

LAMPIRAN

Lampiran 1. Link Video

Link video:

https://drive.google.com/file/d/1-5n_FUCiH3AhIdSdCa-LMGvcLF1hOlNW/view?usp=drive_link



Lampiran 2. Dokumentasi Pelaksanaan Penelitian dan Rekaman



No	Dokumentasi	Keterangan
1.		22 April 2024 Kunjungan pertama, untuk melihat dan meneliti sedikit tentang Patekoan.
2.		22 April 2024 Observasi suasana dan arsitektural sekitar di Pantjoran Tea House
3.		4 Oktober 2024 Kunjungan kedua, mencoba dan mencicipi sajian teh <i>Gongfu Cha</i> dan hidangan lainnya.
4.		18 November 2024 Dokumentasi <i>Gongfu Cha</i> dan hiruk-pikuk kawasan Pecinan Glodok

5.		19 November 2024 Proses pengambilan gambar, video, dan wawancara dengan <i>tea specialist</i> Pantjoran Tea House.
6.		30 November 2024 Wawancara dengan pengunjung Pantjoran Tea House.
7.		2 December 2024 Dokumentasi event kolaborasi Pantjoran Tea House dengan <i>Viking Cruise</i> .

Lampiran 3. Hasil Wawancara

Dengan Ibu Fia selaku Event Marketing Manager di Pantjoran Tea House

No	Pertanyaan	Jawaban
1.	Bagaimana kisah awal berdirinya Pantjoran Tea House?	Sebelumnya bangunan ini direvitalisasi oleh PT. Revitalisasi Kota Tua Jakarta di tahun 2015. Arsiteknya dipimpin oleh Ahmad Djuhara, revitalisasi nya kurang lebih berjalan selama 1 tahun
2.	Mengapa memilih untuk mendirikan Pantjoran Tea House di bangunan ini? Apa motivasi dibalik berdirinya Pantjoran Tea House? Apakah Pantjoran Tea House merupakan usaha mandiri atau berafiliasi dengan suatu badan tertentu?	Kecintaan pemilik kepada <i>chinese tea</i> dan ingin melestarikan dan memperkenalkan <i>chinese tea</i> dan <i>Gongfu Cha</i> pada masyarakat luas. Alasannya karena bangunan ini dulunya sempat sama sekali tidak terurus, hanya digunakan oleh orang-orang yang lewat seperti para pemulung dan orang-orang yang tidak memiliki rumah. Selain itu bangunan ini merupakan salah satu cagar budaya. Karena merupakan cagar budaya dibentuklah PT. Revitalisasi Kota Tua Jakarta, yang salah satu programnya merevitalisasi bangunan ini menjadi Pantjoran Tea House. Sekarang tidak, sudah usaha milik perseorangan.
3.	Kapan Pantjoran Tea House resmi dibuka dan sudah berjalan berapa generasi?	Pantjoran Tea House resmi dibuka pada akhir tahun 2015 dan penerusnya sudah berjalan 2 generasi
4.	Bagaimana cara Pantjoran Tea House bertahan di dunia F&B di tengah banyaknya pesaing?	Di dunia F&B sendiri memang agak sulit, sebenarnya lebih banyak <i>authentic chinese cuisine</i> dibanding dengan Pantjoran Tea House, namun kita memfokuskan pada <i>Gongfu Cha</i> yang kita punya. Dikarenakan masih belum banyak tea house yang menghadirkan <i>Gongfu Cha</i> dan premium <i>chinese tea</i> , jadi kami meng-highlight untuk mempromosikan di <i>Gongfu Cha</i> dan <i>chinese tea</i> .

	Apa daya tarik utama dari Pantjoran Tea House?	Daya tarik utamanya berada di <i>Gongfu Cha</i> dan <i>premium chinese tea</i>
5.	Mengapa <i>Gongfu Cha</i> dijadikan daya tarik di tea house ini?	Pemilik ingin melestarikan tradisi yang ada di China, lalu juga sebagai bentuk edukasi karena berada di kawasan pecinan. Sebagai bentuk informasi juga kepada masyarakat luas, ga hanya pecinta teh aja yang tau atau orang-orang tua aja yang mengetahui <i>Gongfu cha</i> tetapi juga masyarakat yang lebih muda seperti mahasiswa/i atau mungkin ibu-ibu sekitar. Tidak hanya keturunan Tionghoa saja yang mengetahui <i>Gongfu Cha</i> tetapi juga memasarkan nya pada masyarakat muslim karena <i>premium chinese tea</i> alami, halal, dan memiliki banyak manfaat kesehatan.
6.	Tantangan atau kesulitan yang dihadapi Pantjoran Tea House?	Tantangan nya lebih ke arah lingkungan, biarpun ini kawasan Kota Tua tetapi inti dari kawasan Kota Tua intinya cukup jauh. Akses yang masih belum terlalu memadai, walaupun jalan budaya masyarakat Indonesia/ jakarta untuk jalan kaki masih agak males ditambah dengan adanya pembangunan MRT yang sudah ada beberapa tahun kebelakang dan masih akan berjalan beberapa tahun kedepan. Hal itu menjadi pertimbangan pengunjung kita tidak jadi datang kesini. Jadi hanya dipromosikan pada wisatawan yang sedang berada di kawasan Kota Tua, walking traveler yang berasal dari luar negeri yang datang kesini untuk mencoba <i>Gongfu Cha</i> dan <i>premium chinese tea</i>
7.	Apa yang membuat Pantjoran Tea House berbeda dari tea house lain?	Karena lokasi tea house ini berada di bangunan cagar budaya, interior yang diatur sedemikian rupa supaya pengunjung yang datang dapat merasakan sedang berkunjung ke <i>chintown</i> pada Zaman dulu. Suasana yang diciptakan Pantjoran Tea House juga hangat, <i>family friendly</i>.

		<i>Chinese tea</i> yang digunakan juga grade A. daun teh tersebut juga langsung di datangkan dari Taiwan dan Tiongkok, logistik nya juga sedikit sulit. Itu cara Pantjoran Tea House mempertahankan keotentikan. Chinese cuisine yang dihidangkan menggunakan resep turun temurun dari pemilik, lalu tanpa MSG dan halal tapi tetap diperhatikan cita rasanya supaya cocok di lidah masyarakat
8.	Dari mana <i>tea ceremony</i> berasal?	Pada masa dinasti tang, ada seorang kaisar yang sedang membawa segelas air, lalu tidak sengaja ada daun teh jatuh kedalam gelas tersebut.
9.	Apa makna dari penghidangan Gongfu cha?	Lebih kepada untuk bermeditasi, sebagai permohonan maaf, pertemuan 2 keluarga, dapat juga digunakan dalam penyambutan tamu. Selain itu tiap proses yang ada di dalam Gongfu Cha juga memiliki filosofi tersendiri di baliknya, salah satunya adalah untuk mengapresiasi dan menghargai petani teh yang ada di china dan negara asal teh tersebut.
10.	Apa itu Patekoan dan apa makna di baliknya?	Patekoan adalah salah satu tradisi yang masih kita lestarikan, yang mulai dilakukan oleh kapiten Gan Djie beserta istrinya orang Tionghoa yang sudah cukup lama tinggal di Glodok. Awalnya di area kantor kapiten menyediakan delapan teko teh yang di peruntukan untuk orang-orang yang berlalu lalang, pedagang sekitar yang lewat, dan juga di saat tamu yang sedang mengunjungi area dan kanton Kapiten Gan Djie secara gratis. Patekoan, 'pa' yang berarti 8 seperti logo infinite yang memiliki makna teh untuk kebersamaan, teh untuk keharmonisan, jadi semua orang dari kelas dan golongan manapun dapat merasakan minuman teh dari teko-teko yang disediakan.

11.	Kapasitas pengunjung yang dapat ditampung oleh Pantjoran Tea House? Apa bisa melakukan <i>Tea Ceremony</i> di luar kawasan <i>tea house</i> ini? Selain operational sehari-hari, apakah ada event/kegiatan atau aktivitas lain yang dilaksanakan di Pantjoran Tea House?	Kapasitas yang dapat ditampung sekitar 100 orang. Pantjoran Tea House juga menyediakan jasa untuk melakukan dan memperkenalkan Gongfu Cha di luar seperti di kantor, atau event tertentu dan acara khusus. Di dalam bangunan ini mereka juga menyediakan event space untuk brand brand tertentu yang ingin photoshoot atau film yang mau launching, dapat juga digunakan sebagai tempat shooting, tempat untuk <i>pre wedding photoshoot</i>, <i>commercial photoshoot</i>, mau buat <i>tea workshop</i> untuk lembaga, mau acara ulang tahun atau sangjit. Dapat dijadikan juga sebagai meeting point. Biasanya kita buat promo khusus season tertentu seperti acara natal, <i>Chinese New Year</i>, Ramadan dan event seperti <i>Tea Festival</i>, <i>Bazaar</i>, <i>Live Music</i>, corporate event di luar, dll
12.	Dari mana saja turis yang berkunjung ke Pantjoran Tea House?	Turis yang datang, amerika, eropa yang lumayan banyak, backpacker, kalo dari asian <i>mostly</i> singapura, malaysia, cina dan jepang yang lumayan banyak juga
13.	Bagaimana cara Pantjoran Tea House mempertahankan keautentikan <i>tea ceremony</i> ?	Cara PTH tetap mempertahankan keautentikan, menyajikan Gongfu Cha sesuai dengan step yang diajarkan, secara reguler ada training dengan tea masternya yang sudah memiliki izin mengajar tentang Gongfu Cha ini, edukasi yang terus tertanam, semakin memperluas ilmu teh kepada tea assistant dalam menyajikan teh kepada customer. Memberikan informasi yang sebelumnya tidak diketahui oleh

		pengunjung dan tidak ada diberikan di tea house lainnya, dan tentunya juga tetap memperhatikan kualitas teh nya yang didatangkan langsung dari china. Tea master, tahu step Gongfu Cha nya, teknik nyeduhnya, lalu tiap jenis teh memiliki karakter tersendiri beda jenis teh beda suhu, manfaat kesehatannya, ada beberapa teh juga yang campuran atau infused seperti gui hwa oolong.
--	--	---

Dengan Jessica Septia selaku *tea specialist* di Pantjoran Tea House

No	Pertanyaan	Jawaban
1.	Apa itu <i>tea ceremony</i> dan apa makna di baliknya? Kapan dilaksanakan nya <i>tea ceremony</i> dan digunakan untuk apa?	<i>Tea ceremony</i> adalah salah satu tradisi teh yang berada di china, “gong fu cha” juga memiliki makna tersendiri yaitu “gong fu” yang memiliki arti atraksi dan juga “cha” yang berarti teh. Jadi dapat diartikan bahwa gong fu cha adalah seni menyeduh teh dari china. <i>Tea ceremony</i> juga dapat digunakan dalam menyambut tamu, selain itu biasanya upacara minum teh juga digunakan dalam prosesi pernikahan atau yang biasa di sebut sangjit. Selain itu juga digunakan sebagai permohonan maaf antar kedua belah pihak.
2.	Di Pantjoran Tea House ada jenis teh apa aja? Teh yang direkomendasikan untuk pemula	Jenis teh yang berada di pantjoran tea house cukup bervariasi, mulai dai <i>white tea</i>, <i>green tea</i>, <i>flower tea</i>, <i>pu er tea</i>, dan juga <i>Oolong tea</i>. Teh yang cocok untuk pemula biasanya direkomendasikan teh yang rasanya ringan, seperti <i>flower tea</i>, <i>white tea</i> ataupun teh non fermentasi, selain itu juga teh oolong yang di rekomendasikan adalah <i>gui hwa oolong</i> yang memiliki tambahan bunga osmanthus yang menghasilkan aftertaste manis.

3.	Rekomendasi teh untuk yang sudah jago atau <i>expert</i> ?	Teh yang direkomendasikan untuk para ekspert atau pun senior, biasanya kembali kepada selera orang tersebut ingin memilih yang rasanya sedikit kuat atau lebih ringan. Jika memilih yang rasanya lebih strong, pantjoran tea house menyediakan <i>red tea</i> dan juga <i>pu er tea</i> .
4.	Bagaimana cara menyeduh teh yang sempurna untuk mendapatkan cita rasa terbaik, mulai dari pemilihan jenis teh, peralatan yang tepat, hingga teknik penyeduhan yang benar?	Komposisi teh yang bagus dan sesuai standar sudah ada disediakan oleh tempat penyajian teh nya. Suhu dari seduhan air juga mempengaruhi rasa teh, jika terlalu panas rasa teh bisa menjadi lebih kuat atau bahkan pahit dari yang seharusnya. Suhu ideal untuk menyeduh teh biasanya berada di kisaran 70-75 derajat, suhu tersebut biasanya hanya digunakan dalam penyeduhan teh non fermentasi seperti <i>white tea</i> dan juga <i>flower tea</i>. Suhu dalam menyajikan teh juga berbeda tergantung jenis daun atau bunga teh nya. cara menyeduh teh yang sempurna untuk mendapatkan cita rasa terbaik, peralatan yang sesuaikan dengan jenis teh yaitu dengan Tea Set Keramik, Kaca & Tea Set Tanah liat Teknik penyeduhan, dengan step yang benar dari awal dan akhir serta suhu air yang pas.
5.	Berapa lama waktu yang dibutuhkan untuk menyeduh teh untuk mendapatkan rasa yang pas? Dari 1 kali pembilasan teh dapat diseduh berapa kali?	Waktu dalam penyeduhan atau penyajian teh biasanya dilihat kembali pada jenis teh tersebut, kalo teh non fermentasi biasanya hanya cukup 30 menit saja setelah dituangkan air panas, sedangkan teh yang difermentasi memakan waktu lebih lama sekitar 1 menit. Selain itu juga teh yang berada di pantjoran tea house dapat diseduh sebanyak 4 kali dalam 1 kali sajian.
6.	Apa saja yang perlu diperhatikan dalam upacara	Memastikan peralatan lengkap, suhu air yang sesuai dengan jenis teh dan mempelajari

	minum teh, baik dari segi persiapan, proses penyeduhan, hingga cara menikmati teh?	tentang teh yang disajikan serta, tata cara meminum teh.
7.	Bahan terbaik untuk alat-alat yang di gunakan?	Peralatan yang digunakan mulai untuk sterilisasi kebanyakan menggunakan bambu, sedangkan untuk pot nya Pantjoran Tea House memiliki perbedaan seperti pot dari keramik yang biasanya digunakan untuk teh non fermentasi, sedangkan pot yang terbuat dari tanah liat akan lebih digunakan untuk jenis teh yang sudah di fermentasi.
8.	Apakah perbedaan bahan berpengaruh pada teh?	Perbedaan pot juga pengaruh terhadap penampilan dan juga suhu teh, teh non fermentasi menggunakan keramik dikarenakan dapat terlihat dari segi estetika saat penyeduhan teh. Sedangkan teh yang difermentasi menggunakan tanah liat agar suhu panasnya tetap terjaga.
9.	Teh yang spesifik di rekomendasikan dalam suasana tertentu?	<i>Tea preference</i> yang direkomendasikan di waktu- waktu tertentu, misalnya pagi siang sore ataupun malam ataupun suasana sedang terik ataupun dingin. Biasanya preferensi teh kembali lagi pada kesukaan orang tersebut, tetapi disesuaikan lagi dengan customer saat melakukan <i>taking order</i> . Di pagi hari disarankan untuk <i>white tea</i> dan <i>flower tea</i> saja yang memiliki rasa lebih ringan.
10.	Untuk menjadi <i>tea master</i> apa saja yang perlu diketahui?	Untuk menjadi seorang <i>tea master</i> , atau <i>specialist tea</i> di Pantjoran Tea House, biasanya mereka dituntut untuk mengetahui dan mempelajari banyak hal, seperti hal sederhana mulai dari suhu air, jenis teh yang digunakan, asal daun teh yang digunakan adalah daun teh yang berasal dari china bagian mana. Terkadang ada tamu yang tanya hal-hal seperti itu.

	Ada berapa <i>specialist tea</i> yang ada di Pantjoran Tea House	<i>Tea master</i> di Pantjoran Tea House saat ini memang belum ada, kalo di Pantjoran Tea House menyebutnya itu <i>specialist tea</i> , <i>waiters</i> yang <i>incharge</i> di Pantjoran Tea House memang sudah bisa atau sudah dilatih untuk bisa menyajikan teh sekaligus melakukan <i>taking order</i> .
11.	Jenis air apa yang digunakan Pantjoran Tea House untuk menyeduh teh? (Air galon, filter, atau lainnya)	Menggunakan air aqua galon
12.	Apakah jenis air yang digunakan akan berdampak pada rasa teh? Misal rasa teh yang kurang keluar atau merusak rasa teh	Hal yang berdampak pada rasa teh adalah suhu air untuk pada proses penyeduhan. Dikarenakan tiap jenis teh memiliki standar suhu airnya masing-masing. - <i>Green Tea, Flower Tea, White Tea</i> : 70-75 °C - <i>Oolong Tea</i> : 80-85° C - <i>Red Tea/Da Hong Pao</i> : 90°C - <i>Pu er Tea</i> : 90-100°C Air yang terlalu panas dapat merusak rasa teh, seperti menghasilkan teh yang terlalu pekat a
13.	Apakah ada efek atau khasiatnya pada kesehatan dari minum chinese tea?	- Memperkuat gigi dan mencegah karies pada gigi - Menangkal kolesterol yang terdapat dari kandungan katechin - Mencegah tekanan darah tinggi - Membantu menurunkan kadar gula darah - Mencegah pertumbuhan kanker - Mengurangi resiko keracunan makanan - Memperkuat daya tahan tubuh dan menunda proses penuaan dini, yang terdapat dari kandungan vitamin C & E Menyegarkan tubuh yang terdapat dari kandungan kafein Menstimulasi susunan saraf pusat
14.	Apa saja manfaat dan keunikan dari berbagai jenis teh, serta bagaimana cara memilih teh yang sesuai dengan preferensi dan kebutuhan kita?	Jenis teh disarankan untuk pemula - <i>Flower Tea</i> : Relaksasi, meredakan stress dan kecemasan, meningkatkan kualitas tidur <i>White Tea</i> : Vitamin A, C & E dan anti aging - <i>Green Tea</i> : meningkatkan metabolisme,

		relaksasi dan meredakan stress - Oolong Tea : meningkatkan metabolisme, kesehatan jantung dan fungsi otak Jenis teh disarankan untuk penikmat teh pekat - Pu er Tea : Meningkatkan pencernaan dan mengurangi kembung, menurunkan berat badan, mengurangi kolesterol - Red Tea : meningkatkan kesehatan jantung, meningkatkan fungsi otak, meningkatkan metabolisme
--	--	---

Dengan Bayu, salah satu pengunjung di Pantjoran Tea House

No	Pertanyaan	Jawaban
1.	Dari mana kamu mengetahui Pantjoran Tea House?	Tahu Pantjoran Tea House dari teman, karena sering memposting beberapa kegiatan seperti nongkrong di instagram storynya. Oleh karena itu, ia tertarik untuk mengunjungi Pantjoran Tea House ini.
2.	Apa yang membuatmu tertarik untuk mengunjungi Pantjoran Tea House?	Aku merasa Pantjoran Tea House sangat menarik, karena biasanya hanya mengunjungi <i>cafe</i> atau <i>coffee shop</i> ternyata ada <i>teahouse</i> di Jakarta dengan konsep dan <i>ambiance</i> yang menarik banget.
3.	Bagaimana kesan pertama dan pengalaman di Pantjoran Tea House	Ini pertama kali aku mengunjungi Pantjoran Tea House, dan ini pertama kalinya juga melihat proses <i>tea ceremony</i> yang sangat menarik ternyata minum teh ga hanya diseduh saja tetapi ada tekniknya juga.
4.	Apakah bersedia untuk merekomendasikan Pantjoran Tea House kepada calon pengunjung lainnya?	Rekomendasi banget tempat ini, terutama para suka kulineran dan pecinta teh. Selain <i>ambiance</i> nya bagus, jangan lupa pesan teh dan dimsumnya juga ya.

Lampiran 4. Poster



PODOMORO
UNIVERSITY



HOTEL BUSINESS



Pantjoran Tea House: Cerita di Balik Secangkir Teh

Pantjoran Tea House tidak hanya sekadar tempat untuk menikmati secangkir teh, tetapi juga merupakan sebuah perjalanan sejarah dan budaya yang menarik. Sebuah kedai teh yang terletak pada salah satu bangunan bersejarah di kawasan Pecinan Glodok, Kota Tua Jakarta. Bangunan bersejarah ini, dulunya merupakan sebuah apotek tradisional Tionghoa tertua di kawasan Pecinan Glodok, yaitu *Apotheek Chung Hwa*. Setelah melalui proses revitalisasi, tempat ini disulap menjadi sebuah ruang yang mengusung konsep tradisional Tionghoa, di mana pengunjung dapat menikmati beragam jenis teh berkualitas tinggi sambil merasakan suasana klasik dan tenang.

Patekoan

Patekoan adalah sebuah tradisi unik yang berasal dari Jakarta, khususnya di kawasan Glodok. Secara harafiah, 'patekoan' berarti 'delapan teko'. Ini merujuk pada jumlah teko teh yang biasanya disajikan dalam tradisi ini.

Tradisi ini melibatkan penyajian teh secara gratis kepada siapa saja yang lewat di depan rumah atau tempat tertentu. Tradisi patekoan bermula dari kebiasaan para kapitan Tionghoa di masa lalu, seperti Kapitan Gan Djie, yang dikenal dermawan dan suka berbagi. Mereka menyediakan teh gratis untuk masyarakat sebagai bentuk kepedulian dan kedermawanan.

Gongfu Tea Ceremony

Upacara minum teh *Gongfu Cha* adalah sebuah seni menyeduh dan menikmati teh yang berasal dari Tiongkok. Di *Pantjoran Tea House*, tradisi ini dihidupkan kembali dengan sangat otentik, memberikan pengalaman minum teh yang tak terlupakan bagi para pengunjung.

Gongfu Cha lebih dari sekadar cara menyeduh teh, tetapi juga sebuah ritual yang melibatkan penggunaan peralatan khusus, gerakan yang presisi, dan penghargaan terhadap setiap daun teh. Kata '*Gongfu*' sendiri berarti keterampilan tinggi yang diperoleh melalui latihan dan dedikasi.



Oolong tea: Gui Hua Oolong 桂花乌龙

Flower tea: Tai Ju 胎菊

Green tea: Xi Hu Long Jing 西湖龙井

Pu'er tea: Sheng Pu'Er 冰岛生普洱

Others: White tea & Red tea



GREEN TEA

碧螺春 / Bi Luo Chun | 160

高山云雾 / Gao Shan Yun Wu | 180

西湖龙井 / Xi Hu Long Jing | 120



PU'ER TEA

冰島生普洱 / Sheng Pu'Er | 120

WHITE TEA

白牡丹 / Bai Mu Dan | 120

RED TEA

大紅袍 / Da Hong Pao | 120

Livia Chilsie 31210050
Celina Wijardi 31210059
Helen Winata 31210069

Lampiran 5. Booklet





Pantjoran Tea House, sejak 2015

Pantjoran Tea House merupakan hasil revitalisasi dari sebuah bangunan bersejarah di kawasan Kota Tua Jakarta yang dulunya berfungsi sebagai apotek. Proses revitalisasi yang memakan waktu sekitar satu tahun berhasil mengubah bangunan tua ini menjadi sebuah kedai teh yang mengusung konsep tradisional Tionghoa. Bangunan ini kemudian ditetapkan sebagai cagar budaya, sehingga menjadi saksi bisu perjalanan sejarah Kota Tua Jakarta.

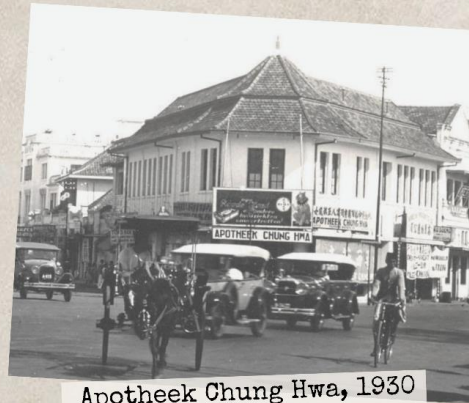
Sejak dibuka pada akhir tahun 2015, *Pantjoran Tea House* telah menjadi destinasi bagi para penikmat teh dan pecinta budaya Tionghoa. Keunikan kedai teh ini terletak pada fokusnya dalam melestarikan tradisi penyeduhan teh *Gong Fu Cha* yang otentik. Dengan menyajikan teh-teh berkualitas tinggi yang diimpor langsung dari Tiongkok dan Taiwan, serta memberikan edukasi mengenai filosofi dan manfaat kesehatan dari setiap jenis teh, *Pantjoran Tea House* berhasil memikat hati pengunjungnya.

Pantjoran Tea House: Cerita di Balik Secangkir Teh

Sejarah Pantjoran Tea House

Awal mula usaha ini didirikan karena kecintaan pemilik kepada *chinese tea*, beliau ingin mengenalkan dan melestarikan kegiatan *Gongfu Cha* ini pada masyarakat luas. Harapannya pengunjung dapat mempelajari dan merasakan upacara teh *Gongfu Cha* di Pantjoran Tea House ini. Gedung bersejarah yang ditempati *Pantjoran Tea House* saat ini sudah berdiri sejak 1928 dan dulunya merupakan salah satu apotek tertua di Jakarta, yaitu *Apotheek Chung Hwa* yang kemudian direvitalisasi dan dibuka kembali sebagai *Pantjoran Tea House* pada akhir tahun 2015 yang lalu.

Pantjoran Tea House saat ini lebih banyak dikunjungi oleh wisatawan mancanegara yang tertarik untuk mencoba pengalaman unik menyeduh teh *Gong Fu Cha* dan mencicipi masakan Tionghoa autentik. Keberadaan *Pantjoran Tea House* tidak hanya memberikan kontribusi bagi perkembangan pariwisata di Jakarta, tetapi juga menjadi upaya pelestarian budaya Tionghoa di Indonesia.



Apotheek Chung Hwa, 1930

Patekoan

Secara harfiah, "Patekoan" berarti "delapan teko". Ini merujuk pada jumlah teko teh yang biasanya disajikan dalam tradisi ini. Tradisi ini melibatkan penyajian teh secara gratis kepada siapa saja yang lewat di depan rumah atau tempat tertentu. Tradisi patekoan bermula dari kebiasaan para kapitan Tionghoa di masa lalu, seperti Kapitan Gan Djie, yang dikenal dermawan dan suka berbagi. Mereka menyediakan teh gratis untuk masyarakat sebagai bentuk kepedulian dan kedermawanan.



Pantjoran Tea House: Cerita di Balik Secangkir Teh



Gongfu Tea Ceremony

China memiliki tradisi pembuatan teh jangka panjang yang disebut 'gongfu tea ceremony' (工夫茶) atau juga disebut 'kungfu tea ceremony' (功夫茶), yang secara harafiah dapat diterjemahkan menjadi "membuat teh dengan keterampilan hebat". Meskipun kebanyakan orang China dan keturunan China mengetahui gongfu tea (atau gongfu cha) sebagai bagian penting dari budaya mereka, sangat sedikit orang China yang benar-benar tahu bagaimana melakukannya.

Meskipun gongfu tea disebut 'upacara', itu sangat berbeda dari upacara minum teh Jepang yang lebih bersifat simbolis. Upacara minum teh China sangat praktis dan tujuan dari upacara pembuatan teh adalah untuk secara konsisten membuat teh terasa sebaik mungkin.

茶

Oolong tea:
Gui Hua Oolong

桂花乌龙

Flower tea:
Tai Ju

胎菊

Green tea:
Xi Hu Long Jing

西湖龙井

Pu'er tea:
Sheng Pu'Er

冰岛生普洱

Others:
White tea & Red tea

