

# PENGEMBANGAN CAFE D'CIKALAN BOROBUDUR

David Alberto  
K. M. Widi Hadiyanti

## ABSTRAK

Program KKN Tematik di Desa Wisata Borobudur merupakan program di mana Mahasiswa dapat terjun langsung ke lapangan untuk mempraktikkan teori yang sudah diajarkan. Tugasnya adalah mengembangkan UMKM dengan cara observasi dan pelaksanaan program. Hal seperti legalitas dan pengembangan fasilitas maupun kompetensi pelaku usaha menjadi Program yang dijalankan, namun tetap dengan konsep dan kondisi lapangan. Setiap mahasiswa bertanggungjawab terhadap satu UMKM. Café D'Cikalan yang merupakan sebuah *café* rintisan yang bergerak di bidang pariwisata. D'Cikalan berasal dari kata "Cikal" yang berarti Tunas Kelapa. Café bernuansa Jawa ini berada di Desa Wisata Borobudur yang kerap menjadi destinasi bagi para wisatawan lokal maupun asing sehingga dalam pengembangannya harus memiliki konsep yang unik agar menarik minat mereka untuk berkunjung ke café D'Cikalan. Daya tarik dari UMKM ini adalah *view* yang dimiliki oleh café ini sembari menikmati minuman dan makanan yang disajikan di café ini. "Es Badhek" menjadi menu andalannya. Observasi di café D'Cikalan menghasilkan empat rencana program kerja atau tujuan yaitu 1) mendaftarkan legalitas usaha diwebsite OSS, 2) membuat *re-design* Menu, 3) memasang papan penanda café, dan 4) melakukan pembelajaran Bahasa Inggris untuk karyawan café. Pelajaran ini dilaksanakan sebanyak 4x pertemuan dengan menggunakan *system* pengajaran *English for Specific Purposes* (ESP) agar karyawan café juga dapat melayani tamu mancanegara. Semua Program kerja berhasil dijalankan dan sudah dapat diterapkan sebelum program KKN

selesai. Teori yang selama ini dipelajari di kampus berhasil diterapkan dengan penyesuaian di lapangan dan hasil dari program KKN Tematik ini diharapkan dapat membantu UMKM dalam keberlangsungan usahanya.

**Kata Kunci:** Café, D’Cikalan Borobudur, Desa Wisata, KKN Tematik, UMKM

## 1. Latar Belakang

D’Cikalan Borobudur merupakan sebuah Café bernuansa Jawa yang berada di Desa Borobudur, Kabupaten Magelang, Jawa Tengah. Café ini dinamakan D’Cikalan dikarenakan di sekitar café ini terdapat banyak pohon kelapa, sehingga pemilik café ini yakni Bapak Katno mengambil kata “Cikal” yang berarti tunas kelapa. Adapun “D” diambil dari Bahasa Belanda yang mempunyai arti yang sama dengan “the” dalam Bahasa Inggris. Dikarenakan di lokasi café ini terdapat banyak pohon kelapa, pemilik café ini pun memanfaatkan nira kelapa atau yang biasa dikenal dengan ‘*badhek*’ sebagai menu andalan dan yang paling sering dipesan oleh para *customer* café.

Menurut keterangan pemilik café D’Cikalan ini, yang menjadi *spotlight* café ini adalah *view*/pemandangan alam yang dapat dinikmati oleh para pengunjung. Di café ini, kita dapat menyaksikan *Sunrise* dari sebelah timur, dimana nampak pula Candi Borobudur, Sementara itu, dari sebelah Barat Café bisa disaksikan *sunset*. Sehingga, para pengunjung pun dapat menghabiskan waktu di café ini sembari menikmati hidangan yang khas serta memanjakan mata dengan pemandangan indah yang dimilikinya.

D’Cikalan Borobudur resmi dibuka pada Juli 2023, sehingga café ini tergolong sebagai tempat usaha yang masih sangat baru. Hal tersebut menjadi alasan mengapa café ini belum memiliki perizinan usaha sama sekali. Terdapat juga beberapa kekurangan dari café ini, yaitu dari segi fasilitas dan kelengkapan café. Daftar menu yang dimiliki oleh café ini masih sangat minimalis sekali, dengan *design* yang dibuat seadanya. Air untuk café juga masih sedikit terkendala karena masih mengandalkan air sumur. Namun, dilihat dari segi estetika, café ini sudah memiliki penampilan yang baik dengan konsep café yang bernuansa alam.



Setelah menghabiskan waktu berbincang dengan pemilik Café D' Cikalán ini, Bapak Katno, terdapat beberapa hal yang sebenarnya diinginkan, yakni dibantu untuk mengurus perijinan café; *marketing*; pengembangan fasilitas; serta peningkatan kompetensi berbahasa Inggris untuk karyawan di café ini. Bapak juga mengatakan bahwa sebenarnya Bapak tidak ingin mempunyai pelanggan yang banyak, melainkan yang tertentu saja, yaitu yang berasal dari kelas menengah ke atas.

Café D' Cikalán pada saat ini memiliki seorang karyawan dengan shift kerja dari jam 09.00 WIB-15.00 WIB. Setelah itu, hingga jam 21.00 WIB Bapaklah yang melayani para tamunya sendiri. Biasanya, ketika *Weekend*, Bapak dibantu oleh anaknya, Mas Ivan, yang sedang menjalani pendidikan kuliahnya di Yogyakarta (sehingga hanya bisa membantu diakhir pekan). Selain itu, café ini juga mempunyai karyawan khusus yang bertugas untuk mengambil nira dari pohon kelapa setiap harinya.

## 2. Tujuan Kegiatan

Program Kerja Pertama ialah pengurusan perizinan café yang belum sempat didaftarkan oleh pemilik café jadi harus menjadi fokus utama. Rencana kedua adalah *Re-design* menu, dikarenakan menu yang digunakan masih sangat kurang lengkap. Program ketiga adalah pemasangan papan penanda café yang belum terdapat di café ini. Hal ini diperlukan juga sebagai salah satu bentuk promosi untuk café ini. Sedangkan yang keempat, yaitu Pembelajaran bahasa Inggris yang perlu untuk karyawan café sebab D' Cikalán berada di sebuah destinasi wisata yang banyak dikunjungi oleh wisatawan luar negeri pula.

## 3. Metode, dan Kelompok Target

Seperti yang diatur dalam Peraturan Pemerintah RI Nomor 5 Tahun 2021 Pasal 1, setiap usaha diperlukan legalitas untuk memulai usahanya. Oleh karena itu, program kerja pertama adalah mengurus perizinan café (NIB). Pendaftaran usaha café D' Cikalán ini dilakukan melalui *website* OSS. *go.id*. *Online Single Submission* merupakan sebuah *platform* yang disediakan



oleh pemerintah untuk mempermudah pemilik usaha guna mendaftarkan usahanya agar terdaftar secara resmi. Pendaftarannya pun tidak rumit, hanya diperlukan beberapa dokumen dari pemilik seperti KTP dan NPWP, dengan membuat akun di *platform* OSS ini. Hal tersebut juga diatur dalam Peraturan Pemerintah RI Nomor 5 Tahun 2021 Pasal 1 Nomor 21.

Untuk melaksanakan program kerja kedua, *re-design* menu dilakukan dengan cara berdiskusi bersama pemilik café maupun karyawan yang bekerja di café D'Cikalan tentang kekurangan menu yang sudah ada agar dapat direalisasikan sesuai dengan keinginan pengurus café. Daftar menu didesain ulang agar pengunjung lebih paham tentang sajian yang ada di café. Terdapat juga penjelasan terhadap menu seperti bahan-bahan yang digunakan dengan menggunakan Bahasa Indonesia dan Bahasa Inggris sehingga dapat dimengerti pula oleh wisatawan mancanegara. Dicantumkannya penjelasan menu dalam Bahasa Inggris juga dapat membantu karyawan di café tersebut untuk memahami Bahasa Inggris.

Pemasangan papan penanda Café D'Cikalan merupakan program kerja yang ketiga. Design papan penanda café ini dilakukan dengan konsultasi dahulu dengan pemilik café agar dapat sesuai dengan keinginan beliau. *Design* logo yang terdapat di papan penanda café tersebut berasal dari ide gambaran tangan yang dibuat oleh pemilik lalu dibuatkan versi digitalnya. Papan tersebut dipesan menggunakan bahan kayu agar sesuai dengan konsep natural yang diusung oleh café ini.

Untuk program kerja keempat, Pembelajaran Bahasa Inggris dilakukan sebanyak 4x pertemuan yang dibantu oleh Steven sebagai perwakilan Fakultas Pendidikan dan Bahasa (FPB) Prodi PBI (Program Studi Pendidikan Bahasa Inggris). Kami melaksanakan pembelajaran bahasa Inggris terhadap Mas Syahrul karyawan D'Cikalan dengan menggunakan metode *English for Specific Purposes* (ESP) seperti yang sudah diberikan kepada kami ketika melakukan pembekalan KKN di kampus.



## 4. Sumber Dana

Unika Atma Jaya menyediakan dana sebesar maksimal Rp500,000,- (lima ratus ribu rupiah) untuk setiap UMKM yang dilaksanakan oleh seorang mahasiswa. Dana tersebut digunakan untuk pengembangan Café D'Cikalan ini yang berupa pemesanan untuk mencetak *re-design* menu café D'Cikalan, serta pemesanan dan pemasangan papan penanda Café D'Cikalan.

## 5. Waktu dan Tempat Penyelenggaraan

Tabel berikut ini mendiskripsikan pelaksanaan program kerja yang diselenggarakan untuk pengembangan Café D'Cikalan, meliputi waktu serta tempat pelaksanaannya.

**Tabel 1.** Waktu & Tempat Penyelenggaraan Program KKN di Café D'Cikalan Borobudur

No	Program Kerja	Waktu	Lokasi
1	Mengurus izin	2 hari	Pendaftaran <i>online</i> melalui <i>website</i> OSS.go.id
2	<i>Re-Design</i> Menu	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Membuat Design dilakukan selama 1 minggu dikarenakan terdapat revisi dari Pemilik café.</li> <li>- Proses pencetakan 7 hari kerja</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Design</i> menu menggunakan platform Canva</li> <li>- Vendor percetakan menu dari Tokopedia</li> </ul>
3	Pembelajaran Bahasa Inggris	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dilakukan selama 4x pertemuan, (2x pertemuan per minggu)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pembelajaran dilakukan di Café D'Cikalan</li> </ul>
4	Pemasangan Papan Penanda Café	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Design</i> menu dilakukan selama 3-4 hari</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diskusi mengenai design dilakukan di D'Cikalan</li> <li>- Vendor papan dari Tokopedia</li> </ul>



## 6. Hasil Kegiatan

### A. Perizinan Café:

Berhasil didaftarkan melalui platform yang disediakan pemerintah yaitu OSS.go.id dan Nomor NIB sudah terbit. (Gambar 1 & 2)



  
**PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA**  
**PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO**  
**NOMOR INDUK BERUSAHA: 1219230184616**

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 6 Tahun 2023 tentang Penetapan Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang Nomor 2 Tahun 2022 tentang Cipta Kerja Menjadi Undang-Undang, Pemerintah Republik Indonesia menetapkan Nomor Induk Berusaha (NIB) kepada:

1. Nama Pelaku Usaha	: SIOTFA HANIFAN MAFAHERO
2. Alamat	: SABRANGROWO, BOKORODUR, MAGELANG, Desa Kalarahan, Kecamatan Kes. Bembukan, Kab. Magelang, Provinsi Jawa Tengah
3. Nomor Telepon Sekuler	: +62817448336
Email	: -
4. Kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLU)	: U1011Lampiran
5. Skala Usaha	: Usaha Mikro

NIB ini berlaku di seluruh wilayah Republik Indonesia selama menjalankan kegiatan usaha dan berlaku sebagai foto akses kapabilitas, pedoman kapabilitas jaminan sosial kesehatan atau jaminan sosial ketenagakerjaan, serta bukti pemenuhan laporan pertama Wajib Laporan Ketenagakerjaan di Perusahaan (RUKP).

Pelaku Usaha dengan NIB tersebut di atas dapat melaksanakan kegiatan berusaha sebagaimana terlampir dengan tetap memperhatikan ketentuan peraturan perundang-undangan.

NIB ini merupakan perizinan tunggal yang berlaku sebagai sertifikasi jaminan produk hasil berdasarkan pernyataan mandiri pelaku usaha dan setelah memperoleh pembinaan serikat pendampingan Proses Produk Hasil (PPH) dari Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Dibbitkan di Jakarta, tanggal: 12 Oktober 2023.

**Menteri Investasi**  
**Kapita Badan Koordinasi Penanaman Modal,**



Ditandatangani secara elektronik

Dipetak tanggal: 12 Oktober 2023

**Gambar 1. NIB**





**PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA**  
**PERZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO**  
**LAMPIRAM**  
**NOMOR INDUK BERUSAHA: 1218230184611**

Lampiran berikut ini memuat daftar bidang usaha untuk:

No.	Kode NIB	Jumlah NIB	Lokasi Usaha	Tanggal Risiko	Perizinan Berusaha		
					Amis	Status	Keterangan
1	56553	Pusat Makan/Kafe	Dusun Gadingrejo Desa/Kelurahan Borobudur, Kec. Borobudur, Kab. Magelang, Provinsi Jawa Tengah Kode Pos 56553  Usaha ini berjalan sejak Juli 2023	Persepsi	Amis	Terbit	-

1. Dengan ketentuan bahwa NIB tersebut hanya berlaku untuk Kode dan Jumlah NIB yang tercantum dalam lampiran ini.
2. Pelaku Usaha wajib mematuhi persyaratan dan/atau kewajiban sesuai Nomor, Standar, Prosedur, dan Kriteria (NSPK) Kementerian/Lembaga (K/L).
3. Pengawasan pemenuhan persyaratan dan/atau kewajiban Pelaku Usaha dilakukan oleh Kementerian/Lembaga/Perangkat Daerah terkait.
4. Lampiran ini merupakan bagian tidak terpisahkan dari dokumen NIB tersebut.

**Gambar 2.** Lampiran NIB

### **B. Re-Design Menu:**

Sudah dicetak dengan bahan dan *design* yang sesuai Foto Menu Sebelum & Sesudah (Gambar 3 & 4)



## Bunga Rampai

Pemberdayaan UMKM di Desa Wisata Borobudur



**Gambar 3.** Foto Menu Sebelum Direvisi



**Gambar 4.** Foto-foto Menu Sesudah Direvisi



### C. Pemasangan Papan Penanda Café:

Sudah jadi dan sudah dipasang di depan Café D'cikalan dengan menggunakan bahan dan *design* yang sesuai dengan keinginan pemilik.



Gambar 6. Foto Papan Penanda Cafe

### D. Pembelajaran Bahasa Inggris:

Karyawan Café D'cikalan sudah bisa melayani menggunakan Bahasa Inggris atas apa yang sudah dipelajari menggunakan metode ESP. Beliau juga sudah menguasai menu-menu dalam Bahasa Inggris. Buku untuk pembelajarannya secara mandiri juga sudah diberikan kepada Mas Syahrul.



Gambar 7. Foto Cover Guide Book

## **7. Refleksi Diri terhadap Kegiatan**

Refleksi yang didapatkan dari hasil melakukan kegiatan bersama UMKM D'Cikalan di KKN Tematik ini adalah bahwa tidak semua hal dapat diterapkan sama rata. Contohnya, ketika berdiskusi dengan UMKM di Café D'Cikalan ini, apa yang menurut mahasiswa baik bukan berarti menurut orang lain baik juga. Teori yang diimplementasikan demi kemajuan usaha pun harus menyesuaikan dengan kondisi dan keadaan di lapangan. Teori yang diajarkan bukan berarti salah, tapi tidak semua teori tersebut cocok dengan lokasi pengimplementasiannya.

Komunikasi merupakan hal terpenting dari yang dipelajari, dengan komunikasi kita dapat mengetahui masalah maupun cara menyelesaikan masalah tersebut. Diperlukannya juga bahwa kita memberikan diri kita sepenuhnya baik dari segi memberikan ide maupun menjalankan apa yang diminta, karena bagaimanapun pelaku usaha pasti lebih mengetahui tentang bagaimana hal-hal dilakukan di lokasi tersebut. Oleh karena itu, sebaiknya tidak bersikap paling tahu dan mau berdiskusi serta mendengarkan adalah merupakan hal yang baik untuk dilakukan.

## **8. Simpulan dan Saran/Rekomendasi**

Program MBKM KKN Tematik yang dilakukan selama 6 minggu di Desa Borobudur secara umum dan di Café D'Cikalan pada khususnya merupakan suatu kegiatan yang sangat bermanfaat bagi mahasiswa. Pada program KKN ini mahasiswa langsung diterjunkan ke lapangan dengan bekal yang diberikan di kampus. Sangat perlu bagi mahasiswa untuk belajar langsung di lapangan daripada hanya teori saja di kampus. Dengan turun langsung ke lapangan, berdiskusi dengan pelaku usaha ternyata tidak semua teori yang diajarkan tidaklah sekaku itu penerapannya. Cara kita melakukannya juga mungkin berbeda dengan apa yang diketahui sebelumnya. Pengimplementasian teori bergantung kepada masalah yang dihadapi dan disesuaikan dengan kondisi nyata di lapangan. Pemilik usaha D'Cikalan sangat berterima kasih kepada mahasiswa dikarenakan hasil dari yang dilakukan selama KKN sangat berguna, serta mendapatkan tanggapan/*feedback* yang positif dari *customer*.



Sementara itu, karena keterbatasan waktu, pelaksanaan KKN ini masih belum maksimal, diharapkan dapat dilakukan berbagai hal yang bisa meningkatkan pengembangan Café D'Cikalan seperti pemasangan penunjuk arah menuju lokasi agar mempermudah para pengunjung untuk mendatangi serta menikmati segala sajian dan suasana serta panorama indah yang disediakannya.

## 9. Daftar Acuan

Peraturan Pemerintah RI Nomor 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko.

## 10. Dokumentasi Kegiatan

### A. *Guide Book* Pembelajaran Bahasa Inggris

Selengkapnya ada di:

[https://www.canva.com/design/DAFy032EpyY/58SmRus5ermVZWVERB81ptA/edit?utm\\_content=DAFy032EpyY&utm\\_campaign=designshare&utm\\_medium=link2&utm\\_source=sharebutton](https://www.canva.com/design/DAFy032EpyY/58SmRus5ermVZWVERB81ptA/edit?utm_content=DAFy032EpyY&utm_campaign=designshare&utm_medium=link2&utm_source=sharebutton)





**B. Foto Bersama Pemilik dan Karyawan D'Cikalan**



**C. Foto Bersama Pemilik dan Karyawan Kandang Purnama Jaya**



## Bunga Rampai

Pemberdayaan UMKM di Desa Wisata Borobudur

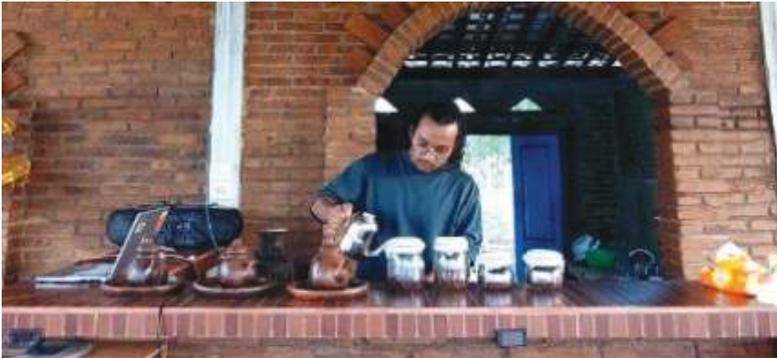
### D. Berdiskusi di D'Cikalan Bersama Teman-teman



### E. Foto sedang Menyaring *Badhek*



### F. Berkegiatan di Café D'Cikalan



### G. Proses Pembelajaran Bahasa Inggris dengan Mas Syahrul



### H. Proses Pembuatan NIB Bersama Mas Ivan

