jenis makana.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perjalanan panjang Restoran Tip Top tidak terlepas dari dinamika sejarah Kota Medan sebagai kota perkebunan pada masa kolonial. Pada awal berdirinya, Jangkie berperan sebagai penyedia roti dan kue bagi masyarakat Eropa, terutama pegawai perkebunan dan administratur Belanda.

Memasuki periode selanjutnya, restoran ini mulai mengalami perkembangan dengan menambah variasi menu serta memperluas fungsi sebagai tempat makan. Transformasi

ini menjadikan Tip Top tidak hanya sebagai toko roti, tetapi juga sebagai restoran yang melayani berbagai jenis makanan, baik lokal maupun internasional.

Meskipun telah mengalami perubahan zaman, Restoran Tip Top tetap mempertahankan ciri khasnya, baik dari segi bangunan, interior, maupun sistem pelayanan. Hal ini menunjukkan adanya komitmen kuat dalam menjaga nilai historis yang melekat pada restoran tersebut.

Berdasarkan hasil observasi, bangunan Restoran Tip Top masih mempertahankan arsitektur bergaya kolonial yang terlihat dari bentuk bangunan, jendela besar, ventilasi udara, serta penggunaan material lama. Interior restoran juga masih menggunakan perabot klasik seperti meja dan kursi kayu, serta ornamen-ornamen lama yang menciptakan suasana tempo dulu.

Keaslian interior ini menjadi salah satu daya tarik utama bagi pengunjung, karena mampu menghadirkan pengalaman historis secara langsung. Pengunjung tidak hanya datang untuk menikmati makanan, tetapi juga untuk merasakan suasana masa lampau yang masih terjaga dengan baik.

3) Kopi Tiam Ong

Kopi Tiam Ong merupakan salah satu kedai kopi tua yang dahulu berlokasi di kawasan Kota Medan, yang sejak masa kolonial dikenal sebagai pusat perdagangan dan aktivitas ekonomi masyarakat. Berdasarkan hasil penelitian, kedai kopi ini diperkirakan telah berdiri pada awal abad ke-20, seiring dengan berkembangnya kawasan Kesawan sebagai kawasan niaga yang didominasi oleh komunitas Tionghoa

Kopi Tiam Ong dikenal sebagai warung kopi tradisional yang memiliki fungsi tidak hanya sebagai tempat konsumsi, tetapi juga sebagai ruang interaksi sosial masyarakat. Kedai ini menjadi tempat berkumpul berbagai kalangan, mulai dari pedagang, pekerja, hingga masyarakat umum. Aktivitas yang terjadi di dalamnya mencerminkan kehidupan sosial masyarakat kota yang dinamis serta

terbentuknya relasi antarindividu dari latar belakang yang berbeda

Keberadaan Kopi Tiam Ong juga berkaitan erat dengan tradisi “kopi tiam” yang berasal dari budaya Tionghoa peranakan. Istilah “kopi tiam” merujuk pada kedai kopi sederhana yang menyajikan minuman kopi dengan metode tradisional dan menjadi bagian dari gaya hidup masyarakat urban pada masa itu. Dalam kajian Sejarah Kuliner, keberadaan kopi tiam dipandang sebagai bentuk akulturasi budaya yang mempertemukan tradisi Tionghoa dengan kebiasaan lokal di Indonesia.

Namun demikian, seiring dengan perkembangan zaman dan perubahan pola konsumsi masyarakat, Kopi Tiam Ong akhirnya berhenti beroperasi. Penutupan kedai ini menunjukkan adanya tantangan dalam mempertahankan usaha kuliner tradisional di tengah modernisasi dan munculnya cafe-cafe modern. Meskipun telah tutup, keberadaan Kopi Tiam Ong tetap memiliki nilai historis yang tinggi sebagai bagian dari perkembangan budaya kuliner di Kota Medan (Medan, 2019).

Dengan demikian, Kopi Tiam Ong dapat dikategorikan sebagai salah satu warisan kuliner yang pernah berkontribusi dalam membentuk identitas kawasan Kesawan sebagai kawasan kota tua yang kaya akan nilai sejarah dan budaya. Keberadaannya menjadi bukti bahwa warung kopi tradisional tidak hanya memiliki nilai ekonomi, tetapi juga nilai sosial dan historis yang penting dalam kehidupan masyarakat.

Dengan demikian, Kopi Tiam Ong dapat dikategorikan sebagai salah satu warisan kuliner yang pernah berkontribusi dalam membentuk identitas kawasan Kesawan sebagai kawasan kota tua yang kaya akan nilai sejarah dan budaya. Keberadaannya menjadi bukti bahwa warung kopi tradisional tidak hanya memiliki nilai ekonomi, tetapi juga nilai sosial dan historis yang penting dalam kehidupan masyarakat.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, peneliti menemukan bahwa

penutupan Kopi Tiam Ong tidak semata-mata disebabkan oleh faktor ekonomi, tetapi juga dipengaruhi oleh perubahan gaya hidup masyarakat yang cenderung beralih ke cafe modern dengan konsep yang lebih kontemporer. Selain itu, kurangnya regenerasi dalam pengelolaan usaha serta minimnya upaya pelestarian dari pihak terkait turut menjadi faktor yang mempercepat berhentinya operasional kedai tersebut.

Hasil observasi juga menunjukkan bahwa meskipun fisik kedai sudah tidak beroperasi, memori kolektif masyarakat terhadap Kopi Tiam Ong masih cukup kuat. Hal ini terlihat dari masih dikenalnya nama kedai tersebut sebagai bagian dari sejarah kuliner lokal, terutama di kawasan Kesawan. Dengan kata lain, nilai historis Kopi Tiam Ong tidak hanya terletak pada keberadaan fisiknya, tetapi juga pada ingatan sosial masyarakat yang pernah berinteraksi di dalamnya.

Dengan demikian, menurut peneliti, penutupan Kopi Tiam Ong mencerminkan adanya pergeseran budaya dalam pola konsumsi dan ruang sosial masyarakat Kota Medan. Namun di sisi lain, keberadaan historisnya tetap menjadi bagian penting dalam kajian cafe tua sebagai warisan budaya yang perlu didokumentasikan dan dilestarikan, meskipun tidak lagi beroperasi secara fisik. Berikut gambar kopi tiam ong dulu dan sekarang

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan peneliti dengan beberapa Masyarakat yang Bernama marni pada tanggal 12 Maret 2026:

“Kopi Tiam Ong dulu ramai sekali, bukan cuma untuk minum kopi, tapi juga tempat orang ngobrol, bertukar kabar, bahkan kadang jadi tempat transaksi kecil-kecilan. Banyak pedagang dan pekerja yang singgah di situ.”

Pernyataan ini memperkuat bahwa keberadaan Kopi Tiam Ong erat kaitannya dengan tradisi kopi tiam yang menjadi bagian dari budaya Tionghoa peranakan, sekaligus

mencerminkan gaya hidup masyarakat urban pada masa lalu. Namun demikian, masyarakat juga menyadari bahwa perubahan zaman membawa dampak terhadap keberlangsungan kedai tersebut. Salah satu informan menyebutkan:

"Sekarang orang lebih suka ke cafe yang modern, ada wifi, tempatnya lebih nyaman untuk anak muda. Jadi kedai lama seperti itu kalah saing."

4) Kedai Kopi Kok Tong

Berdasarkan hasil penelitian, Kedai Kopi Kok Tong merupakan salah satu kedai kopi legendaris yang berasal dari Sumatera Utara dan telah berdiri sejak tahun 1925. Kedai kopi ini pertama kali dirintis oleh seorang perantau keturunan Tionghoa bernama Lim Tee Kee di Kota Pematang Siantar. Pada awal berdirinya, usaha ini masih bernama Heng Seng, sebelum kemudian berkembang dan dikenal dengan nama Kok Tong yang diambil dari generasi penerus keluarga (Phinemo, 2018). Sejak awal berdirinya, Kedai Kopi Kok Tong telah mengedepankan kualitas dalam proses pengolahan kopi, mulai dari pemilihan biji kopi hingga proses penyeduhan yang dilakukan secara tradisional. Konsistensi dalam menjaga cita rasa inilah yang menjadikan Kok Tong sebagai salah satu kedai kopi tertua dan tetap eksis hingga saat ini

Hasil penelitian menunjukkan bahwa seiring dengan meningkatnya popularitas dan permintaan pasar, Kedai Kopi Kok Tong mengalami perkembangan yang signifikan. Usaha yang awalnya hanya beroperasi di Pematang Siantar kemudian berkembang dengan membuka berbagai cabang di beberapa wilayah, termasuk Kota Medan dan sekitarnya.

Ekspansi ini dilakukan sebagai bentuk adaptasi terhadap perkembangan zaman sekaligus upaya mempertahankan eksistensi di tengah persaingan industri kuliner modern. Meskipun membuka cabang di berbagai lokasi, Kedai Kopi Kok Tong tetap

mempertahankan ciri khasnya, terutama dalam hal cita rasa kopi dan metode penyajian tradisional yang menjadi identitas utama kedai (Phinemo, 2018).

Berdasarkan hasil observasi peneliti, cabang Kedai Kopi Kok Tong menunjukkan adanya perpaduan antara konsep tradisional dan modern. Dari segi bangunan, kedai ini telah mengalami penyesuaian dengan desain yang lebih kekinian, namun tetap mempertahankan identitas sebagai kopitiam klasik.

Dari segi menu, cabang ini masih menyajikan kopi khas Kok Tong dengan cita rasa yang konsisten, terutama kopi hitam dan kopi susu yang menjadi menu andalan sejak awal berdiri. Proses penyeduhan yang masih mempertahankan metode tradisional menjadi faktor utama dalam menjaga kualitas rasa.

Gambar 3: Kok Tong Kopi



Sumber: Peneliti, 2026

Selain itu, berdasarkan hasil penelitian, keberadaan cabang di Tanjung Morawa menunjukkan adanya perubahan fungsi kedai kopi dari sekadar tempat minum kopi menjadi ruang sosial yang lebih luas. Kedai ini tidak hanya dikunjungi oleh kalangan orang tua, tetapi juga generasi muda yang menjadikan tempat ini sebagai lokasi berkumpul, bekerja, maupun bersantai.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan peneliti dengan manajer yang bernama Lela Kepala cabang kopi kok tong tanggal 08 Maret 2026:

"Kedai Kopi Kok Tong ini memang sudah

berdiri sangat lama, sejak zaman kakek-nenek dulu. Awalnya dirintis di Pematang Siantar oleh pendiri pertama, dan sampai sekarang kami tetap berusaha menjaga kualitas yang sudah diwariskan. Seiring banyaknya permintaan, akhirnya dibuka cabang di beberapa tempat. Ini supaya pelanggan lebih mudah menikmati kopi Kok Tong tanpa harus ke Siantar, Sekarang pengunjung bukan hanya orang tua saja, tapi juga anak muda. Banyak yang datang untuk nongkrong, kerja, atau sekadar santai. Jadi fungsinya sudah lebih luas, bukan hanya tempat minum kopi”

Dari hasil wawancara ini dapat disimpulkan bahwa keberhasilan Kedai Kopi Kok Tong dalam mempertahankan eksistensinya hingga saat ini tidak terlepas dari konsistensi dalam menjaga kualitas produk serta kemampuan beradaptasi dengan perkembangan zaman. Peran manajemen dalam mengelola cabang juga menjadi faktor penting dalam mempertahankan identitas sekaligus memperluas jangkauan pasar kedai kopi tersebut.

5) Medan Club

Berdasarkan hasil penelitian, Medan Club merupakan bangunan bersejarah yang mengalami berbagai perubahan fungsi sejak masa pendudukan Jepang hingga masa kolonial Belanda. Temuan penelitian menunjukkan bahwa Medan Club tidak hanya berfungsi sebagai tempat kuliner dan pertemuan, tetapi juga menjadi warisan sejarah yang merekam perkembangan sosial Kota Medan. Keberadaan bangunan ini menunjukkan bagaimana ruang kolonial mampu beradaptasi dengan kebutuhan masyarakat modern tanpa kehilangan nilai sejarahnya. Sumber web cagar budaya kota medan menjelaskan bahwa pada masa pendudukan Jepang di Sumatera Timur. Awalnya, Medan Club bukanlah sebuah klub

atau tempat pertemuan, melainkan bagian dari Kuil Shinto bernama Hirohara Jinja. Nama Hirohara memiliki makna yang sangat spesifik, Hiro berarti luas dan lapang, Hara berarti medan atau lapangan, sementara Jinja berarti kuil Shinto, agama asli masyarakat Jepang. Kuil ini dirancang oleh Suzuki Hiroyuki, seorang arsitek yang saat itu bekerja di Kementerian Rumah Tangga Kekaisaran Angkatan Darat Jepang. Kompleks kuil tersebut mencakup aula utama, aula samping, gedung kantor atau shamusyo, gerbang utama o-tori, serta sebuah kolam dengan diameter sekitar delapan meter.

Gedung kantor yang kini menjadi Medan Club dulunya memiliki fungsi yang sangat beragam. Bangunan ini digunakan sebagai area kerja administrasi, ruang tamu, ruang rapat, auditorium, gudang, penginapan bagi imam atau biksu, tempat tinggal karyawan, dapur, serta ruang-ruang penunjang lainnya. Secara konstruksi, bangunan ini awalnya didominasi oleh material kayu dengan langgam arsitektur Jepang yang kuat, mencerminkan tipologi jinja atau rumah ibadah Shinto yang lazim dibangun sebagai rumah panggung, berkolom, dan menyatu dengan lanskap sekitarnya.

Masa berdirinya Kuil Hirohara Jinja tergolong sangat singkat. Pemerintah Jepang membangun kompleks ini pada tahun 1943 dan menyelesaikannya pada 1944. Namun, setelah Perang Dunia II berakhir, markas tentara Jepang mengeluarkan perintah untuk membongkar seluruh kompleks kuil pada Agustus 1945 dengan alasan yang sangat spesifik dan politis. Rencana pembongkaran ini mendapat penentangan dari masyarakat Kota Medan, sehingga tidak semua bangunan dihancurkan. Akhirnya, hanya gedung kantor yang tersisa dan tidak dibongkar, sementara bangunan-bangunan lainnya dirubuhkan.

Ketika Medan kemudian diduduki oleh tentara Sekutu, bangunan yang tersisa ini mengalami perubahan fungsi yang sangat signifikan. Gedung ini digunakan sebagai clubhouse Belanda bernama De Witte Societeit. Perkumpulan De Witte Societeit

sendiri sebenarnya telah berdiri sejak tahun 1879 sebagai tempat berkumpulnya orang-orang kulit putih Eropa, komunitas Tionghoa, serta para petinggi Tanah Deli, sehingga disebut “Witte”. Clubhouse pertamanya berada di samping Kantor Pos Besar Medan, yang kini dikenal sebagai Bank BCA. Setelah Jepang meninggalkan Medan, tiga dokter-kolonel militer, yaitu dr. Sukarja, dr. Hariono, dan dr. Ibrahim Irsan, bersama beberapa tokoh lainnya, mengambil alih bangunan di Jalan Kartini ini, yang kemudian berkembang menjadi Medan Club seperti yang dikenal saat ini.

Jika Anda memperhatikan bangunannya sekarang, Anda akan melihat bagaimana lapisan-lapisan sejarah tersebut masih dapat dibaca dari elemen arsitekturnya. Meskipun interiornya telah ditata ulang untuk fungsi baru sebagai restoran dan ruang pertemuan, nuansa Jepang masih terasa kuat, terutama pada bentuk plafon yang bernuansa alami dan penggunaan elemen kayu. Di saat yang sama, jendela-jendelanya menunjukkan pengaruh gaya Belanda, mencerminkan masa ketika bangunan ini digunakan oleh komunitas kolonial Eropa. Di bagian depan, masih berdiri sebuah gerbang dengan arsitektur Jepang yang menjadi penanda visual kuat dari asal-usul bangunan ini.

Kompleks Medan Club juga dilengkapi dengan ruang terbuka hijau yang luas dengan gaya taman Jepang. Keberadaan ruang hijau ini membuat kawasan tetap terasa asri meskipun berada di pusat kota yang padat. Saat ini, bangunan ini memiliki dua area restoran dan bar, satu khusus untuk anggota dan satu untuk umum. Fungsinya sebagai tempat pertemuan, kuliner, dan aktivitas sosial masih berjalan dengan baik hingga hari ini, bahkan dikenal sebagai satu-satunya tempat di Medan yang mengajarkan dansa dengan baik dan konsisten, dengan ballroom yang masih aktif digunakan.

Secara fisik, kondisi bangunan Medan Club saat ini dinilai utuh dan terpelihara dengan baik oleh pengelolanya. Bangunan ini masih berdiri kokoh, meskipun telah

mengalami perubahan fungsi dan penataan interior. Renovasi yang dilakukan tidak menghilangkan karakter utama bangunan, melainkan justru menunjukkan kemampuan adaptasi arsitektur lama terhadap kebutuhan zaman baru.

Nilai penting Medan Club sangat kuat dari berbagai sisi. Dari nilai sejarah, bangunan ini berusia lebih dari 50 tahun dan menjadi bukti otentik pendudukan Jepang di Sumatera Timur. Ia merekam fase sebagai kuil Shinto Jepang, kemudian sebagai clubhouse Belanda De Witte Societeit, hingga akhirnya menjadi Medan Club yang dikenal masyarakat saat ini. Dari nilai estetika, bangunan ini menampilkan perpaduan unik antara konsep arsitektur tradisional Jepang, pengaruh kolonial Belanda, dan adaptasi terhadap iklim tropis. Tipologi rumah panggung dengan dominasi material kayu, meskipun kini semakin langka di Kota Medan, masih dapat dirasakan pada struktur dan karakter bangunan ini. Dari sisi kelangkaan, bangunan dengan konsep seperti ini kini tinggal hitungan jari di Medan, mengingat sebagian besar permukiman lama telah berganti dengan bangunan modern.

Dengan seluruh nilai sejarah, estetika, dan kelangkaan yang dimilikinya, Medan Club diusulkan dan direkomendasikan sebagai Bangunan Cagar Budaya Peringkat Provinsi Sumatera Utara. Di tempat Anda berdiri sekarang, bangunan ini tidak lagi berfungsi sebagai kuil atau simbol kekuasaan kolonial, tetapi sebagai ruang sosial yang hidup, yang tetap menyimpan jejak masa lalu. Medan Club menjadi bukti bahwa sebuah bangunan dapat terus berubah fungsi, namun tetap menjaga identitas dan ingatan sejarahnya, menjadi bagian penting dari narasi panjang Kota Medan yang terus bergerak dari masa ke masa (Medan, n.d.). (<https://cagarbudayamedan.com/sites/medan-club>).

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan peneliti dengan beberapa Masyarakat yang Bernama budi pada tanggal 12 Maret 2026

“Medan Club itu dulu terkenal sebagai tempat orang-orang kalangan atas berkumpul. Tidak semua orang bisa masuk ke sana, jadi kesannya memang eksklusif. Walaupun saya tidak pernah masuk, tapi sering dengar cerita dari orang tua. Katanya dulu tempat itu sering dipakai untuk acara penting dan pertemuan orang-orang besar.”

Dari hasil wawancara ini dapat disimpulkan bahwa Medan Club memiliki nilai historis yang kuat dalam perspektif masyarakat. Meskipun saat ini tidak lagi berfungsi sebagai ruang sosial aktif, keberadaannya tetap diingat sebagai bagian penting dari sejarah Kota Medan. Memori kolektif masyarakat terhadap Medan Club menunjukkan bahwa bangunan ini bukan hanya sekadar peninggalan fisik, tetapi juga simbol perjalanan sejarah dan dinamika sosial yang pernah terjadi di kota tersebut.

6) Bakmie Hok

Bakmie Hok Seng merupakan salah satu usaha kuliner legendaris di Kota Medan yang dikenal luas oleh masyarakat sebagai penyedia bakmi khas dengan cita rasa tradisional. Berdasarkan hasil penelitian, usaha ini telah dikenal sejak tahun 1932 dan dikelola secara turun-temurun oleh keluarga pendirinya, sehingga tetap mempertahankan keaslian resep dan teknik pengolahan hingga saat ini.

Sejak awal berdirinya, Bakmie Hok Seng berkembang sebagai usaha kuliner sederhana yang melayani kebutuhan masyarakat sekitar. Keberlanjutan usaha ini tidak terlepas dari konsistensi dalam menjaga kualitas rasa serta komitmen keluarga dalam meneruskan usaha dari generasi ke generasi. Sistem pengelolaan yang bersifat kekeluargaan menjadi faktor penting dalam mempertahankan identitas usaha di tengah perkembangan zaman.

Berdasarkan hasil observasi, tempat usaha Bakmie Hok Seng memiliki karakteristik sederhana yang mencerminkan

warung makan tradisional. Tidak terdapat desain interior modern yang mencolok, melainkan lebih menonjolkan fungsi sebagai tempat makan yang praktis.

Sistem pelayanan yang diterapkan cenderung cepat dan efisien, sesuai dengan konsep warung makan tradisional. Pelanggan datang, memesan, dan menikmati makanan tanpa adanya sistem pelayanan yang kompleks. Kesederhanaan ini justru menjadi daya tarik tersendiri, karena memberikan kesan autentik dan mempertahankan nuansa kuliner lama yang masih bertahan hingga saat ini.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa menu utama yang disajikan adalah bakmi dengan berbagai varian sederhana. Ciri khas utama dari Bakmie Hok Seng terletak pada tekstur mie, bumbu, serta teknik penyajian yang mempertahankan metode tradisional. Bakmie ini status non-halal ini disebabkan oleh penggunaan bahan utama berupa daging babi dalam beberapa menu yang disajikan. Selain itu, proses pengolahan makanan juga tidak dipisahkan secara khusus antara bahan halal dan non-halal, sehingga secara keseluruhan dikategorikan sebagai non-halal.

Dalam konteks kajian kuliner, keberadaan bakmi non-halal seperti Bakmie Hok Seng mencerminkan adanya keberagaman budaya dan tradisi kuliner di Kota Medan. Hal ini berkaitan dengan pengaruh budaya Tionghoa yang cukup kuat dalam perkembangan kuliner lokal, khususnya dalam jenis makanan berbasis mie.

Meskipun demikian, berdasarkan hasil observasi peneliti, pelanggan Bakmie Hok Seng tetap berasal dari berbagai kalangan, terutama masyarakat yang telah mengenal cita rasa khasnya sejak lama. Keberadaan kuliner non-halal ini menunjukkan bahwa Kota Medan memiliki karakter multikultural yang tercermin dalam ragam pilihan kulinernya.

Selain itu, penggunaan bahan yang berkualitas serta konsistensi dalam pengolahan menjadi faktor utama dalam menjaga cita rasa. Hal ini membuat pelanggan

tetap loyal dan menjadikan Bakmie Hok Seng sebagai salah satu tujuan kuliner favorit di Kota Medan.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan peneliti dengan pengelola yang bernama Agus pada tanggal 08 Maret 2026:

"Bakmie Hok Seng ini sudah ada sejak lama, dari generasi sebelumnya. Kami hanya melanjutkan usaha keluarga dengan tetap mempertahankan cara masak dan rasa yang sudah ada dari dulu. Kami sangat menjaga kualitas bahan, mulai dari mie sampai bumbu. Cara masaknya juga masih tradisional supaya rasanya tidak berubah. Di sini pelayanannya tidak ribet. Pelanggan datang, pesan, langsung disajikan. Itu sudah menjadi kebiasaan dari dulu. Memang benar, sebagian menu menggunakan daging babi, jadi kami tidak menyatakan halal. Dari awal memang seperti itu, dan pelanggan juga sudah memahami."

Dari hasil wawancara ini dapat disimpulkan bahwa keberlangsungan Bakmie Hok Seng sebagai usaha kuliner legendaris tidak terlepas dari peran pengelola dalam menjaga kualitas, mempertahankan metode tradisional, serta mempertahankan sistem pengelolaan berbasis keluarga. Keberadaan usaha ini juga mencerminkan kekayaan budaya kuliner Kota Medan yang bersifat multikultural, sekaligus menunjukkan bahwa kuliner tradisional tetap memiliki tempat di tengah perkembangan zaman.

7) Es Krim Apo

Berdasarkan hasil penelitian, Es Krim Apo merupakan salah satu kuliner legendaris di Kota Medan yang telah dikenal masyarakat sejak tahun 1960-an. Usaha ini awalnya dirintis oleh seorang pria bernama Apo bersama keluarganya sebagai usaha sederhana yang menjual es krim kepada masyarakat sekitar.

Seiring dengan berjalannya waktu, usaha ini mengalami perkembangan yang cukup stabil tanpa mengalami perubahan

signifikan dalam konsep dasar usahanya. Keberadaan Es Krim Apo tetap bertahan di tengah persaingan kuliner modern karena mampu menjaga konsistensi rasa serta mempertahankan ciri khas tradisionalnya. Hingga saat ini, usaha tersebut masih terus dikenal luas oleh masyarakat lokal maupun wisatawan sebagai salah satu ikon kuliner khas Kota Medan.

sistem pengelolaan Es Krim Apo dilakukan secara kekeluargaan dan diwariskan dari generasi ke generasi. Saat ini, usaha tersebut dikelola oleh Ibu Marlina sebagai penerus yang melanjutkan usaha yang telah dirintis oleh almarhum mertua dan almarhum suaminya sejak tahun 1960.

Penamaan "Es Krim Apo" sendiri berasal dari nama almarhum suami, yaitu Ace Apo, yang kemudian dijadikan identitas usaha. Sistem pewarisan ini menunjukkan adanya peran penting keluarga dalam menjaga keberlanjutan usaha, baik dari segi manajemen maupun dalam mempertahankan resep dan kualitas produk. Keberhasilan dalam mempertahankan usaha selama puluhan tahun menunjukkan bahwa sistem pengelolaan yang berbasis keluarga memiliki kekuatan dalam menjaga konsistensi dan identitas usaha tradisional.

Berdasarkan hasil penelitian, produk utama yang ditawarkan oleh Es Krim Apo adalah es krim dengan cita rasa khas yang berbeda dari es krim modern. Minuman ini merupakan perpaduan antara es krim dengan minuman bersoda, sehingga menghasilkan cita rasa yang manis, segar, dan sedikit berkarbonasi. Perpaduan tersebut menciptakan sensasi unik yang berbeda dari minuman modern pada umumnya.

Dalam praktiknya, minuman ini dibuat dengan mencampurkan es krim ke dalam air soda atau minuman berkarbonasi lainnya, kemudian disajikan dalam keadaan dingin. Kombinasi rasa manis dari es krim dan sensasi gelembung dari soda memberikan pengalaman rasa yang khas serta menyegarkan, sehingga banyak diminati oleh berbagai kalangan masyarakat.

Selain itu, konsep penjualan yang sederhana menjadi salah satu daya tarik utama. Es Krim Apo umumnya dijual menggunakan gerobak atau stand kecil di pinggir jalan, yang memberikan kesan tradisional dan autentik. Kesederhanaan ini justru menjadi nilai lebih, karena mampu menghadirkan pengalaman kuliner yang berbeda bagi pelanggan.

Keberadaan Es Krim Apo juga memiliki daya tarik sosial, di mana tempat ini sering menjadi titik berkumpul masyarakat untuk bersantai dan berinteraksi. Hal ini menunjukkan bahwa kuliner tradisional tidak hanya berfungsi sebagai pemenuh kebutuhan konsumsi, tetapi juga sebagai ruang sosial yang memperkuat hubungan antarindividu.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan peneliti dengan pengelola Es Krim Apo, yaitu Ibu Marlina, pada tanggal 02 Februari 2026

"Usaha ini awalnya dirintis oleh almarhum suami saya bersama keluarganya. Setelah beliau meninggal, saya yang melanjutkan supaya usaha ini tetap ada dan tidak hilang. Kami jalankan secara sederhana saja. Yang penting usaha ini tetap berjalan dan rasanya tetap sama seperti dulu, Cara membuatnya tidak banyak berubah. Dari dulu memang seperti itu, es krim dicampur dengan soda. Kami tetap pertahankan supaya pelanggan tidak kecewa. Memang dijualnya sederhana, pakai gerobak atau tempat kecil. Tapi justru itu yang membuat orang merasa seperti kembali ke suasana lama, Sekarang memang banyak minuman modern, tapi yang seperti ini tidak banyak. Itu yang membuat kami tetap bertahan sampai sekarang."

Dari hasil wawancara ini dapat disimpulkan bahwa keberlangsungan Es Krim Apo tidak terlepas dari peran pengelola sebagai penerus keluarga yang menjaga warisan usaha. Konsistensi dalam

mempertahankan resep, kesederhanaan konsep, serta nilai emosional yang melekat pada usaha ini menjadi faktor penting dalam mempertahankan eksistensinya. Selain sebagai usaha kuliner, Es Krim Apo juga memiliki fungsi sosial sebagai ruang interaksi masyarakat yang memperkuat nilai kebersamaan dalam kehidupan sehari-hari.

8) Bebek Asie Kumango

Berdasarkan hasil penelitian, Bihun Bebek Asie Kumango merupakan salah satu warung makan legendaris di Kota Medan yang telah dikenal sejak tahun 1930-an. Keberadaan usaha ini menjadi bagian dari perkembangan kuliner tradisional yang memiliki nilai historis tinggi di tengah masyarakat.

Sejak awal berdirinya, usaha ini berfokus pada penyajian bihun bebek dengan cita rasa khas yang berbeda dari kuliner sejenis. Keberlanjutan usaha ini menunjukkan adanya konsistensi dalam mempertahankan resep tradisional serta kualitas rasa yang tetap terjaga hingga saat ini. Meskipun telah melewati berbagai perubahan zaman, warung makan ini tetap mampu mempertahankan eksistensinya sebagai salah satu tujuan kuliner favorit di Kota Medan.

sistem pengelolaan Bihun Bebek Asie Kumango dilakukan secara sederhana dan berbasis usaha keluarga. Pengelolaan yang bersifat turun-temurun menjadi faktor penting dalam menjaga keberlanjutan usaha serta mempertahankan identitas kuliner yang telah diwariskan dari generasi ke generasi.

Keberhasilan usaha ini dalam bertahan selama puluhan tahun tidak terlepas dari loyalitas pelanggan serta kemampuan dalam mempertahankan kualitas produk. Selain itu, lokasi usaha yang strategis juga mendukung keberlangsungan usaha di tengah persaingan kuliner modern.

produk utama yang ditawarkan oleh Bihun Bebek Asie Kumango adalah bihun kuah dengan kaldu bebek yang memiliki cita rasa khas dan kaya rempah. Kaldu yang digunakan diolah secara khusus sehingga menghasilkan

rasa yang gurih dan kuat, serta menjadi daya tarik utama bagi pelanggan.

Selain itu, potongan daging bebek yang disajikan memiliki tekstur empuk dan tidak berbau amis, yang menunjukkan teknik pengolahan yang baik dan terjaga secara konsisten. Kombinasi antara bihun, kaldu, dan daging bebek menciptakan cita rasa yang autentik dan sulit ditemukan pada tempat lain. Ciri khas lainnya terletak pada kesederhanaan penyajian yang tetap mempertahankan konsep tradisional. Hal ini menjadi nilai lebih karena mampu memberikan pengalaman kuliner yang autentik bagi pelanggan. Berikut Gambar Bebek Bihun Asie Kumango:

Gambar 4: Bebek Bihun Asie Kumango



Sumber: peneliti

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan peneliti dengan beberapa pengunjung yang bernama lili pada tanggal 12 Maret 2026:

"Bihun Bebek Asie Kumango ini memang sudah terkenal dari dulu. Saya sudah sering makan di sini sejak beberapa tahun lalu karena rasanya khas dan tidak berubah. Yang paling enak itu kaldunya, rasanya gurih dan kuat. Daging bebeknya juga empuk dan tidak bau, itu yang jarang saya temukan di tempat lain. Saya tahu tempat ini dari rekomendasi teman. Katanya ini salah

satu yang legendaris di Medan, jadi saya penasaran ingin mencoba."

Dari hasil wawancara ini dapat disimpulkan bahwa keberadaan Bihun Bebek Asie Kumango tetap diminati oleh masyarakat karena kualitas rasa yang konsisten, ciri khas menu yang autentik, serta pengalaman kuliner tradisional yang ditawarkan. Loyalitas pelanggan dan rekomendasi dari mulut ke mulut juga menjadi faktor penting dalam mempertahankan eksistensi warung makan ini di tengah persaingan kuliner modern.

2. Unsur Warisan Kolonial dalam Cafe Tua di Medan

Warisan kolonial dapat dipahami sebagai peninggalan fisik dan budaya yang masih bertahan serta menjadi identitas suatu kota melalui bangunan, tata ruang, dan fungsi sosialnya. Dalam konteks café tua di Kota Medan, warisan kolonial tercermin pada keberadaan bangunan bergaya Indis yang masih mempertahankan bentuk fasad, jendela berukuran besar, ventilasi tinggi, penggunaan material kayu, serta tata ruang yang mengikuti konsep arsitektur kolonial Belanda. Karakteristik tersebut menunjukkan adanya proses akulturasi antara budaya Eropa dan budaya lokal yang hingga kini masih dapat ditemukan pada sejumlah café tua di kawasan Kesawan dan sekitarnya (Faisal & Suwantoro, 2019)

Arsitektur kolonial merupakan hasil percampuran budaya Eropa dengan budaya lokal Indonesia yang melahirkan bentuk bangunan khas dan memiliki nilai historis tinggi. Oleh karena itu, keberadaan café tua tidak hanya berfungsi sebagai tempat konsumsi makanan dan minuman, tetapi juga sebagai ruang yang merepresentasikan perjalanan sejarah Kota Medan sejak masa kolonial hingga masa kini. Bentuk bangunan yang masih dipertahankan menjadi bukti nyata keberlanjutan warisan budaya kolonial dalam kehidupan masyarakat perkotaan (Utomo, 2007).

Dari aspek menu, (Christyawaty, 2018)

menjelaskan bahwa warisan kolonial pada ruang kuliner dapat terlihat melalui keberlanjutan penyajian makanan dan minuman yang berasal dari tradisi kuliner Eropa maupun hasil percampuran budaya Eropa, Tionghoa, dan Melayu. Menu seperti kopi, roti, kue-kue klasik, es krim, dan hidangan bergaya Barat yang masih dipertahankan oleh *café* tua menunjukkan adanya kesinambungan tradisi kuliner kolonial. Keberadaan menu-menu tersebut tidak hanya berfungsi sebagai produk konsumsi, tetapi juga menjadi media pelestarian memori sejarah dan identitas kuliner Kota Medan.

Menurut (Nababan, 2020), peninggalan sejarah akan lebih mudah dilestarikan apabila tetap memiliki fungsi yang relevan dengan kebutuhan masyarakat masa kini. Pemanfaatan ruang bersejarah secara adaptif memungkinkan warisan budaya tetap hidup, dikenal, dan dimanfaatkan oleh generasi berikutnya.

Berdasarkan analisis peneliti yang merujuk pada (Nababan, 2020), transformasi *café-café* tua di Kota Medan menunjukkan bahwa pelestarian warisan sejarah tidak harus dilakukan dengan mempertahankan fungsi lama secara statis. Sebaliknya, warisan budaya dapat dipertahankan melalui pemanfaatan yang adaptif, yaitu dengan menyesuaikan fungsi ruang terhadap kebutuhan masyarakat modern tanpa menghilangkan nilai historis dan identitas aslinya.

Penelitian ini menunjukkan bahwa keberadaan *café-café* tua di Kota Medan tidak hanya berfungsi sebagai tempat konsumsi, tetapi juga sebagai ruang yang merepresentasikan jejak sejarah dan identitas kota. Unsur warisan masa lalu masih tampak kuat dalam beberapa aspek utama, yakni pada bentuk bangunan, karakter kuliner, serta suasana ruang yang dipertahankan secara turun-temurun. Dari sisi arsitektur, sebagian besar *café* tua tetap mempertahankan struktur bangunan lama dengan ciri khas seperti langit-langit tinggi, jendela besar untuk sirkulasi udara, serta detail ornamen klasik yang mencerminkan pengaruh kolonial.

Dalam aspek kuliner, menu yang disajikan juga menunjukkan kesinambungan sejarah, di mana banyak *café* masih mempertahankan resep-resep lama yang diwariskan dari generasi ke generasi. Hal ini menjadikan *café-café* tersebut memiliki cita rasa autentik yang sulit ditemukan di tempat lain. Selain itu, karakter ruang yang dihadirkan cenderung mempertahankan nuansa tempo dulu melalui penggunaan perabotan klasik, dekorasi bernilai historis, serta penataan ruang yang tidak banyak mengalami perubahan signifikan. Sebagai contoh, Tip Top Restaurant masih mempertahankan identitas historisnya baik dari segi bangunan maupun interior.

Sementara itu, karakter ruang *café* tua juga memperlihatkan adanya kesinambungan nilai historis yang tetap dijaga hingga saat ini. Suasana yang dihadirkan cenderung mempertahankan atmosfer masa lalu melalui elemen-elemen interior seperti perabot klasik, pencahayaan redup yang hangat, serta dekorasi bernuansa lama yang sarat makna. Kondisi ini menciptakan pengalaman “nostalgia” bagi para pengunjung, seolah-olah membawa mereka kembali ke periode tertentu dalam sejarah Kota Medan.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan dengan pengelola Restoran Tip Top, diketahui bahwa bangunan restoran masih mempertahankan sebagian besar bentuk arsitektur aslinya sejak masa kolonial. Narasumber menjelaskan bahwa berbagai elemen seperti jendela besar, langit-langit tinggi, lantai tegel, dan tata ruang utama tetap dipertahankan meskipun telah dilakukan beberapa perbaikan untuk menyesuaikan kebutuhan operasional. Menurut narasumber Didrikus Kelana selaku Pemilik Usaha pada 15 Februari 2026

“Kami tetap menjaga bentuk bangunan yang lama karena itu merupakan ciri khas dan identitas Restoran Tip Top sejak dahulu. Sebagian besar elemen bangunan, seperti desain ruangan, jendela, pintu, dan suasana interior, sengaja dipertahankan agar nilai sejarahnya tidak hilang. Banyak

pengunjung datang ke sini bukan hanya untuk makan atau menikmati menu yang kami sajikan, tetapi juga karena ingin melihat dan merasakan suasana bangunan bersejarah yang masih asli. Bahkan, tidak sedikit pengunjung yang datang untuk bernostalgia, mengenang cerita keluarga mereka, atau sekadar ingin mengetahui bagaimana suasana Kota Medan pada masa lampau. Bagi kami, menjaga bangunan ini berarti menjaga salah satu bagian dari sejarah dan warisan budaya Kota Medan agar tetap dapat dinikmati oleh generasi sekarang maupun generasi yang akan datang."

Pernyataan tersebut menunjukkan bahwa aspek arsitektur kolonial menjadi bagian penting dalam menjaga identitas café tua sekaligus menjadi daya tarik wisata sejarah bagi masyarakat.

Hal serupa juga disampaikan oleh pengunjung Kedai Kopi Apek yang menilai bahwa café tua memiliki nilai sejarah yang kuat karena mampu mempertahankan identitas aslinya di tengah perkembangan kota yang semakin modern. Berdasarkan hasil wawancara dengan narasumber yang merupakan pengunjung Kedai Kopi Apek Li Mei pada tanggal 02 Februari 2026 yang menyatakan:

"Saya lebih suka datang ke tempat seperti ini karena tempatnya bukan sekadar untuk minum kopi atau makan, tetapi juga memiliki cerita sejarah yang menarik. Ketika berada di sini, saya merasakan suasana yang berbeda dibandingkan café-café modern yang banyak bermunculan sekarang. Bangunannya masih mempertahankan nuansa lama dan membuat saya seolah-olah dapat membayangkan bagaimana kehidupan masyarakat Medan pada masa dahulu. Menurut saya, tempat seperti ini perlu dipertahankan dan dijaga keberadaannya karena tidak semua kota masih memiliki café yang

menyimpan sejarah dan kenangan masa lalu. Café seperti ini merupakan bagian dari identitas dan sejarah Kota Medan yang dapat dikenalkan kepada generasi muda agar mereka lebih mengenal warisan budaya kotanya sendiri."

Berdasarkan hasil wawancara tersebut dapat disimpulkan bahwa bentuk warisan kolonial pada café tua di Kota Medan tercermin melalui tiga aspek utama, yaitu arsitektur bangunan yang masih mempertahankan karakter kolonial, menu makanan dan minuman yang diwariskan secara turun-temurun, serta suasana ruang yang menghadirkan nuansa historis bagi pengunjung. Ketiga aspek tersebut menunjukkan bahwa café tua tidak hanya berfungsi sebagai tempat usaha kuliner, tetapi juga sebagai media pelestarian sejarah, identitas budaya, dan memori kolektif masyarakat Kota Medan.

Temuan penelitian ini sejalan dengan pandangan (Zhang et al., 2024) yang menyatakan bahwa urban heritage tidak hanya dipahami sebagai bangunan bersejarah atau objek fisik yang dilindungi, tetapi juga sebagai ruang yang mengandung memori kolektif, identitas budaya, dan berbagai aktivitas sosial yang berkembang di dalamnya. Warisan perkotaan merupakan perpaduan antara unsur fisik dan nonfisik yang membentuk karakter suatu kota melalui interaksi masyarakat dengan ruang sejarah yang mereka gunakan dan maknai secara berkelanjutan.

Dalam konteks penelitian ini, café tua di Kota Medan tidak hanya berfungsi sebagai tempat usaha kuliner, tetapi juga sebagai ruang budaya yang menyimpan jejak sejarah perkembangan kota sejak masa kolonial. Keberadaan bangunan tua, menu tradisional, serta suasana ruang yang masih dipertahankan menjadi representasi dari memori kolektif masyarakat Medan terhadap warisan kolonial yang masih hidup hingga saat ini. Melalui aktivitas sosial yang berlangsung di dalamnya, café tua berperan dalam menjaga identitas lokal sekaligus menghubungkan masyarakat modern dengan pengalaman sejarah masa lalu.

Hasil penelitian ini juga mendukung penelitian terdahulu (Oktafarel et al., 2021) yang menemukan bahwa nilai sejarah dan warisan budaya pada kedai kopi bersejarah meningkatkan daya tarik pengunjung. Pengunjung café tua di Kota Medan tidak hanya datang untuk menikmati makanan dan minuman, tetapi juga untuk merasakan suasana historis yang tidak ditemukan pada café modern.

Berdasarkan analisis peneliti, daya tarik utama café tua di Kota Medan tidak hanya terletak pada produk kuliner yang ditawarkan, tetapi juga pada kemampuan ruang tersebut dalam menghadirkan pengalaman sejarah kepada pengunjung. Keberadaan bangunan tua, interior klasik, foto-foto dokumentasi masa lalu, serta suasana yang masih mempertahankan karakter historis menciptakan nilai autentisitas yang menjadi pembeda dari café-café modern. Kondisi ini menunjukkan bahwa pengunjung tidak sekadar melakukan aktivitas konsumsi, tetapi juga terlibat dalam proses mengenal dan mengapresiasi warisan budaya yang masih bertahan di tengah perkembangan kota yang semakin modern.

Peneliti juga menemukan bahwa unsur nostalgia menjadi faktor penting yang mendorong minat masyarakat untuk mengunjungi café tua. Melalui suasana ruang yang khas, pengunjung dapat merasakan keterhubungan dengan masa lalu dan memperoleh pengalaman budaya yang lebih mendalam. Hal ini terlihat dari berbagai tanggapan informan yang menyatakan bahwa café tua memberikan kesan berbeda karena memiliki cerita sejarah, identitas lokal, dan karakter bangunan yang tidak dimiliki oleh café modern. Dengan demikian, café tua tidak hanya berfungsi sebagai ruang kuliner, tetapi juga sebagai media pelestarian memori kolektif masyarakat Kota Medan.

Selain itu, keberadaan café tua menunjukkan bahwa warisan kolonial dapat beradaptasi dengan kebutuhan masyarakat masa kini tanpa kehilangan nilai historisnya. Transformasi fungsi bangunan menjadi ruang

kuliner modern justru memperpanjang keberlangsungan warisan budaya tersebut karena bangunan tetap digunakan, dirawat, dan dikenal oleh masyarakat luas. Oleh karena itu, café tua di Kota Medan dapat dipandang sebagai bentuk pelestarian warisan kolonial yang berhasil mengintegrasikan fungsi ekonomi, sosial, budaya, dan historis secara berkelanjutan.

3. Transformasi Ruang Kuliner pada Bangunan Warisan Kolonial

Transformasi ruang kuliner perkotaan merupakan proses perubahan fungsi, bentuk, dan makna ruang yang digunakan untuk aktivitas kuliner sebagai akibat dari perkembangan kota, perubahan sosial masyarakat, serta dinamika ekonomi dan budaya. Dalam konteks perkotaan modern, ruang kuliner tidak lagi hanya berfungsi sebagai tempat makan dan minum, tetapi juga berkembang menjadi ruang sosial, ruang rekreasi, ruang kreatif, dan bagian dari identitas suatu kawasan. Perubahan tersebut menunjukkan bahwa ruang kuliner memiliki peran penting dalam membentuk karakter dan kehidupan masyarakat perkotaan (Panjaitan et al., 2025).

Transformasi ruang perkotaan terjadi ketika suatu ruang mengalami perubahan fungsi akibat perkembangan ekonomi, perpindahan aktivitas masyarakat, dan perubahan struktur kota dari waktu ke waktu. Berdasarkan pandangan tersebut, transformasi ruang kuliner dapat dipahami sebagai perubahan fungsi ruang yang awalnya hanya digunakan untuk aktivitas konsumsi makanan menjadi ruang yang memiliki nilai sosial, budaya, ekonomi, bahkan historis. Di kota-kota bekas kolonial seperti Medan, ruang kuliner sering kali berkembang pada bangunan-bangunan bersejarah yang kemudian beradaptasi dengan kebutuhan masyarakat modern tanpa sepenuhnya menghilangkan nilai warisan masa lalu (Xie & Achmadi, 2024).

Perubahan morfologi kota tidak hanya terlihat pada bentuk fisik bangunan dan tata ruang, tetapi juga pada perubahan fungsi ruang

yang mengikuti kebutuhan masyarakat. Dalam konteks ruang kuliner, transformasi terjadi ketika kawasan perdagangan, pertokoan, atau bangunan kolonial mengalami penyesuaian fungsi menjadi café, restoran, atau pusat aktivitas kuliner. Proses tersebut mencerminkan adanya hubungan antara pelestarian warisan budaya dengan kebutuhan ekonomi masyarakat perkotaan yang terus berkembang (Panjaitan et al., 2025)

Dalam kajian pariwisata dan pengelolaan destinasi, (Fitri et al., 2024) menekankan bahwa suatu warisan budaya perlu beradaptasi dengan perkembangan masyarakat agar tetap memiliki fungsi dan nilai ekonomi. Transformasi fungsi bangunan lama menjadi ruang kuliner modern merupakan bentuk adaptasi yang memungkinkan warisan sejarah tetap hidup dan dimanfaatkan tanpa menghilangkan identitas utamanya..

Berdasarkan analisis peneliti, transformasi ruang kuliner pada café-café tua di Kota Medan menunjukkan adanya proses adaptasi warisan budaya terhadap perubahan zaman. Perubahan fungsi dari tempat berkumpul komunitas tertentu pada masa kolonial menjadi ruang publik yang terbuka bagi masyarakat luas menunjukkan bahwa pelestarian warisan tidak selalu berarti mempertahankan bentuk lama secara utuh, melainkan menjaga nilai historisnya di tengah perubahan fungsi dan kebutuhan masyarakat modern.

Perkembangan wisata kuliner di perkotaan turut mendorong perubahan fungsi ruang publik menjadi ruang ekonomi kreatif yang mampu menarik wisatawan dan meningkatkan aktivitas ekonomi lokal. Kehadiran café dan restoran dengan konsep historis menunjukkan bahwa ruang kuliner tidak hanya berfungsi sebagai tempat usaha, tetapi juga sebagai sarana pelestarian identitas budaya dan sejarah kota. Dengan demikian, transformasi ruang kuliner merupakan bagian dari proses perkembangan kota yang memadukan aspek ekonomi, sosial, budaya, dan pariwisata dalam satu ruang yang sama (Hasibuan et al., 2023).

Berdasarkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi, transformasi ruang kuliner pada café-café tua di Kota Medan menunjukkan adanya perubahan fungsi dan pemanfaatan ruang yang berbeda pada setiap objek penelitian. Sebagian café mampu beradaptasi dengan perkembangan zaman tanpa kehilangan identitas historisnya, sementara beberapa lainnya mengalami perubahan fungsi bahkan berhenti beroperasi.

Berdasarkan berbagai pandangan tersebut, peneliti menganalisis bahwa transformasi ruang kuliner perkotaan adalah proses perubahan fungsi dan pemaknaan ruang kuliner yang berlangsung seiring perkembangan kota dan perubahan kebutuhan masyarakat. Dalam penelitian ini, transformasi tersebut terlihat pada café-café tua di Kota Medan yang pada masa kolonial berfungsi sebagai tempat berkumpul komunitas tertentu, namun kini berkembang menjadi ruang publik yang dapat diakses oleh berbagai kalangan masyarakat. Meskipun mengalami perubahan fungsi dan pola pemanfaatan,

CONCLUSION

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa perkembangan café-café tua di Kota Medan tidak terlepas dari sejarah pertumbuhan Kota Medan sebagai kota kolonial dan pusat perdagangan di Sumatera Timur. Café-café tua seperti Kedai Kopi Apek, Restoran Tip Top, Kedai Kopi Kok Tong, Bakmie Hok Seng, Es Krim Apo, dan Bihun Bebek Asie Kumango masih mampu bertahan hingga saat ini, sedangkan Kopi Tiam Ong telah tutup dan Medan Club mengalami perubahan fungsi menjadi bangunan cagar budaya yang dilindungi pemerintah. Keberadaan café-café tersebut menunjukkan bahwa ruang kuliner memiliki peran penting dalam merekam dinamika sosial dan sejarah perkembangan Kota Medan.

Unsur warisan kolonial pada café-café tua di Kota Medan tercermin melalui arsitektur bangunan, tradisi kuliner, tata ruang, serta fungsi sosial yang masih dipertahankan. Bangunan bergaya kolonial, menu yang

diwariskan secara turun-temurun, dan suasana ruang yang bernuansa historis menjadikan café-café tua tidak hanya berfungsi sebagai tempat usaha kuliner, tetapi juga sebagai media pelestarian memori kolektif, identitas budaya, dan warisan sejarah masyarakat Kota Medan.

Transformasi ruang kuliner pada bangunan warisan kolonial menunjukkan adanya proses adaptasi terhadap perkembangan zaman dan kebutuhan masyarakat modern. Sebagian besar café tua mengalami perubahan fungsi dari ruang konsumsi terbatas menjadi ruang publik yang lebih terbuka, destinasi wisata kuliner, serta ruang interaksi sosial lintas generasi. Meskipun mengalami perubahan bentuk pemanfaatan dan pengelolaan, sebagian besar café tua tetap mempertahankan nilai historis dan identitas kolonialnya. Dengan demikian, café-café tua di Kota Medan merupakan bukti bahwa warisan kolonial dapat terus hidup dan berkelanjutan melalui proses transformasi ruang yang mampu mengintegrasikan nilai sejarah, budaya, sosial, dan ekonomi dalam kehidupan perkotaan modern.

REFERENCES

- Christyawaty, E. (2018). Restoran Tertua Tip Top: Representasi Kuliner Masa Kolonial di Kota Medan. *Berkala Arkeologi Sangkhakala*, 15(1), 63–80. <https://doi.org/10.24832/bas.v15i1.137>
- Colombijn, F. (2010). *Modernization and Colonial Heritage in Medan*. Leiden University Press.
- Faisal, I., & Suwanto, H. (2019). The Study of Indisch Architecture Development as an Effort in Preserving the Heritage of Colonial History in Medan. *Budapest International Research and Critics Institute (BIRCI-Journal): Humanities and Social Sciences*, 2(4), 207–214. <https://doi.org/10.33258/birci.v2i4.583>
- Fitri, H., Jamil, K., Paru, M. A., & Sapulete, S. T. (2024). *Pesona Destinasi: Strategi Pemasaran Pariwisata*. PT Media Penerbit Indonesia.
- Hasibuan, V. Y., Yusrizal, & Jannah, N. (2023). Analisis Pengembangan Wisata Kuliner Kota Medan. *Jurnal EMT KITA*, 7(4). <https://doi.org/10.35870/emt.v7i4>
- Medan, O. cagar budaya kota. (n.d.). *Medan Club*. <https://cagarbudayamedan.com/sites/medan-club>
- Nababan, S. A. (2020). *Analisis Pemanfaatan Situs Kota Cina Sebagai Sumber Pembelajaran Sejarah (Studi Kasus di SMA PAB 1 Medan dan SMA Negeri 11 Medan)*. Universitas Sebelas Maret.
- Nas, P. J. M. (2002). *The Indonesian Town Revisited*. LIT Verlag.
- Oktafarel, K. M., Mario, D. N. A., Augusta, D. N., Arifin, A., Ekomadyo, A. S., & Susanto, V. (2021). Coffee culture and heritage:(demyst ifying the heritage value of coffee shops inside historical buildings in jakarta and bandung). *Local Wisdom*, 13(1), 51–66.
- Panjaitan, S. E., Ginting, S. W., & Hadinugroho, D. L. (2025). The Change and Continuity in the Morphology of Traditional Malay Kampung in Medan, Indonesia 1913-2024. *Jurnal Lingkungan Binaan Indonesia*, 14(1). <https://doi.org/10.32315/jlbi.v14i1.429>
- Prayogi, A. (2021). Pendekatan Kualitatif dalam Ilmu Sejarah: Sebuah Telaah Konseptual. *Historia Madania: Jurnal Ilmu Sejarah*, 5(2), 240–254. <https://doi.org/10.15575/hm.v5i2.15050>
- Rahmawati, H. (2019). Peran Kafe Tua sebagai Warisan Budaya di Kota Medan. *Jurnal Pariwisata Budaya*, 3(1), 12–20.
- Ricklefs, M. C. (2008). *Sejarah Indonesia Modern 1200–2008*. Serambi Ilmu Semesta.
- Rustamana, A., Zahwan, A. H., Hilmani, F., Selma, A., & Narendra, D. (2024). Metode Historis Sebagai Pedoman Dalam Penyusunan Penelitian Sejarah. *Sindoro: Cendikia Pendidikan*, 5(6), 31–40. <https://doi.org/10.9644/sindoro.v5i6.4155>
- Sumintarsih. (2014). Jejak Kolonialisme dalam Arsitektur Kota Medan. *Jurnal Arsitektur Komposisi*, 8(2), 45–55.
- Utomo, T. P. (2007). Perkembangan Arsitektur Kolonial Di Indonesia. *Ornamen*, 4(2). <https://doi.org/10.33153/ornamen.v4i2>

- Xie, Y., & Achmadi, A. (2024). Beyond Chinatown: Chinese Diaspora, the Transition of Power, and the Planning of the City of Medan in Dutch East Indies. *Planning Perspectives*.
<https://doi.org/10.1080/02665433.2024.2390539>
- Zhang, X., Edelenbos, J., & Gianoli, A. (2024). Identifying Modes of Managing Urban Heritage: Results from a Systematic Literature Review. *City, Culture and Society*, 36, 100560.
<https://doi.org/10.1016/j.ccs.2023.100560>