

## BAB II

### TINJAUAN OBJEK DAN PUSTAKA

#### 2.1 Tinjauan Objek

##### 2.1.1 *Afternoon Tea*

Sebuah riset yang dilakukan pada tahun 2018 oleh GfK Social untuk British Council menunjukkan bahwa '*afternoon tea*' termasuk kedalam hal utama yang di asosiasikan dengan Inggris oleh kalangan muda luar negeri. Kebiasaan *Afternoon tea* sendiri dikemukakan oleh *Duchess of Bedford* ke-7, Anna Maria Russell pada tahun 1840. Hal ini muncul dikarenakan rasa lapar yang muncul dalam jarak antara makan siang dan malam, kemudian sebuah ritual sore hari yaitu jamuan yang terdiri dari teh, roti, mentega dan kue yang kemudian dinamakan *afternoon tea*. Kebiasaan ini dengan cepat menyebar di kalangan atas dimana kebiasaan tersebut berubah menjadi sebuah acara sosial yang populer yang dimana perempuan kalangan atas akan mengenakan gaun panjang, sarung tangan, dan topi dan disajikan diruangan khusus (Swan, 2022). *Afternoon tea* dikenal juga dengan istilah '*low tea*' karena secara tradisional dihidangkan di meja rendah dimana menu yang disajikan lebih 'ringan' berbeda dengan *high tea* yang sesuai dengan namanya dihidangkan di meja yang lebih tinggi dan biasanya merupakan sebuah hidangan keluarga untuk kelas pekerja karena didampingi dengan makanan yang lebih 'berat', dibandingkan dengan *afternoon tea* yang merupakan acara sosial untuk perempuan kelas atas (Goodwin, 2023).

##### 2.1.2 Jenis teh yang digunakan

Jenis teh yang digunakan untuk *afternoon tea* dan *high tea* sangat berbeda, hal ini karena keluarga kelas kebawah yang melaksanakan *high tea* menggunakan jenis teh hitam yang lebih gelap seperti *darjeeling* yang harganya lebih murah karena jenis teh tersebut menjadi salah satu jenis teh yang dikembangkan kultivasi dan perkembangan industrinya oleh Pemerintahan Inggris di negara koloninya yaitu India (Akthar, 2021). Berdasarkan *Tea and Social Class in 19th Century England* (2021)

masyarakat kelas atas yang melakukan *afternoon tea* lebih memilih jenis teh yang profilnya lebih ringan seperti *Ceylon* yang berkualitas tinggi serta campuran jenis *Assam* yang dimana dalam proses pengkonsumsian tidak ditambahkan Susu dan Gula seperti pada jenis teh digunakan pada *high tea* untuk mempertahankan rasa natural dari daun teh berkualitas yang digunakan. Mengingat bahwa budaya *Afternoon tea* sangat dipengaruhi oleh Cina, ada beberapa jenis teh Cina yang dapat kita temukan untuk *Afternoon tea*, seperti *Lapsang Souchong* dan *Yunnan* yang memiliki kemiripan dengan teh jenis *Assam* (Lemm, 2019).

### **2.1.3 *Afternoon Tea Table Setting***

Menurut artikel *Victorian Tea Party* (2022) oleh *Governments of Canada*, *Table Setting* merupakan hal yang penting saat mengadakan acara minum teh seperti *Afternoon tea* bagi orang Inggris di Era Victoria karena mereka sangat menekankan nilai *hospitality* dimana pengaturan susunan ini dibuat untuk menciptakan suasana yang tertib sebagai bagian dari etiket, hal ini juga digunakan sebagai kesempatan untuk memamerkan peralatan porselen cina yang dimiliki untuk membuat tamu terkesan dengan koleksi yang dimiliki oleh tuan rumah. Terdapat beberapa langkah yang perlu dilakukan secara berurutan dalam mempersiapkan *table setting* untuk *Afternoon tea* yang tepat (Easton, 2014) (Lampiran 7). *Table setting* ini adalah tentang menciptakan lingkungan yang indah dengan menggunakan peralatan makan, gelas dan porselen terbaik untuk dinikmati bersama teman ataupun keluarga, dengan semua peralatan yang telah tertata di atas meja, kita dapat makan dengan nyaman dan menikmati kebersamaan satu sama lain, walaupun terlihat seperti hal yang sangat formal, *table setting* justru menjadi hal yang dapat memberi pengalaman makan yang indah dengan adanya kebersamaan dan juga memakai peralatan makan yang indah (*The Art of Formal Table Setting Made Simple* 2017).



(Sumber: Easton 2014)

**Gambar 2. 1. 3** *Afternoon Tea Setting*

Dalam penyajian makanan dalam *Afternoon tea* dengan menggunakan stand teh bertingkat juga memiliki aturan tersendiri. Stand yang digunakan umumnya memiliki 3 tingkat dimana tingkat paling bawah akan digunakan untuk hidangan manis dan kue-kue, tingkat tengah disediakan untuk *sandwich* kecil dan tingkat paling atas untuk *scones* yang hangat, hal ini dilakukan untuk mencegah hidangan penutup dan kue-kue tersebut meleleh karena uap panas dari *scones* (Robertson, 2022)

#### **2.1.4 Importasi Kultural**

Istilah importasi kultural dapat mengacu kepada dua konsep yaitu westernisasi dan kreolisasi, dimana kedua istilah tersebut membahas tentang barang dan nilai yang masuk kedalam maupun keluar dari negara barat (Howes, 2006). Importasi kultural berkaitan dengan cara barang dan nilai masuk ke pasar global dari sudut pandang kultural (Novitasari, 2017). Dalam era globalisasi ini pengaruh dari konsep globalisasi telah menjalar keseluruhan aspek kehidupan kita, termasuk juga aspek budaya yang sifatnya dinamis dan selalu berubah mengikuti jaman. Bukti nyata dari globalisasi dalam aspek budaya adalah munculnya westernisasi yang merupakan peniruan nilai budaya barat yang diadopsi dan telah diadaptasi yang dianut oleh negara lain

termasuk juga di Indonesia (Larasati, 2018). Dalam globalisasi sebuah budaya dapat dibentuk kemudian dibungkus sedemikian rupa dan diekspos kepada dunia luar, hal ini disebut sebagai komodifikasi (Fithratullah, 2019). Selain itu ada juga pendekatan importasi kultural lainnya yaitu akulturasi, yang merupakan adaptasi budaya dengan penerimaan budaya baru tanpa menghilangkan budaya aslinya sehingga membentuk suatu budaya yang baru, perbedaan utama antara kedua pendekatan tersebut adalah komodifikasi memiliki fokus pada aspek ekonomi dengan cara memberi nilai tambah dengan tujuan untuk mendapatkan profit (Novitasari, 2017).

### **2.1.5 Lokasi / Tempat**

Inggris memiliki sistem kelas hierarki yang menjadi latar belakang mempengaruhi aspek-aspek seperti interaksi sosial, pendidikan, pekerjaan, dan bahkan politik, sistem ini mengkategorikan individu ke dalam kelas sosial yang berbeda berdasarkan beberapa faktor seperti pekerjaan, pendidikan, pendapatan, dan status sosial ;secara traditional terbagi menjadi *upper class*, *middle class*, dan *working class* (Walter, 2023). Hal ini berpengaruh kepada adanya perbedaan dalam budaya teh antara kelas atas dan kelas pekerja dalam cara menyiapkan dan menyajikan teh, dimana kelas pekerja biasanya akan menaruh susu terlebih dahulu dalam penyajiannya hingga terciptanya istilah “M.I.F” yang berarti “*milk in first*” yang menggambarkan seseorang dari kelas menengah atau pekerja (Deville, 2014).

Menurut Lee (2021) Inggris mempunyai status sebagai negara yang mempunyai Industri teh terkemuka di dunia, karena penciptaan dan pengembangan teknik pencampuran teh (*blending*) yang dilakukan oleh Inggris pada abad ke-19 telah mempercepat globalisasi industri the Inggris. Inggris berhasil menyalurkan dan memindahkan pengetahuan dan teknologi pembuatan teh dari Cina ke India, setelah mereka menemukan bahwa menukarkan perak untuk teh dengan Cina pada abad ke-17 sangat mahal untuk dilakukan dalam jangka waktu yang panjang .Setelah kebijakan Inggris untuk mengembangkan mengkultivasi tanaman teh mereka di India , Industrialisasi teh hitam dan teknologi serta pengembangan pencampuran

udara ganda membuat pasokan teh hitam yang murah dan berkualitas menjadi sesuatu yang memungkinkan (Lee, 2020).

### 2.1.6 Keunggulan Objek

*Afternoon tea* merupakan sebuah budaya teh yang berasal dari masyarakat kelas atas Inggris yang dipengaruhi oleh budaya minum teh dari keluarga kerajaan di abad ke-17 (Son, 2019), mengkonsumsi teh dengan cara yang cukup ceremonial dan memiliki pengaruh budaya Cina seperti penggunaan cangkir porselen dan teko yang diimpor langsung dari Cina merupakan bagian dari ritual bangsawan Eropa pada abad ke-17 (Smith, 2021). Berdasarkan *The History of Afternoon Tea* (n.d) oleh Twinings, teh merupakan kemewahan pada masa tersebut sehingga orang-orang yang melaksanakan tradisi *Afternoon tea* menjadikan hal tersebut sebagai sebuah status dan simbol yang menunjukkan kekayaan mereka, hal ini tampak dari lukisan potret keluarga yang sedang menikmati teh dengan menggunakan porselen cina yang berkualitas. Alasan trend budaya *Afternoon tea* menyebar dengan cepat adalah dikarenakan perempuan Inggris di Era Victoria dibatasi untuk bergerak dan berbicara secara bebas di ruang publik, dilarang makan sendiri atau tanpa pendamping pria, sehingga mereka menggunakan *Afternoon tea* sebagai peluang untuk bersosialisasi dan berbagi pikiran diluar rumah mereka sendiri (Formichella, 2022).

Dikarenakan oleh asal tradisi *Afternoon tea* ini sendiri dalam pelaksanaannya mengandung tata cara yang formal, tidak hanya dari penggunaan peralatan yang dirancang khusus untuk teh namun juga terdapat banyak etiket sopan santun yang telah menjadi bagian dari tradisi tersebut. Menurut Choe (2023) memiliki etiket yang tepat pada saat *Afternoon tea* berarti tidak menyeruput teh dengan keras atau berbicara dengan mulut yang penuh, aturan etiket untuk *Afternoon tea* juga mengatur bagaimana cara meminum teh yang benar mulai dari cara memegang cangkir teh; yaitu dengan menahannya dibagian gagang dan jari kelingking kebawah hingga ke cara pengadukan teh yang benar dimana arah sendok the digerakkan atas bawah (mengikuti arah jarum jam 6 dan 12). Tata cara untuk makanan juga telah diatur dalam *Afternoon tea* dimana terdapat urutan dimulai dengan

makanan gurih (*sandwich*), menuju *scones*, dan diakhiri dengan makanan penutup yang manis (Robertson, 2022).

## 2.2 Tinjauan Literatur dan Referensi

Tabel 2. 2. 1 Referensi Literatur

No	Judul Referensi	Link	Sumber
1	What's the difference between high tea and afternoon tea? (Goodwin, 2023).	<a href="https://www.thespruceeats.com/high-tea-vs-afternoon-tea-765832">https://www.thespruceeats.com/high-tea-vs-afternoon-tea-765832</a>	Website Article
2	Victorian Tea Party (Government of Canada, 2022).	<a href="https://parks.canada.ca/lhn-nhs/on/woodside/culture/the-tea">https://parks.canada.ca/lhn-nhs/on/woodside/culture/the-tea</a>	Official Website of Government
3	The Art of Formal Table Setting Made Simple (McDaniel, 2017).	<a href="http://images.pcmac.org/SiSFiles/Schools/AL/CoffeeCounty/BrocktonHigh/Uploads/DocumentsCategories/Documents/Table_Setting_Student_Textbook_PDF.pdf">http://images.pcmac.org/SiSFiles/Schools/AL/CoffeeCounty/BrocktonHigh/Uploads/DocumentsCategories/Documents/Table_Setting_Student_Textbook_PDF.pdf</a>	Student Textbook
4	A Comparison of Chinese and British Tea Culture (Wang, 2011).	<a href="https://pdfs.semanticscholar.org/3df0/07462e6c3f395baf0267506118f853771650.pdf">https://pdfs.semanticscholar.org/3df0/07462e6c3f395baf0267506118f853771650.pdf</a>	Journal
5	21 Afternoon Tea Etiquette Rules (Choe, 2023).	<a href="https://www.ohhowcivilized.com/afternoon-tea-etiquette/">https://www.ohhowcivilized.com/afternoon-tea-etiquette/</a>	Website Article

Artikel pertama digunakan karena dapat memberikan penjelasan sebagai dasar untuk membedakan budaya *afternoon tea* dengan *high tea* (point ini digunakan untuk pembahasan pada sub bab 2.1.1 dan 2.1.2 yang membahas perbedaan antara kedua hal tersebut). Membantu mengidentifikasi sudut pandang yang belum banyak diperhatikan dalam tentang *afternoon tea*. Berikutnya artikel kedua digunakan karena terdapat penjelasan komponen dalam *afternoon tea* sebagai salah satu tradisi teh rakyat Inggris dan penjelasan sejarah mengenai *afternoon tea* sebagai salah satu acara formal pada masa tersebut (dijelaskan lebih lanjut pada sub bab 2.1.3 bahwa *table setting* dan penggunaan porselen menjadi hal yang penting dalam pelaksanaan *afternoon tea* itu sendiri). Referensi buku digunakan sebagai dasar teori untuk

pembahasan mengenai *Table Setting* sebagai salah satu bagian dalam *afternoon tea* (seperti yang telah dibahas dalam sub bab 2.1.3). Journal berikutnya digunakan agar dapat membandingkan dan mengetahui lebih dalam keunikan dari budaya teh *afternoon tea* masyarakat Inggris (hal ini tampak dalam sub bab 2.1.1 dimana budaya *afternoon tea* itu memiliki keunikan tersendiri karena mengandung nilai elegan didalamnya). Artikel terakhir digunakan sebagai referensi dikarenakan dapat memberikan penjelasan mengenai beberapa etiket yang terdapat dalam *afternoon tea* mulai dari bagaimana etiket yang seharusnya sampai dengan mengapa hal tersebut dilakukan. Hal ini menjadi dasar untuk melihat perubahan dan perkembangan dalam praktik dan konsep *afternoon tea* seiring waktu.

**Tabel 2. 2. 2 Referensi Video**

No	Judul Referensi	Link Video (Bila ada)	Sumber
1	See inside one of London's coolest afternoon teas (Condé Nast Traveller, 2020).	<a href="https://youtu.be/E841Wbx6dFY?si=NN60Lttv0KsSm4uZ">https://youtu.be/E841Wbx6dFY?si=NN60Lttv0KsSm4uZ</a>	YouTube
2	Afternoon Tea at The Langham, London   Britain's Most Luxurious Hotels (Channel 4 Lifestyle, 2021).	<a href="https://youtu.be/K4I3W6alPbg?feature=shared">https://youtu.be/K4I3W6alPbg?feature=shared</a>	YouTube
3	How to have an authentic British Afternoon Tea experience (DW Food, 2023).	<a href="https://youtu.be/G1YNQbIF4IQ?si=2Ucx4ZPEiTRMxqrw">https://youtu.be/G1YNQbIF4IQ?si=2Ucx4ZPEiTRMxqrw</a>	YouTube
4	How to take afternoon tea like a Brit (BBC REEL, 2020).	<a href="https://youtu.be/4yh1i63JZjU?si=GCFgrxniprHNjENE">https://youtu.be/4yh1i63JZjU?si=GCFgrxniprHNjENE</a>	YouTube
5	Paul's Luxury Afternoon Tea at the Dorchester (Paul Hollywood's, 2022).	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=qvIHbdx8IJA">https://www.youtube.com/watch?v=qvIHbdx8IJA</a>	YouTube

Video pertama memberikan inspirasi cara merekam suasana interior restoran tempat *afternoon tea* berlangsung dan bertujuan untuk mendapatkan referensi gaya dokumentasi yang estetik dan berkualitas. Video kedua memberikan referensi pengambilan gambar dengan komposisi profesional, pencahayaan yang tepat, dan

narasi yang mencerminkan suasana mewah dan elegan, yang bertujuan untuk mengikuti standar tinggi dokumentasi seperti dalam video. Video ketiga digunakan sebagai referensi cara merekam cuplikan kota London dan restoran yang bertujuan untuk menampilkan citra tradisional Inggris dan membuat dokumentasi lebih menarik untuk ditonton. Video keempat digunakan untuk mendapatkan referensi yang memperlihatkan secara detail tata cara menikmati *afternoon tea* mulai dari cara memegang cangkir teh, memotong sandwich, mengoleskan krim pada scone, hingga menyantap kue dengan rapi, yang bertujuan untuk memperlihatkan etiket cara menikmati *afternoon tea* dengan benar. Video terakhir memberikan ide pengambilan tampilan close-up komponen hidangan seperti sandwiches, scone, selai, krim, hingga kue dengan sudut yang menarik, yang bertujuan untuk mendapatkan standar rekaman komponen makanan yang bagus. Dengan merujuk keseluruhan video ini, kami mendapatkan referensi visual dan meningkatkan keterampilan untuk menciptakan karya dokumentasi *afternoon tea* yang informatif dan artistik.

