

BAB IV

DESKRIPSI HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Deskripsi *Scene*

4.1.1 *Scene 1 Sequence 1: Cuplikan destinasi negara Inggris dan pembuka*

Scene ini menunjukkan judul dari film dokumenter yaitu “Afternoon Tea: The Quintessential Tradition of Britain” dan menjelaskan tentang adanya tradisi teh yang diciptakan dengan keanggunan di Inggris yang masih dilakukan di seluruh negara Inggris. *Scene* ini memberikan cuplikan destinasi-destinasi negara Inggris dan memperlihatkan esensi historik sebuah negara yang penuh sejarah dan tradisi.

4.1.2 *Scene 1 Sequence 2: Afternoon Tea dan Sejarahnya*

Scene ini menunjukkan cuplikan-cuplikan interior *afternoon tea* dan kota-kota kuno di Inggris. *Scene* ini juga menunjukkan cuplikan wawancara *online* dengan Jane Malyon, ahli *afternoon tea* yang menjelaskan tentang sejarah *afternoon tea*. Di zaman *Victoria*, makan siang disajikan pada pukul 12 siang dan makan malam pada pukul 8 malam. Pada suatu sore hari, The Duchess of Bedford merasa kurang sehat dan memesan roti dan teh untuk dibawa ke kamarnya, inilah asal mula tradisi *afternoon tea*. Setelah ia pindah ke London, ia mengundang orang-orang untuk datang, berjalan-jalan, berparade dan menikmati *afternoon tea* menggunakan pakaian terbaik mereka yang bertujuan untuk menunjukkan kekayaan mereka. Tidak hanya itu, *scene* ini menjelaskan bahwa *afternoon tea* adalah tradisi minum teh yang dimakan dengan sandwich, scone dan kue manis untuk berkumpul bersama teman.

4.1.3 *Scene 2 Sequence 1: Perbedaan high tea dan afternoon tea*

Scene ini menunjukkan cuplikan-cuplikan interior Hyatt Regency Birmingham dan operasional *afternoon tea* di Inggris. *Scene* ini juga menunjukkan cuplikan wawancara *online* dengan narasumber Jane Malyon, ahli *afternoon tea* yang menjelaskan bahwa seharusnya ritual minum teh ini dinamakan *afternoon tea* bukan *high tea*, kecuali yang dibahas adalah sejarah aslinya. *High tea* dulu dilakukan saat para pekerja ingin makan malam dan dilakukan di meja yang tinggi, sedangkan *afternoon tea* sering kali dilakukan di meja yang rendah.

4.1.4 Scene 2 Sequence 2: Served in afternoon tea

Scene ini menunjukkan cuplikan penuangan teh dan cuplikan makanan-makanan yang dihidangkan di Hyatt Regency Birmingham. *Scene* ini berisi cuplikan wawancara *online* dengan narasumber Jane Malyon, ahli *afternoon tea* yang menjelaskan bahwa *afternoon tea* disajikan di *tier cake stand*, yang berisi sandwich, scone dan kue manis.

4.1.5 Scene 2 Sequence 3: Etika afternoon tea

Scene ini menunjukkan cuplikan model meminum teh dan memakan *afternoon tea*. Tidak hanya itu, *scene* ini juga menunjukkan cuplikan wawancara *online* dengan narasumber Jane Malyon, ahli *afternoon tea* yang menjelaskan bahwa cara memakan sandwichnya adalah dengan tangan untuk membagi ukurannya menjadi lebih kecil, lalu untuk cara memakan hidangan scone adalah membelah scone tersebut menjadi dua bagian menggunakan tangan dan harus meletakkan krim dan selai di sisi piring, setelah itu untuk memakan hidangan kue manis dapat menggunakan garpu untuk membagi ukurannya menjadi lebih kecil, dan terakhir teh harus yang dituangkan terlebih dahulu lalu susu dan mengaduknya dengan gerakan maju mundur.

4.1.6 Scene 3 Sequence 1: Cuplikan kota-kota Asia

Scene ini adalah *transitional scene* untuk mempersiapkan *scene* selanjutnya yang membahas *afternoon tea* di Asia dan menunjukkan cuplikan kota-kota di Asia. *Scene* tersebut menggunakan *voiceover* untuk menjelaskan *afternoon tea* di negara Asia dan peningkatan popularitasnya di seluruh dunia, dan paling terkenal diadaptasi di Asia.

4.1.7 Scene 3 Sequence 2: Transitional scene untuk Park Hyatt Jakarta

Scene berisi cuplikan interior restoran dan operasional *afternoon tea* di Park Hyatt Jakarta. *Scene* tersebut menggunakan *voiceover*, untuk menjelaskan bahwa sebagian besar restoran hotel bintang lima di Indonesia telah menjadikan *afternoon tea* sebagai layanan dasarnya, salah-satunya adalah Park Hyatt Jakarta. Nusantara *Afternoon tea* telah berevolusi untuk menggabungkan cita rasa dan bahan-bahan daerah, menciptakan perpaduan unik dari pengaruh internasional dan lokal dalam ritual *afternoon tea ini*.

4.1.8 Scene 3 Sequence 3: Menu, course dan teh Nusantara *Afternoon tea*

Scene berikut menunjukkan cuplikan prosedur penghidangan *afternoon tea* dan penuangan teh di Park Hyatt Jakarta. *Scene* ini juga menunjukkan cuplikan wawancara *offline* dengan narasumber Kendrew Suryaputra, asisten manajer restoran yang menjelaskan bahwa pilihan teh di Indonesia dan di Inggris sama banyak, seperti teh English breakfast, green tea, black tea, oolong tea, dan lain-lain. Namun, di Indonesia, *dress code afternoon tea* bertema kasual, dapat disajikan kursus demi kursus yang dapat lebih dari 3 (tiga) dan tidak perlu menggunakan *tier cake stand*.

4.1.9 Scene 4 Sequence 1: Konklusi dan penutup

Scene ini menunjukkan cuplikan *afternoon tea* dan penyajiannya di negara Inggris dan Indonesia. *Scene* ini juga berisi cuplikan orang-orang yang sedang berbincang sambil minum teh di Inggris. Di *scene* ini, menggunakan *voiceover* sebagai penutup menjelaskan kalau tradisi *afternoon tea* ini akan terus berkembang selama bertahun-tahun yang akan datang. Perbedaan *high tea* dan *afternoon tea* hanyalah akibat langsung dari asal usulnya. Tujuan dari mengadakan *afternoon tea* sama di Asia, tetapi hidangan dan layanannya disesuaikan dengan selera dan budaya negara tersebut.

4.1.10 Scene 4 Sequence 2: Konklusi Kredit

Scene akhir ini menunjukkan nama-nama mahasiswa yaitu Sheren Chinthia Laurentchia dengan NIM 31200106, Catherine Chinthia Fiorenza dengan NIM 31200107 dan Wilbert Giovanni dengan NIM 31200037 yang telah membuat dokumentari tersebut. *Scene* ini juga menunjukkan nama-nama narasumber yaitu Jane Malyon ahli *afternoon tea* dan Kendrew Suryaputra asisten manajer restoran di Park Hyatt Jakarta. *Scene* ini menampilkan logo Park Hyatt Jakarta, logo Hyatt Regency Birmingham, logo Universitas Agung Podomoro, logo Hotel Business Program dan logo Faculty Of Tourismpreneur.

4.2 Deskripsi Hasil dan Pembahasan

Hasil wawancara tersebut menunjukkan keterkaitan dengan teori bahwa sejarah *afternoon tea* di zaman *Victoria*, makan siang disajikan pada pukul 12 siang dan makan malam pada pukul 8 malam. Pada suatu sore hari, The Duchess of

Bedford merasa kurang sehat dan memesan roti dan teh untuk dibawa ke kamarnya, inilah asal mula tradisi afternoon tea. Setelah ia pindah ke London, ia mengundang orang-orang untuk datang, berjalan-jalan, berparade dan menikmati *afternoon tea* menggunakan pakaian terbaik mereka yang bertujuan untuk menunjukkan kekayaan mereka. Hasil wawancara juga menjelaskan perbedaan antara *afternoon tea* dengan *high tea* yaitu di sejarahnya *high tea* dilakukan oleh para pekerja saat ingin makan malam dan dilakukan di meja makan tinggi, sedangkan *afternoon tea* biasanya dilakukan di meja makan yang rendah. Hasil wawancara tersebut juga menunjukkan keterkaitan dengan teori bahwa kalau *afternoon tea* adalah tradisi minum teh yang disajikan di *tier cake stand* dengan sandwich, scone, kue manis dan teh dari berbagai macam seleksi seperti teh English breakfast, green tea, black tea, oolong tea, dan lain-lain untuk berbincang dan menghabiskan waktu bersama teman. Wawancara tersebut menjelaskan tentang perbedaan *afternoon tea* yang di Inggris dan yang di Indonesia yaitu cara penyajiannya. Cara penyajian *afternoon tea* di Indonesia adalah kursus demi kursus dan tidak perlu menggunakan *tier cake stand*, kursusnya juga dapat lebih dari 3 dan hidangannya juga disesuaikan kembali dengan selera dan budaya negara tersebut.

Teori mengenai sejarah *afternoon tea* juga sama dengan apa yang Jane Malyon, ahli *afternoon tea* katakan, yaitu *afternoon tea* dikemukakan oleh Duchess of Bedford ke-7, Anna Maria Russell pada tahun 1840 dikarenakan rasa lapar yang muncul dalam jarak antara makan siang dan malam. *Afternoon tea* terdiri dari teh, roti, mentega dan kue manis yang disajikan menggunakan *cake stand* 3 tingkat. Ritual tersebut berubah menjadi sebuah acara sosial yang populer yang dimana perempuan-perempuan kalangan atas akan memakai pakaian terbaiknya untuk melakukan *afternoon tea*. Teori perbedaan *afternoon tea* dan *high tea* juga cocok dengan apa yang diucapkan narasumber yaitu *afternoon tea* dihidangkan di meja rendah dan *high tea* dihidangkan di meja yang lebih tinggi. Tidak hanya itu, teori yang kami dapatkan juga cocok dengan data narasumber yaitu *afternoon tea* memiliki etiket seperti tidak menyeruput teh dengan keras, bagaimana cara meminum teh yang benar dari cara memegang cangkir teh, yaitu dengan menahannya dibagian gagang dan jari kelingking menghadap kebawah hingga ke cara pengadukan teh yang benar dimana arah sendok the digerakkan atas bawah

mengikuti arah jarum jam 6 dan 12 dan urutan cara memakan *afternoon tea* yang dimulai dengan makanan gurih (*sandwich*), menuju scones, dan diakhiri dengan kue manis.

Budaya *Afternoon tea* juga menggapai sampai benua Asia, kita juga dapat menemukan hal ini dilakukan di beberapa negara di Asia seperti di Singapore, Hongkong dan Malaysia dikarenakan *afternoon tea* merupakan salah satu warisan budaya yang mereka dapatkan dari Inggris sebagai negara kolonial Inggris (Pampus, 2023). Berdasarkan hasil observasi product ke beberapa hotel di Asia terdapatnya perbedaan yang signifikan dalam pelaksanaannya, seperti di Hyatt Regency Bangkok dan Oriental Lounge Tokyo yang penyajiannya tidak menggunakan *three tiered tea stand* yang tradisional. Terdapatnya akulturasi budaya, dimana mereka memadukan unsur budaya lokal kedalamnya, *Afternoon tea* dipresentasikan di sebuah nampan marmer buatan dengan dekorasi cantik yang terinspirasi dari Ekamai Pedestrian Bridge di Thailand. Mereka menyajikan 15 suguhan, maupun manis maupun gurih, yang dijejer bersebelahan dan memanjang tanpa adanya tingkat yang memisahkan tipe makanannya.

Walaupun dengan adanya modernisasi yang menjadi sebuah faktor utama perbedaan dari *afternoon tea* pada zaman dahulu dengan sekarang, etiket khusus dresscode masih menjadi poin penting saat sedang melakukan *afternoon tea* di Inggris. Pada awalnya, mereka yang ikut serta dalam menghadiri acara *afternoon tea* dengan mengenakan gaun yang rumit, seperti gaya pada tahun 1800-an, untuk menunjukkan kesan mewah yang menjadi ciri khas kelas sosial mereka. Namun, untuk era sekarang, aturan berpakaian untuk acara *afternoon tea* tidak terlalu formal, tetapi masih condong ke arah elegan dibandingkan kenyamanan kasual. Di Inggris, tetap diharapkan untuk berpakaian rapi saat melakukan *afternoon tea*. Tergantung dengan hotel atau restoran yang dikunjungi, dresscode yang diterapkan adalah smart casual. Perempuan biasanya memakai gaun midi, rok panjang, celana panjang, blus halus, kardigan kashmir, atau jaket pendek, dan sepasang sepatu hak rendah. Laki-laki biasanya memakai kemeja berkancing, jumper kashmir, celana panjang flanel, dan sepatu pantofel. Di negara Asia, aturan dresscode yang diterapkan juga sama. Mereka mengutamakan tamu untuk berpakaian rapi tanpa

harus menggunakan pakaian yang terlalu formal. The Peninsula Hongkong dan Shangri-La Singapore memiliki aturan smart casual untuk dresscode tamu saat melakukan *afternoon tea*.

Dalam konteks *afternoon tea* di Asia, terdapat fenomena menarik terkait pencampuran budaya dalam hidangan yang disajikan. Pada awalnya, tradisi *Afternoon tea* di Inggris menyajikan finger sandwich dan scones sebagai elemen hidangannya. Namun, di Asia, terlihat adanya penyesuaian dengan memasukkan elemen-elemen lokal ke dalam menu, menciptakan kombinasi kultur yang unik. Makanan tradisional *Afternoon tea* digantikan menjadi kudapan lokal yang kaya rasa dan cita rasa, terinspirasi dari keindahan budaya aslinya, namun dengan sentuhan lokal. Hotel dengan servis *afternoon tea* di Indonesia, seperti Park Hyatt Jakarta, mengkombinasikan budaya khas Indonesia dalam Menu *afternoon tea*. Hidangan mereka terdapat Pastel Tutup sebagai *amuse bouche*, yang menyerupai komponen kue *quiche* pada *afternoon tea*. Lalu, *Beef Maranggi* dan *Gulai Rice Cracker* sebagai hidangan gurih. *Scone Klapertaart* dan *Brioche babongko* dengan *Tamarillo Jam* yang menyerupai komponen autentik *afternoon tea* dengan adanya *Scone* dan *Jam*. Srikaya, Kue Lontar, *Es Teler Cake* dan Kue Semprong sebagai kue kecil manis (*petits gâteaux*), dan diakhiri oleh hidangan penutup dengan Es Pisang Ijo. Tidak hanya Park Hyatt Jakarta, hotel-hotel di negara Asia lainnya juga memodifikasi hidangannya dengan budaya lokal negara mereka sendiri. *Afternoon tea* khas The Palace Hotel Tokyo memberikan tradisi Inggris dengan sentuhan Jepang, dengan kue-kue dan makanan kecil yang berjejer rapi di dalam *Jubako* (kotak pernis bertingkat yang menginspirasi kotak bento modern). Menu *Afternoon tea* mereka merupakan perpaduan manis dan gurih dari *Afternoon tea* asal Inggris dengan aksen Jepang. Sandwich kecil dan scone gandum (*petits gâteaux*) serta pilihan musiman lainnya disajikan bersama camilan nasi *inarizushi* dan permen teh tradisional lainnya yang terbuat dari beras, kacang merah, dan buah. *Scone* yang dihidangkan pun bergaya Jepang, terbuat dari gandum, bukan tepung biasa seperti *scone* yang ditemukan pada *Afternoon tea* yang bergaya Inggris.

Banyak negara yang mengadaptasi tradisi ini menjadi sebuah servis berbuah bisnis yang sangat berkembang dalam hotel-hotel mewah. Pelaksanaan *Afternoon tea* di Asia tidak ada aturan khusus dan ketat yang harus dipatuhi. Hidangan menu yang disajikan juga sudah dimodifikasi dan dicampurkan dengan budaya lokal untuk disesuaikan dengan target market negara tersebut. Walaupun cara penyajian dan menu yang diadakan berbeda-beda di negara lainnya, esensi penyajian *Afternoon tea* tetap dipertahankan, dengan porsi *finger food* yang kecil dan tata pelayanan yang tetap mewah sehingga masih terdapat nilai inti yang membedakannya dengan *high tea*. Hal ini menciptakan pengalaman *afternoon tea* yang harmonis, menggabungkan kekayaan rasa khas Asia dengan estetika dan pelayanan yang tetap setara dengan tradisi aslinya.

