

Informasi Umum

Nama Usaha: Cafe Saujana

Tahun Berdiri: Maret, 2024

Alamat: Jl. Taman Wijaya Kusuma II D No.21, RT.9/RW.2, Cilandak Barat, Kec. Cilandak, Kota Jakarta Selatan, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 12430

Pemilik: Mohamad Bobby Johana

Jam Operasional: 06.00 – 22.00 setiap hari

Kopi Saujana berdiri sebagai café independen yang berfokus pada penyajian kopi berkualitas dengan cita rasa seimbang antara tradisi dan inovasi. Terletak di kawasan Cilandak Barat, Jakarta Selatan, café ini menargetkan pelanggan dari berbagai segmen, mulai dari pekerja kantoran, mahasiswa, hingga komunitas kreatif yang membutuhkan ruang untuk berdiskusi dan berkolaborasi.

Lokasi dan Lingkungan Sekitar

Café ini berada di lingkungan yang strategis dengan akses mudah dari Jalan TB Simatupang, kawasan yang dikenal padat dengan kantor, sekolah tinggi, dan area residensial kelas menengah-atas. Letaknya yang berdekatan dengan sejumlah café lain di area Cilandak menciptakan ekosistem usaha yang kompetitif sekaligus kolaboratif. Beberapa pelanggan datang setelah mencari alternatif dari café besar di sekitar area Fatmawati dan Kemang, menjadikan Kopi Saujana sebagai pilihan dengan suasana lebih tenang dan personal.

Lingkungan sekitar café memiliki karakter campuran: pagi hari didominasi oleh aktivitas pekerja dan mahasiswa, sementara sore hari lebih banyak pengunjung keluarga atau freelancer yang bekerja menggunakan laptop. Pola kunjungan ini berpengaruh langsung terhadap strategi penyajian dan promosi menu harian.

Produk dan Layanan

Café ini berada di lingkungan yang strategis dengan akses mudah dari Jalan TB Simatupang, kawasan yang dikenal padat dengan kantor, sekolah tinggi, dan area residensial kelas menengah-atas.

Menu utama Kopi Saujana berfokus pada minuman berbasis espresso dan cokelat premium, antara lain:

- Latte – Campuran espresso dan susu steamed, lembut dan seimbang.
- Hot Chocolate – Cokelat bubuk premium dengan tekstur lembut.
- Americano – Menu kopi klasik berbasis espresso dengan air panas, populer di kalangan pelanggan yang menyukai rasa kopi murni.
- Americano with Milk – Varian Americano dengan tambahan susu untuk rasa yang lebih halus.
- Cocoa – Minuman cokelat klasik tanpa tambahan susu.
- Cortado – Espresso dengan rasio susu kecil, menonjolkan karakter pahit alami.
- Espresso – Ekstraksi murni dengan intensitas tinggi.
- Cappuccino – Kombinasi espresso dan busa susu tebal, pilihan favorit pelanggan pagi hari.

Latte, Hot Chocolate, Americano, Americano with Milk, Cocoa, Cortado, Espresso, dan Cappuccino.

Setiap produk dibuat menggunakan biji kopi arabika yang dipanggang medium, menghasilkan cita rasa yang seimbang antara keasaman dan aroma cokelat.

Americano dan Cappuccino menjadi dua menu yang paling populer di kalangan pelanggan muda dan pekerja kantoran karena karakternya yang ringan dan mudah diminum. Sementara itu, Latte dan Cocoa sering menjadi pilihan pelanggan yang datang bersama keluarga pada sore dan malam hari.

Selain itu, café juga menyediakan layanan *takeaway* dan *pre-order* untuk pelanggan tetap, serta bekerja sama dengan beberapa platform pengiriman lokal untuk memperluas jangkauan layanan.

Profil Pelanggan

Pelanggan Kopi Saujana didominasi oleh kelompok usia 22–35 tahun, sebagian besar pekerja profesional muda dan mahasiswa. Pada pagi hari, pelanggan cenderung memesan Americano dan Espresso untuk kebutuhan kafein cepat. Sementara pada sore dan malam hari, pesanan bergeser ke minuman berbasis susu seperti Latte dan Cocoa.

Gaya konsumsi pelanggan yang beragam mendorong café untuk menjaga fleksibilitas layanan dan eksperimen cita rasa. Banyak pelanggan datang bukan hanya untuk membeli minuman, tetapi juga untuk bekerja, berdiskusi proyek, atau sekadar beristirahat dari aktivitas harian.

Suasana dan Identitas Café

Kopi Saujana mengusung konsep desain interior berbahan kayu alami dengan pencahayaan hangat yang menciptakan atmosfer nyaman dan intim. Tagline café, “Ngopi Santai, Ide Mengalir,” mencerminkan orientasinya sebagai ruang yang memadukan produktivitas dan relaksasi.

Musik akustik ringan dan aroma kopi panggang menjadi elemen khas yang memperkuat pengalaman pelanggan. Ruang utama dapat menampung hingga 25 orang, dengan area duduk luar ruangan yang cocok untuk pelanggan perokok atau mereka yang ingin menikmati suasana sore Cilandak.

Hubungan Komunitas dan Kolaborasi

Kopi Saujana menjalin hubungan erat dengan beberapa petani kopi lokal dari daerah Garut dan Temanggung untuk memastikan keberlanjutan pasokan bahan baku berkualitas. Café ini juga aktif dalam kegiatan sosial seperti *Ngopi Bareng UMKM*, yaitu acara bulanan yang mempertemukan pelaku usaha kecil di Jakarta Selatan untuk berbagi pengalaman dan membangun jaringan bisnis.

Selain itu, Kopi Saujana bekerja sama dengan komunitas fotografer lokal dan desainer independen untuk menyelenggarakan *pop-up exhibition* yang membantu promosi karya kreatif masyarakat sekitar.

Strategi dan Rencana Pengembangan

Café berencana memperluas lini menu dengan menambahkan varian minuman berbasis susu dan cokelat dingin untuk segmen pelanggan muda. Rencana jangka menengah termasuk pengembangan sistem pemesanan daring internal serta kemitraan dengan direktori bisnis digital agar pelanggan dapat menemukan Kopi Saujana dengan mudah di sekitar wilayah Jakarta Selatan.

Langkah ini diharapkan meningkatkan visibilitas di area Cilandak sekaligus memperkuat posisi Kopi Saujana sebagai tempat ngopi dengan karakter lokal yang kuat namun memiliki jangkauan modern.