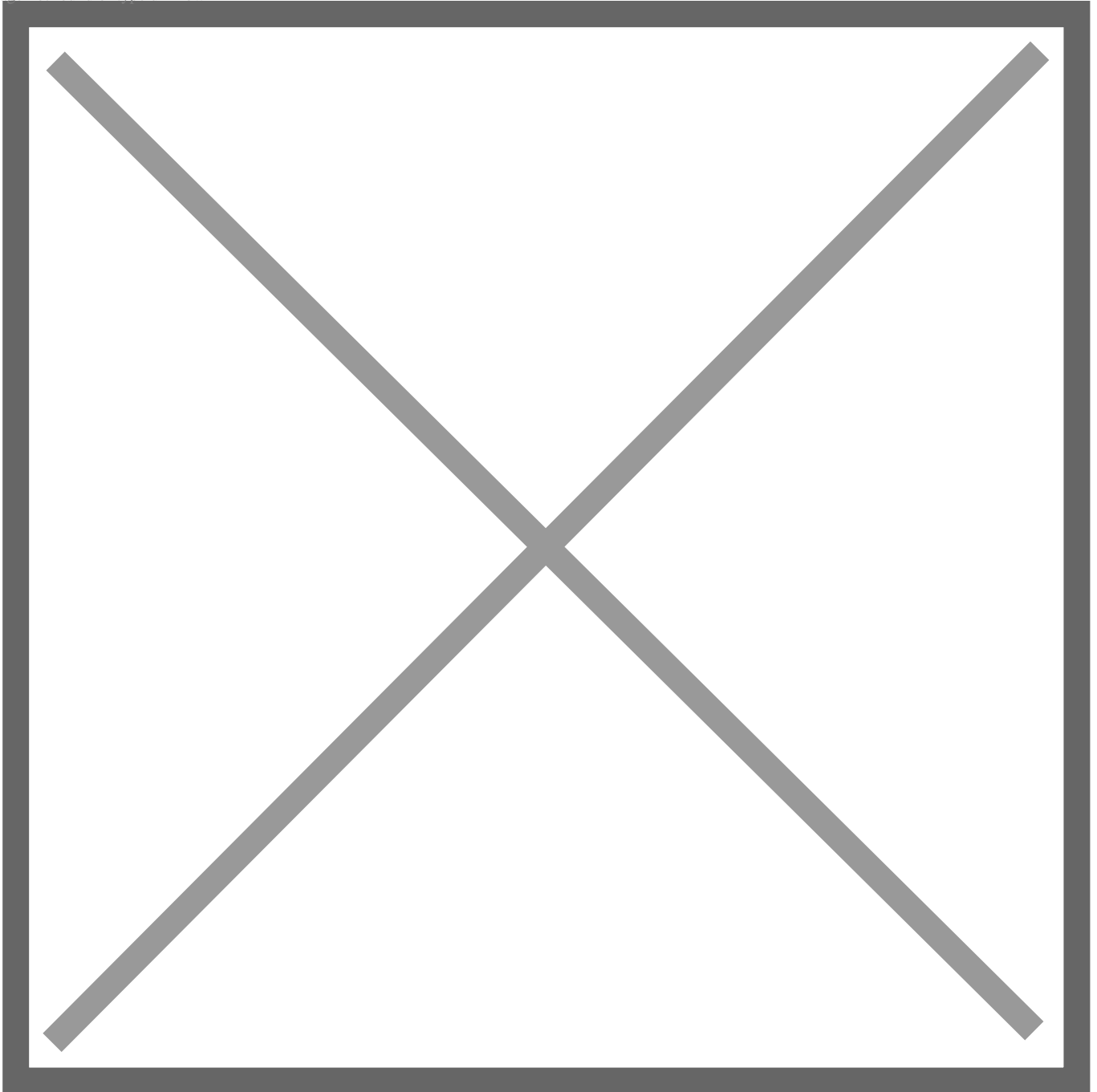


Prof. Mia Amiati: Mengenal Affogato Coffee

Salsa - SURABAYA.WARTAWAN.ORG

Jan 28, 2026 - 09:51

Image not found or type unknown



Jakarta - Affogato adalah hidangan penutup khas Italia yang sederhana namun

elegan, berupa satu scope es krim (biasanya vanila atau gelato) yang disiram dengan espresso panas. Perpaduan rasa manis dingin dari es krim dengan pahit dan hangatnya kopi menciptakan kontras rasa yang kaya, creamy, dan menyegarkan, menjadikannya hidangan penutup favorit yang populer di seluruh dunia.

Apa yang Menjadi Karakteristik Utama Affogato Coffee?

Karakteristik Utama Affogato Coffee adalah :

- Adanya **Keseimbangan** antara suhu panas espresso dan dinginnya es krim, serta rasa pahit kopi dan manisnya es krim.
- **Bahan Sederhana** : Hanya membutuhkan es krim berkualitas (vanila atau gelato) dan espresso segar.
- **Asal Italia** : Merupakan hidangan penutup klasik Italia yang kini mendunia.

Bagaimana Sejarah Affogato Coffee?

[Affogato](#) berasal dari Italia, muncul sekitar pertengahan abad ke-20 sebagai hidangan penutup sederhana yang menggabungkan es krim dengan espresso panas yang mencerminkan budaya kopi dan gelato Italia yang kaya. Popularitasnya meledak di Italia pada tahun 1960-an dan menyebar ke seluruh dunia, menjadi ikon budaya kopi modern, meskipun ada spekulasi tentang kemunculannya yang lebih awal di abad ke-19 atau bahkan abad ke-17.

Detail Sejarah Affogato:

- **Asal-usul Nama** : Kata “*affogato*” sendiri berasal dari bahasa Italia yang berarti “tenggelam” atau “ditenggelamkan,” merujuk pada cara espresso panas disiramkan ke atas gelato.
- **Muncul di Italia** : Hidangan ini muncul dari tradisi Italia yang menyukai espresso dan gelato, sering disajikan sebagai penutup setelah makan malam.
- **Evolusi** : Awalnya, hanya improvisasi barista, tetapi kelezatannya menjadikannya menu wajib. Seiring waktu, variasi muncul dengan tambahan rasa gelato (pistachio, hazelnut) dan topping (serutan cokelat, kacang).
- **Popularitas Global** : Dari Italia, affogato menyebar ke seluruh dunia, menjadi menu populer di kafe-kafe premium, dikenal karena kesederhanaan dan perpaduan rasa manis-pahit yang unik.

Affogato menjadi populer di Italia pada tahun 1950-an dan 1960-an, dan kemudian menyebar ke negara-negara lain di Eropa dan Amerika Utara. Sekarang, affogato adalah hidangan yang populer di seluruh dunia, dan sering disajikan sebagai dessert atau minuman penutup.

Dalam beberapa tahun terakhir, affogato telah berkembang menjadi berbagai variasi, seperti affogato dengan es krim rasa lain, affogato dengan topping seperti kacang atau coklat, dan bahkan affogato dengan alkohol seperti liqueur atau rum.

Affogato tetap menjadi hidangan yang sederhana namun lezat, dan merupakan contoh dari bagaimana kombinasi sederhana dapat menciptakan sesuatu yang

luar biasa.

Menikmati Affogato Coffee di Shamrock Gandaria

Shamrock Gandaria di Jakarta Selatan adalah tempat nongkrong hits yang menawarkan suasana *cozy* dengan konsep *vintage* ala Irish Pub, interior estetik penuh spot foto, dan cocok untuk *all-day dining* dari makan siang hingga party malam dengan live music yang menghibur pengunjung .

Tempatnya yang luas, nyaman untuk berlama-lama, pilihan makanan & minuman yang beragam (termasuk kopi & minuman lainnya), di sinilah perlu dicoba Affogato Coffeenya serta suasana yang berubah dari warm & cozy di siang hari menjadi party meriah di malam hari.

Vibe & Suasananya Nuansa *vintage*, rustic, klasik, dengan pencahayaan remang-remang yang menciptakan suasana nyaman dan syahdu, cocok untuk slow down dari kesibukan Jakarta.

Interiornya Sangat estetik, banyak detail artistik, dan spot foto menarik, ada area indoor yang nyaman dan outdoor.

Konsepnya One-stop place untuk makan, ngopi, hangout, hingga party karena bisa dipakai dari siang hingga malam hari.

Shamrock Gandaria sangat direkomendasikan bagi yang mencari tempat hangout di Jaksel yang punya konsep unik, suasana nyaman tapi tetap bisa seru untuk nightlife, serta makanan/minuman yang enak dan harga yang bersahabat.

Apa Makna Filosofis dari Affogato Coffee?

Affogato coffee memiliki makna filosofis yang menarik, antara lain :

- **Keseimbangan antara kontras** : Affogato coffee merupakan kombinasi antara es krim vanila yang dingin dan espresso panas yang hangat, melambangkan keseimbangan antara kontras. Ini mengingatkan kita bahwa kehidupan juga memiliki kontras, dan keseimbangan antara kontras itu sendiri adalah keindahan.
- **Perpaduan antara tradisi dan inovasi**: Affogato coffee merupakan perpaduan antara tradisi Italia (espresso) dan inovasi (es krim vanila), melambangkan perpaduan antara tradisi dan inovasi dalam kehidupan.
- **Kesadaran saat ini** : Affogato coffee juga dapat diartikan sebagai simbol kesadaran saat ini. Es krim vanila yang dingin dan espresso panas yang hangat mengingatkan kita untuk menikmati saat ini, bukan terlalu fokus pada masa lalu atau masa depan.
- **Kesenangan sederhana** : Affogato coffee juga merupakan simbol kesenangan sederhana dalam kehidupan. Hidangan yang sederhana namun lezat dapat membawa kebahagiaan dan kepuasan.

Secara filosofis, affogato coffee juga dapat diartikan sebagai simbol kesadaran bahwa kehidupan adalah tentang menikmati perjalanan, bukan hanya mencapai tujuan.

Kesimpulan :

Affogato adalah simbol keahlian kuliner Italia yang memadukan kesederhanaan, kualitas, dan kelezatan, lahir dari perpaduan dua favorit Italia: espresso dan gelato. @Red.

Oleh: Prof. (HCUA) Dr. Mia Amiati, S.H., M.H., CMA., CSSL.