

BAB II

TINJAUAN OBJEK DAN PUSTAKA

2.1 Tinjauan Objek

Upacara minum teh atau yang lebih sering diucapkan sebagai *tea ceremony* merupakan salah satu warisan kegiatan dari Tiongkok yang memiliki keunikan dan juga salah satu kegiatan yang penting. Upacara teh merupakan wujud dari penggabungan teknik dalam menyajikan teh, tentunya dengan alat-alat khusus dalam penyajiannya. Pada zaman Tiongkok Kuno, minuman teh tidak hanya dianggap minuman biasa, tetapi dapat dikatakan sebagai minuman penting karena merupakan kegiatan yang elegan dan juga sebagai salah satu alat yang dapat menggambarkan karakter seseorang.

Awal mulanya, acara minum teh mulai terbentuk dan dikonsumsi pada abad ke-8 masehi, yaitu pada masa Dinasti Tang. Setelah itu, pada masa Dinasti Song dan Ming, upacara minum teh mulai tersebar dan hal ini menjadi salah satu kegiatan yang memiliki makna dari segi keagamaan, artistik dan seremonial (Hinsc, 2016). Namun, sejalan dengan perkembangan zaman, upacara minum teh dijadikan sebagai acara sosial yang menyatukan orang-orang. Selain itu, kegiatan upacara minum teh tidak hanya menjadi tampilan budaya, tetapi juga dapat merasakan aroma, tekstur, rasa, serta nuansa tenang dan damai yang diberikan oleh hidangan teh tersebut (Kuang et al., 2023).

Membahas tentang upacara minum teh, di Indonesia atau lebih tepatnya di Jakarta juga memiliki kegiatan yang berasal dari Tiongkok ini. Salah satu rumah teh yang masih menyajikan upacara minum teh khas Tiongkok adalah *Pantjoran Tea House*.

2.1.1 Jenis Produk: Gongfu Cha dan Chinese Cuisine

Produk yang ditawarkan *Pantjoran Tea House* tidak hanya minuman berbasis teh, tetapi juga menawarkan beberapa produk makanan utama hingga makanan ringan seperti dimsum. Keutamaan menu yang ada kedai teh ini ialah menyajikan tata cara menikmati teh dengan cara tradisional atau *tea ceremony*.

Selain menyajikan teh secara langsung, *Pantjoran Tea House* ini juga menjual teh dalam kemasan.

2.1.2 Lokasi dan Tempat



Sumber: *Google Maps*
Gambar 2.1.2 Denah Glodok



Sumber: Dokumentasi Pribadi
Gambar 2.1.3 *Pantjoran Tea House*

Pantjoran Tea House, kedai teh yang sudah berdiri sejak tahun 2015 ini berlokasi di Jalan Pancoran Raya No. 4-6, di kawasan Pecinan Glodok, tepatnya di sebelah kanan gapura Kawasan Glodok Pancoran atau yang dikenal juga sebagai *Chinatown Jakarta*.

2.1.3 Lama Berkecimpung

Pantjoran Tea House, sudah mulai beroperasi pada tahun 2015 dan masih berjalan sampai sekarang, dan sudah berjalan hampir 10 tahun. Sebelum menjadi sebuah *teahouse*, tepatnya di tahun 1920 bangunan ini dulunya merupakan sebuah apotek tertua kedua di Jakarta yang bernama *Apotheek Chung Hwa*.

Seiring berjalannya waktu, *Apotheek Chung Hwa* mengalami perubahan nama menjadi *Pantjoran Tea House*. Menurut (Bhudiharty et al., 2019) hal tersebut dijadikan sebagai inspirasi dalam hal pengalihan fungsi menjadi kedai minum teh. Seperti namanya, *Pantjoran Tea House* tentunya menyajikan minuman teh dengan membawakan teknik Gong Fu Cha, yang dimana teknik tersebut memiliki makna tersendiri.

2.1.4 Keunggulan Objek: Gongfu Cha

Upacara minum teh, salah satu warisan budaya dan tradisi suku tionghoa yang masih dikenalkan dari generasi tua ke generasi muda dalam keluarga secara turun-temurun melalui komunikasi (Dewiyanto & Azeharie, 2018). Upacara minum teh menjadi sebuah kegiatan atau ritual yang memiliki makna lebih dari sebatas kegiatan minum teh seperti memiliki nilai-nilai filosofis kebudayaan. Upacara minum teh adalah pengalaman budaya yang menggabungkan estetika, kesadaran diri, dan etika sosial. Upacara ini dapat dilakukan sebagai bentuk penghormatan dan pengakuan atas sebuah peran/posisi kepada orang tua, keluarga, hingga tamu sekalipun (Adhimas & Aulia, 2022).

Selain dilakukan untuk menghormati tradisi dan memperkuat hubungan, upacara minum teh ini juga dilakukan dengan tujuan menumbuhkan kedamaian batin, meningkatkan kesehatan, menghargai kesederhanaan, dll. Untuk mendapatkan hasil atau pengalaman yang maksimal pelaku upacara harus mempertimbangkan pilihan dan kualitas teh yang digunakan, peralatan yang akan digunakan, kualitas dan suhu air, teknik penyeduhan, dll. Karena setiap elemen ataupun penggunaan bahan baku pada proses upacara ini akan mempengaruhi hasil dari kegiatan ini sehingga diperlukannya skill dan pemahaman dalam menangani/memproses teh yang menjadi media utama pada upacara ini dengan baik.

Pada kurun tahun 1928, di kawasan apotek ini selalu menyediakan delapan teko teh di depan tokonya oleh seorang kapiten yang bernama Gan Djie, orang-orang kerap menyebut delapan teko teh ini dengan nama patekoan. Patekoan dapat dikonsumsi oleh para orang yang berlalu lalang tanpa dipungut biaya sedikit pun (Bhudiharty et al., 2019).

2.2 Referensi

Tabel 2.2.1 Referensi Teori (Jurnal/Artikel)

No	Judul Referensi	Link	Sumber	Hasil Review
1	<i>The Chinese Method of Tea-Making: Your Guide to Gongfu Cha</i>	https://china-market-advisor.com/the-chinese-method-of-tea-making/#google_vignette	China Market Advisor. (2024)	Berdasarkan literatur tersebut, diketahui pengertian dari gongfu cha, perlengkapan yang perlu dipersiapkan dan tata cara penyeduhan pada upacara teh berdasarkan jenis teh yang digunakan.
2	Analisis Potensi Daya Tarik Wisata Gastronomi di Kawasan Petak Sembilan Glodok, Jakarta Barat	https://www.researchgate.net/publication/350482340_ANALISIS_POTENSI_DAYA_TARIK_WISATA_GASTRONOMI_DI_KAWASAN_PETAK_SEMBILAN_GLODOK_JAKARTA_BARAT	Susy Bhudiharty, Kania Ratnasari, & Sihono Dwi Waluyo. (2018)	Diketahui macam-macam destinasi wisata kuliner yang ada di kawasan Glodok.
3	<i>History, Philosophy, and Rituals of Tea Ceremony: Integration of Tradition and Modernity</i>	https://hortherbpublisher.com/index.php/jtsr/article/html/3834/	Huiyi Kuang, Mengting Luo, & Xuanjun Fang. (2023)	Berdasarkan literatur ini, diketahui budaya dan sejarah dari tea ceremony.

4	Sejarah Jakarta, Sering Lihat Bangunan Ini di Glodok? Ini Asal Usul Pantjoran Tea House	https://wartakot.a.tribunnews.com/2023/02/01/sejarah-jakarta-sering-lihat-bangunan-ini-di-glodok-ini-asal-usul-pantjoran-tea-house?page=2	Desy Selviany. (2023)	Berdasarkan literatur ini, diketahui sejarah singkat dari Pantjoran Tea House.
5	<i>Tea Art as Everyday Practice: Gongfu Tea in Chaoshan, Guangdong, Today</i>	https://doi.org/10.1080/14442213.2019.1611908	Peter d'Abbs. (2019)	Diketahui praktek upacara teh gongfu cha sebagai kebiasaan minum teh sehari-hari di China
6	<i>Revitalizing Chinese Tea Culture: Tea'stone Brand Upgrade as a Case Study</i>	https://www.polyu.edu.hk/sd/mdes-fellowships/projects_details.php?id=59	Melody M. F. Luo. (2023)	Diketahui sejarah teh, peran teh dalam budaya Tiongkok, upacara minum teh, dan berbagai seni pembuatan dan penyeduhan teh.

Sumber: Dokumen Pribadi

Tabel 2.2.2 Referensi Video

No	Judul Referensi	Sumber	Link Video
1	Dokumenter Teh Premium	Youtube: TheStory. (2022)	https://youtu.be/OvxW3XJXyDs?feature=shared
2	<i>True Coffee Colon Cinematic</i>	Youtube: Lite. (2020)	https://youtu.be/TT9wIWPIOYs?si=3aVHUqAsKXeKyImo
3	<i>Chaozhou Gong Fu Tea Master teaching how to brew tea the traditional Chaozhou way.</i>	Youtube: Path of Cha (2021)	https://youtu.be/Ag-c6o0sfy0?si=xtK85HfH30NTdFaE
4	<i>Zen tea – 心似蓮花開 (feat. 曹杨, 刘曼, 李鹏, 陈雅菁)</i>	Youtube : 巫娜 (2021)	https://youtu.be/atrrkIx5NYQ?si=7rt3bCkC_zCGd0hq

Sumber: Dokumen Pribadi

Berdasarkan tabel referensi video di atas, terdapat 4 video (poin 1-3) yang menjadi acuan untuk gaya pengambilan *footage* video seperti *shoot* tempat-tempat, peralatan, wawancara, serta perpindahan video yang digunakan. Video pada poin 4 digunakan sebagai *background music* pada video *storytelling*.

