

**KONSUMSI KOPI MASYARAKAT KOTA ISTANBUL  
PADA ABAD XVI-XVIII M**

**SKRIPSI**



**OLEH:**  
**AFIDA RIZMA LIANA RAFSANJANI**  
**NIM. 03010220001**

**PROGRAM STUDI SEJARAH PERADABAN ISLAM  
FAKULTAS ADAB DAN HUMANIORA  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SUNAN AMPEL  
SURABAYA  
TAHUN 2024**

## **PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Afida Rizma Liana Rafsanjani

NIM : 03010220001

Program Studi : Sejarah Peradaban Islam

Fakultas : Adab dan Humaniora

Universitas : UIN Sunan Ampel

menyatakan bahwa skripsi yang berjudul:

**Konsumsi Kopi Masyarakat Kota Istanbul Pada Abad XVI-XVIII M**

adalah benar-benar hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan hasil plagiat atau saduran dari skripsi orang lain.

Apabila dikemudian hari terbukti bahwa skripsi ini adalah hasil plagiat atau saduran dari skripsi lain, maka saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Surabaya, 20 November 2023

Yang membuat pernyataan



Afida Rizma Liana Rafsanjani

NIM. 03010220001

## **LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING**

KONSUMSI KOPI MASYARAKAT KOTA ISTANBUL  
PADA ABAD XVI-XVIII M  
oleh  
Afida Rizma Liana Rafsanjani  
NIM. 03010220001

Telah diperiksa dan disetujui untuk diuji di depan dewan penguji pada  
Program Studi Sejarah Peradaban Islam Fakultas Adab dan Humaniora  
UIN Sunan Ampel Surabaya

Surabaya, 20 November 2023

Pembimbing 1

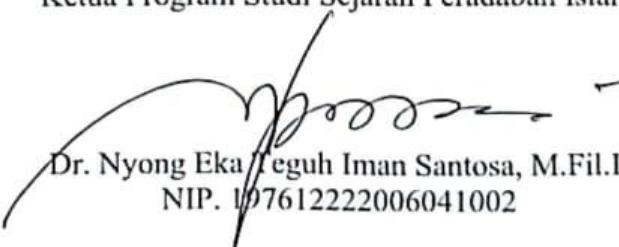


Prof. Dr. Syafiq A. Mughni, M.A.  
NIP. 195406151977031001

Pembimbing 2

  
~~Dr. Imam Ibnu Hajar, S.Ag., M.Ag.~~  
~~NIP. 196808062000031003~~

Mengetahui,  
Ketua Program Studi Sejarah Peradaban Islam

  
Dr. Nyong Eka Teguh Iman Santosa, M.Fil.I.  
NIP. 197612222006041002

## LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Skripsi dengan judul **Konsumsi Kopi Masyarakat Kota Istanbul Pada Abad XVI-XVIII M** yang disusun oleh Afida Rizma Liana Rafsanjani (NIM. 03010220001) telah dipertahankan di depan Dewan Penguji sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Humaniora (S.Hum.) pada Program Studi Sejarah Peradaban Islam Fakultas Adab dan Humaniora UIN Sunan Ampel Surabaya.

Surabaya, 28 Desember 2023

Dewan Penguji:

Ketua Penguji



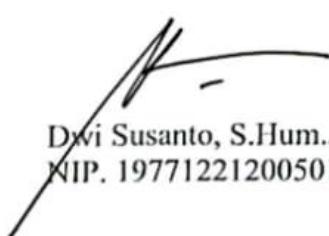
Prof. Dr. Syafiq A. Mughni, M.A.  
NIP. 195406151977031001

Anggota Penguji



Dr. Iman Ibnu Hajar, S.Ag., M.Ag.  
NIP. 196808062000031003

Anggota Penguji



Dwi Susanto, S.Hum., M.A.  
NIP. 197712212005011003

Anggota Penguji



Dr. Masyhudi, M.Ag.  
NIP. 195904061987031004

Mengetahui,



Mohammad Kurjum, M.Ag.  
NIP. 196909251994031002

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI  
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademika UIN Sunan Ampel Surabaya, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Afida Rizma Liana Rafsanjani  
NIM : 03010220001  
Fakultas/Jurusan : Adab dan Humaniora/Sejarah Peradaban Islam  
E-mail address : afidarizmalianaq@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Perpustakaan UIN Sunan Ampel Surabaya, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah :

Skripsi     Tesis     Desertasi     Lain-lain (.....)

yang berjudul :

**“KONSUMSI KOPI MASYARAKAT KOTA ISTANBUL**

**PADA ABAD XVI-XVIII M”**

---

beserta perangkat yang diperlukan (bila ada). Dengan Hak Bebas Royalti Non-Ekslusif ini Perpustakaan UIN Sunan Ampel Surabaya berhak menyimpan, mengalih-media/format-kan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (database), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di Internet atau media lain secara **fulltext** untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan UIN Sunan Ampel Surabaya, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini yang saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 04 Januari 2024

Penulis



( Afida Rizma Liana Rafsanjani )

## ABSTRAK

Rafsanjani, Afida Rizma Liana. (2024). *Konsumsi Kopi Masyarakat Kota Istanbul pada Abad XVI-XVIII M.* Program Studi Sejarah Peradaban Islam, Fakultas Adab dan Humaniora, UIN Sunan Ampel Surabaya. Pembimbing: (I) Prof. Dr. Syafiq A. Mughni, M.A. (II) Dr. Imam Ibnu Hajar, S.Ag., M.Ag.

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan:(1) Bagaimana gambaran masyarakat Kota Istanbul pada Abad XVI M? (2) Bagaimana perkembangan kedai kopi di Kota Istanbul? (3) Bagaimana konsumsi kopi masyarakat Kota Istanbul pada Abad XVI-XVIII M?

Untuk menjawab permasalahan tersebut penulis menggunakan metode penelitian sejarah (historis), yaitu suatu petunjuk pelaksanaan dan petunjuk teknis dalam merekonstruksi kembali peristiwa sejarah masa lampau. Metode sejarah dilakukan secara sistematis dan objektif melalui beberapa tahapan; pemilihan topik, heuristik, kritik sejarah, interpretasi dan historiografi. Penelitian ini menggunakan pendekatan sejarah sosial. Selanjutnya dengan metode studi pustaka (*literature review*) penulisan sejarah direkonstruksi dengan pendekatan diakronik dan dinamis.

Skripsi ini menyimpulkan bahwa pertama, Di tengah kemajuan kota Istanbul abad ke-16 M, masyarakat memiliki banyak pilihan aktivitas untuk mengisi waktu senggang. Berbagai tempat hiburan hadir seperti kedai kopi. Kedai kopi tak hanya populer di Istanbul saja, namun kedai kopi juga menyebar ke Eropa. Kedua, Kopi telah ditemukan di Ethiopia, lalu masuk ke Kota Istanbul sejak kepemimpinan Sultan Salim I. Tahun 1554 M, kedai kopi pertama dibuka di Distrik Tahtakale. Para ulama sempat mengeluarkan fatwa haram terhadap kedai kopi, namun kedai kopi tetap dibuka. Janissary turut berbisnis kedai kopi di abad ke-18 M. Ketiga, Kopi Turki Usmani adalah minuman pahit berwarna hitam, memiliki aroma sedikit gosong. Kopi dibuat dengan dipanggang, lalu didinginkan, lalu digiling, lalu diseduh, lalu dituang ke teko, dan disajikan di cangkir. Kopi menjadi bagian dalam upacara lamaran atau pernikahan. Kedai kopi digunakan pengunjung untuk bersosialisasi. Kopi Turki Usmani kemudian menyebar ke Eropa, orang-orang Eropa menemukan cara baru dalam membuat kopi.

**Kata Kunci:** Kopi, Konsumsi Kopi, Masyarakat Kota Istanbul.

## ABSTRACT

Rafsanjani, Afida Rizma Liana. (2024). *Coffee Consumption of Istanbul City Communities in The XVI-XVIII Centuries AD*. Department of Islamic History And Civilization, Faculty of Adab and Humanities, UIN Sunan Ampel Surabaya. Advisors: (I) Prof. Dr. Syafiq A. Mughni, M.A. (II) Dr. Imam Ibnu Hajar, S.Ag., M.Ag.

This research aims to describe: (1) What was the image of the people of Istanbul City in the 16th Century AD? (2) How is the development of coffee shops in the City of Istanbul? (3) How was the coffee consumption of the people of Istanbul in the 16th-18th centuries AD?

To answer this problem the author uses historical (historical) research methods, namely implementation instructions and technical instructions for reconstructing past historical events. The historical method is carried out systematically and objectively through several stages; topic selection, heuristics, historical criticism, interpretation and historiography. This research uses a social history approach. Furthermore, using the literature review method, historical writing is reconstructed using a diachronic and dynamic approach.

This thesis concludes that first, amidst the progress of the city of Istanbul in the 16th century AD, people had many choices of activities to fill their free time. Various entertainment venues are present such as coffee shops. Coffee shops are not only popular in Istanbul, but coffee shops have also spread to Europe. Second, Coffee was discovered in Ethiopia, then entered the city of Istanbul since the leadership of Sultan Salim I. In 1554 AD, the first coffee shop opened in the Tahtakale District. The ulama had issued a haram fatwa against coffee shops, but the coffee shops remained open. Janissary started the coffee shop business in the 18th century AD. Third, Usmani Turkish Coffee is a black, bitter drink with a slightly burnt aroma. Coffee is made by roasting, then cooling, then grinding, then brewing, then pouring into a carafe, and serving in a cup. Coffee is part of a engagement or wedding ceremony. Coffee shops are used by visitors to socialize. Ottoman Turkish coffee then spread to Europe, Europeans discovered new ways of making coffee.

**Keywords:** Coffee, Coffee Consumption, The People of Istanbul.

## DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL DALAM .....	i
LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING .....	ii
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI .....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	iv
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
MOTTO .....	ix
ABSTRAK .....	x
ABSTRACT .....	xi
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR .....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	10
1.3 Tujuan Penelitian.....	10
1.4 Manfaat Penelitian.....	10
1.5 Penelitian Terdahulu.....	12
1.6 Kerangka Teori.....	18
1.7 Metode Penelitian.....	20
1.8 Sistematika Pembahasan .....	24
BAB II GAMBARAN MASYARAKAT KOTA ISTANBUL PADA ABAD XVI M .....	26
2.1 Sejarah Kota Istanbul .....	26
2.2 Masyarakat Kota Istanbul Abad XVI M .....	34
2.3 Budaya Konsumsi di Masyarakat Kota Istanbul Abad XVI M .....	40
2.3.1 Budaya Makan .....	41
2.3.2 Budaya Fashion dan Peralatan Rumah .....	44
2.3.3 Budaya di Waktu Senggang.....	45
BAB III PERKEMBANGAN KEDAI KOPI DI KOTA ISTANBUL .....	47

3.1 Latar Belakang Munculnya Kopi di Kota Istanbul .....	47
3.2 Kedai Kopi Pertama di Kota Istanbul.....	53
3.3 Perkembangan Kedai Kopi.....	60
<b>BAB IV KONSUMSI KOPI MASYARAKAT KOTA ISTANBUL PADA ABAD XVI-XVIII M .....</b>	<b>67</b>
4.1 Cita Rasa dan Penyajian Kopi Turki Usmani.....	67
4.2 Aktivitas Konsumsi Kopi Masyarakat Kota Istanbul.....	75
4.2.1 Aktivitas Konsumsi Kopi di Kedai Kopi .....	77
4.2.2 Konsumsi Kopi di Istana.....	80
4.2.3 Konsumsi Kopi di Rumah-rumah Besar (Mansion) .....	83
4.2.4 Konsumsi Kopi pada Masyarakat Umum .....	85
4.3 Turki Usmani Penyebar Budaya Konsumsi Kopi di Eropa.....	88
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>94</b>
5.1 Kesimpulan.....	94
5.2 Saran .....	96
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>98</b>

# UIN SUNAN AMPEL S U R A B A Y A

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 3.1 Daftar Kedai Kopi abad ke-18 M..... 64



**UIN SUNAN AMPEL  
S U R A B A Y A**

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Peta Konstatinopel masa Kekaisaran Romawi Timur .....	29
Gambar 2.2 Sultan Muhammad al-Fatih dan ilustrasi penaklukan Konstatinopel	31
Gambar 2.3 Kaligrafi Masjid Aya Sophia di Konstatinopel .....	33
Gambar 2.4 Ilustrasi sultan makan bersama anggota dewan .....	43
Gambar 2.5 Ilustrasi masyarakat berkumpul untuk makan.....	44
Gambar 3.1 Pohon Kopi.....	48
Gambar 3.2 Gambaran Masyarakat di Kedai Kopi .....	56
Gambar 3.3 Ilustrasi Aktivitas di Kedai Kopi Mini Sultan Murad III .....	59
Gambar 4.1 Wajan Kopi .....	69
Gambar 4.2 Pendingin Kopi.....	70
Gambar 4.3 Penggilingan Kopi Baki .....	71
Gambar 4.4 Penggilingan Kopi tanpa baki .....	71
Gambar 4.5 Wadah Kopi Bubuk .....	72
Gambar 4.6 Panci Kopi.....	73
Gambar 4.7 Teko Kopi.....	73
Gambar 4.8 Nampan Kopi .....	74
Gambar 4.9 Cangkir Kopi Putih .....	75
Gambar 4.10 Pertunjukkan Karagoz .....	79
Gambar 4.11 Satu set sitil .....	82
Gambar 4.12 Upacara minum Kopi di Dapur Harem .....	83



**UIN SUNAN AMPEL  
S U R A B A Y A**

## DAFTAR PUSTAKA

### **Buku**

- Ash-Shallabi, A M. *Bangkit Dan Runtuhnya Khilafah Utsmaniyah*. Jakarta: Pustaka Al-Kautsar, 2011.
- Ayvazoglu, Besir. *Turkish Coffee “a Cup of Coffee Commits One to Forty Years of Friendship”*. Ankara: Ministry of Culture and Tourism, 2011.
- Birsel, Salah. *Kahveler Kitabi*. Istanbul: Sel Yayincilik, 2003.
- Kartodirdjo, Sartono. *Pendekatan Ilmu Sosial Dalam Metodologi Sejarah*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama, 1992.
- Kuntowijoyo. *Metodologi Sejarah*. 2nd ed. Yogyakarta: Tiara Wacana, 2003.
- . *Pengantar Ilmu Sejarah*. 1st ed. Yogyakarta: Tiara Wacana, 2013.
- Mufrodi, Ali. *Ensiklopedi Tematis Dunia Islam: Khilafah: Kerajaan Turki Usmani*. Edited by Taufik Abdullah, Din Syamsuddin, and Sudamoto Abdul Hakim. 3rd ed. Jakarta: Ichtiar Baru Van Hoeve, 2005.
- Mughni, Syafiq A. *Sejarah Kebudayaan Islam Di Kawasan Turki*. Jakarta: Logos Wacana Ilmu, 1997.
- Nasution, Syamruddin. *Sejarah Peradaban Islam*. Pekanbaru: Yayasan Pusaka Riau, 2013.
- Sajdi, Dana. *Ottoman Tulips, Ottoman Coffee Leisure and Lifestyle in the Eighteenth Century*. Tauris Academic Studies. New York, 2007.
- Sjamsuddin, Helius. *Metodologi Sejarah*. Yogyakarta: Penerbit Ombak, 2020.
- William H. Ukers. *All About Coffee*. 2nd ed. New York: Burr Printing House, 1935.
- Yaşar, Ahmet. “The Coffeehouses in Early Modern Istanbul.” *Public Space, Sociability and Surveillance*. Boğaziçi University, 2003.
- Yatim, Badri. *Sejarah Peradaban Islam Dirasah Islamiyah II*. Edited by Hafiz Anshari AZ. 1st ed. Depok: Rajawali Pers, 2018.

### **Skripsi & Tesis**

- Anwariyah, Siti. “Pertumbuhan Dan Perkembangan Kota Istanbul Dari Romawi Ke Turki Utsmani Tahun 1393-1512 M.” IAIN Syekh Nurjati Cirebon, 2016.
- Çanak, Ş. “Consuming Coffee: An Investigation on the Conservative Middle Class Cafes in İstanbul.” Yildiz Technical University, 2019.
- Dewi, Fitri Kusuma. “Perkembangan Mehter Band Di Turki Sejak Pra Usmani

- Hingga Pasca Usmani.” IAIN Sunan Ampel Surabaya, 2013.
- Fernandez, Yulian Eko. “Tinjauan Historis Penaklukan Konstatinopel Oleh Mehmet II Al-Fatih Tahun 1453.” Universitas Lampung, 2016.
- Habiburrahman, Muhammad. “Sejarah Perkembangan Kopi Dalam Kehidupan Masyarakat Muslim Di Kabupaten Bondowoso Tahun 2009-2020.” UIN Kiai Haji Achmad Siddiq Jember, 2022.
- Islamia, Siska Ofanni. “The Master of Knight, Nasuh Al-Matrakci: Eksistensi Dan Kontribusinya Bagi Dinasti Turki Utsmani Pada Abad Ke-16.” UIN Sunan Ampel Surabaya, 2019.
- Jurnal**
- Abu, Haif. “Sejarah Perkembangan Peradaban Islam Di Mesir.” *Jurnal Rihlah* II, no. 1 (2015): 69–74.
- Batu, Ali, and Heysem S. Batu. “Historical Background of Turkish Gastronomy from Ancient Times until Today.” *Journal of Ethnic Foods* 5, no. 2 (2018): 76–82. <https://doi.org/10.1016/j.jef.2018.05.002>.
- Collaco, Gwendolyn. “The Ottoman Coffeehouse: All the Charms and Dangers of Commonality in the 16 Th-17 Th Century.” *Lights: The MESSA Journal* 1, no. 1 (2011): 61–71.
- Elıaçık, Muhittin. “Bostanzade Muhammed Efendi ’ Nin Manzum Kahve Fetvasi - Tenkitli Metin -” 9, no. 4 (2020): 1442–1453.
- Kafadar, Cemal. “How Dark Is the History of the Night, How Black the Story of Coffee, How Bitter the Tale of Love: The Changing Measure of Leisure and Pleasure in Early Modern Istanbul” (January 2014): 243–269.
- Karababa, Eminegül, and Gülistan Ger. “Early Modern Ottoman Coffeehouse Culture and the Formation of the Consumer Subject.” *Journal of Consumer Research* 37, no. 5 (2010): 1–37.
- Ota, Keiko. “Coffee as a Global Beverage before 1700.” *Journal of International Economic Studies*, no. 32 (2018): 43–55. [https://hosei.repo.nii.ac.jp/?action=repository\\_action\\_common\\_download&item\\_id=14525&item\\_no=1&attribute\\_id=22&file\\_no=1](https://hosei.repo.nii.ac.jp/?action=repository_action_common_download&item_id=14525&item_no=1&attribute_id=22&file_no=1).
- Supratman, Frial Ramadhan. “Abad Keemasan Dan Pembangunan Sosial Di Negara Usmani Abad Ke-16: Pendekatan Struktur, Kultur Dan Proses.” *Tamaddun* 7, no. 1 (2019): 1–23.
- . “Menaklukkan Malam: Perkembangan Konsumsi Kopi Di Negara Usmani Pada Periode Modern Awal.” *Tamaddun: Jurnal Sejarah dan Kebudayaan Islam* Vol. 8, no. 2 (2020): 274–301. <https://www.syekhnurjati.ac.id/jurnal/index.php/tamaddun/index>.

Yılmaz, Birsen, Nilüfer Acar-Tek, and Saniye Sözlü. “Turkish Cultural Heritage: A Cup of Coffee.” *Journal of Ethnic Foods* 4, no. 4 (2017): 213–220.

Zaimeche, Salah. “The Coffee Trail : A Muslim Beverage Exported to the West.” *Fondation for Science Technology and Civilisation* 4042 (2004): 2–10.

### Laporan Penelitian

Yenİpinar, Uysal. *Coffee Culture at the Crossroads*. Mersin, 2017.

### Internet

Amin, Nur Muhammad Al. “Kiva Han, Kedai Kopi Pertama Di Dunia.” Last modified December 16, 2018. Accessed September 14, 2023. <https://www.adzalmaking.info/2018/12/kiva-han-kedai-kopi-pertama-di-dunia.html?m=1>.

Farisa, Rian. “Kopi Turki: Tetap Dinikmati Meski Dengan Ancaman Hukuman Mati.” Last modified 2017. Accessed November 2, 2023. <https://gastronomyaficionado.com/2017/11/14/kopi-turki-tetap-dinikmati-meski-dengan-ancaman-hukuman-mati/>.

Haq, Nashirul. “Sejarah Perjalanan Kopi: Dari Ulama Hingga Ke Penjuru Dunia (2) - Hidayatullah.Com.” Last modified 2021. Accessed October 30, 2023. <https://hidayatullah.com/spesial/ragam/2021/02/07/201091/sejarah-perjalanan-kopi-dari-ulama-hingga-ke-penjuru-dunia-2.html>.

Musika, Yoga A. “KISAH DI BALIK BUDAYA KOPI ASIN JAMUAN LAMARAN DI TURKI.” Last modified 2018. Accessed November 3, 2023. <https://ottencoffee.co.id/majalah/kisah-di-balik-budaya-kopi-asin-jamuan-lamaran-di-turki>.

Risnandar, Cecep. “Sejarah Kopi - Ensiklopedi Jurnal Bumi.” *Ensiklopedi Jurnal Bumi*. Last modified September 22, 2022. Accessed September 14, 2023. <https://jurnalbumi.com/knol/sejarah-kopi/>.

Ugul, Yunus. “Ottoman Istanbul On A World Scale.” Last modified 2019. Accessed October 6, 2023. <https://istanbultarihi.ist/383-ottoman-istanbul-on-a-world-scale>.

Yuliandri, Mustika Treisna. “SEJARAH SINGKAT MASUKNYA KOPI KE INDONESIA | Otten Coffee.” Last modified 2023. Accessed November 1, 2023. <https://ottencoffee.co.id/majalah/sejarah-singkat-masuknya-kopi-ke-indonesia>.

“3 BUDAYA PERADABAN ISLAM YANG MENDUNIA - Jakarta Islamic Centre.” Last modified 2017. Accessed October 30, 2023. <https://islamic-center.or.id/3-budaya-peradaban-islam-yang-mendunia/>.

“Coffee Culture: Awal Mula Penyebaran Dan Penyajian - Kantor Perwakilan BP

Batam.” Last modified 2022. Accessed October 30, 2023.  
<https://perwakilan.bpbatam.go.id/en/coffee-culture-awal-mula-penyebaran-dan-penyajian/>.

“Kopi - Wikipedia Bahasa Indonesia, Ensiklopedia Bebas.” Last modified 2023.  
Accessed October 22, 2023. <https://id.wikipedia.org/wiki/Kopi>.



UIN SUNAN AMPEL  
S U R A B A Y A