

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Secangkir teh tidak hanya sekedar minuman pelepas dahaga, tetapi juga sebuah minuman yang memiliki makna yang mendalam di berbagai belahan dunia. Di Inggris, terdapat tradisi minum teh yang biasa dikenali dengan istilah '*afternoon tea*', kegiatan minum teh pada sore hari yang dinikmati dengan makanan pendamping, seperti *sandwich* (makanan gurih), *scones* (dengan krim dan selai), dan kue kering atau kue-kue manis lainnya secara berurutan sesuai dengan tata cara yang mengatur. Dalam pelaksanaannya, *afternoon tea* ini mengandung tata cara yang formal dan terdapat etiket sopan santun yang mengikat (Robertson, 2022).

Begitu pula menurut tradisi minum teh di Asia. Negara Jepang dan Tiongkok merupakan negara yang mempunyai tradisi minum teh yang kuat. Berdasarkan *Japanese Tea Ceremony* oleh *Japan National Tourism Organization*, upacara minum teh di Jepang adalah sebuah ekspresi seni dan ritual yang kompleks, di mana setiap gerakan dan tata cara yang ditampilkan memiliki filosofi yang mendalam. Seperti ungkapan "*Wa, Kei, Sei, Jyaku*", yang artinya harmoni, hormat, kesucian, dan ketenangan, 4 prinsip yang dikombinasikan, menjadi sebuah ekspresi yang diapresiasi dari kegiatan minum teh di Jepang (Chiba, 2022)

Salah satu budaya minum teh yang paling kaya dan kompleks adalah *tea ceremony* atau upacara minum teh ala Tiongkok. Tiongkok, yang sering disebut sebagai '*birthplace of tea*' atau yang dapat diartikan sebagai tempat lahir dari teh, telah lama menjadi pusat produksi dan konsumsi teh dunia (Pan et al., 2022). Teh dari Tiongkok yang dimaksud adalah daun teh yang berasal dari tanaman *Camellia sinensis* yang melalui berbagai macam proses pengolahan. Selain memberikan kontribusi signifikan bagi kesehatan masyarakat, teh (茶/茶) juga telah memainkan peran penting dalam perekonomian dan nilai-nilai sosial budaya negara Tiongkok (Pan et al., 2022). *Chinese tea* atau teh Tiongkok yang ada di restoran Tiongkok merupakan salah satu budaya minum teh dari Tiongkok yang sudah dikenali sebagian masyarakat Indonesia. Namun, tidak banyak di antaranya yang mengetahui makna dan/atau cerita di balik proses penyeduhan teh pada *chinese tea*,

karena tidak banyak restoran *chinese* yang mempresentasikan proses penyeduhan teh (*tea ceremony*) seperti *Pantjoran Tea House*.

Berkaitan dengan produksi teh, Indonesia merupakan negara dengan jumlah ekspor terbesar ketujuh di dunia (Kementerian Pertanian, 2016; Mustofa Sarifudin, 2022). Sejarah mencatat bahwa bibit atau benih teh pertama kali dibawa ke Indonesia pada tahun 1654 (Setiya, 2018). Seorang ilmuwan Jerman bernama Andreas Cleyer membawa bibit teh dari Jepang ke Indonesia untuk pertama kalinya. Awalnya, benih tanaman teh yang masuk ke Indonesia hanya ditanam sebagai tanaman hias, tepatnya di kota Jakarta. Setelah sekitar 10 tahun berlalu, F. Valentijn, atau lebih dikenal sebagai François Valentijn, seorang pendeta dari Belanda, mengaku bahwa ia pernah melihat tanaman teh muda yang berasal dari Tiongkok ini tumbuh subur di Jakarta, tepatnya di kawasan taman Istana Gubernur Jenderal Champhyus (Setiya, 2018).

Pada tahun 1684, Andreas Cleyer kembali ke Indonesia dengan bibit teh *Camellia Sinensis* yang berasal dari Tiongkok. Benih teh tersebut kemudian diuji coba untuk ditanam, tetapi tidak berhasil dan pada akhirnya produksi penanaman pun berhenti (*History of Tea in Indonesia*, 2022). Di tahun 1877, seorang ilmuwan Belanda bernama R.E. Kerkhoven, atau nama lengkapnya Rudolph Eduard Kerkhoven, membawa tanaman teh yang pertama kali diperkenalkan sebagai varian *assamica* dari India ke Indonesia untuk dibudidayakan. Bibit teh ini dapat tumbuh dengan baik di daerah tropis dengan tanah yang subur dan suhu udara yang lembab. Dilansir dari *Indonesian Tea Catalogue* yang rilis oleh Ditjen Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian/PPHP, pada tahun 1910, penanaman tanaman teh *assamica* semakin membesar dan meluas hingga ke pulau Sumatra sehingga Indonesia pernah dinobatkan sebagai penghasil teh terbesar keempat di dunia pada awal abad ke-20 sebelum perang dunia kedua. Penanaman teh terus meluas ke berbagai daerah di Indonesia selama masa penjajahan Belanda dan berhasil diambil alih oleh Indonesia sepenuhnya setelah Indonesia mendeklarasikan kemerdekaannya (Affan, 2009).

Kegiatan minum teh juga menjadi bagian dari budaya dan sosial masyarakat Indonesia. Dulunya minuman teh hanya disajikan ketika pertemuan atau acara penting pemerintahan saja, tetapi seiring berkembangnya zaman minuman teh

sudah bisa dinikmati oleh segala lapisan masyarakat (Setiya, 2018). Selain teh hanya digunakan pada saat pertemuan penting, pada zaman dinasti Tang tahun 618-907 digunakan sebagai obat herbal. Obat herbal yang dimaksud adalah obat yang berfungsi sebagai penghilang racun dalam tubuh (Somantri, 2014). Saat ini, teh sudah menjadi minuman yang mudah untuk didapatkan dan dinikmati setiap kalangan tanpa memandang usia, budaya, atau batasan kelas sosial (Susanto, 2020).

Pantjoran Tea House adalah salah satu *teahouse* atau kedai minum teh yang ada di Jakarta, tepatnya di kawasan Pecinan Glodok sejak 2015. *Teahouse* ini terkenal akan konsep restoran Tionghoa yang masih sangat kental, mulai dari arsitektur bangunannya, makanan, suasana, hingga cara mereka mempresentasikan upacara minum teh atau *tea ceremony* secara bertahap, setiap ada yang memesan *chinese tea* mereka. Upacara minum teh ini menjadi salah satu daya tarik *Pantjoran Tea House* yang sulit untuk ditemukan di restoran lainnya. Melalui upacara minum teh, mereka menjaga tradisi dan mengenalkan budayanya ke setiap pelanggannya.

Melalui penelitian ini, dilakukan penelitian untuk mengulik sejarah dari *Pantjoran Tea House*. Proses *tea ceremony* yang menjadi daya tarik dari *Pantjoran Tea House* ini seharusnya didokumentasikan dan dipelajari lebih dalam, karena masih kurangnya pemahaman mengenai proses penyeduhan teh pada proses upacara minum teh. Oleh karena itu, dilakukan penelitian lebih lanjut dengan mengangkat *tea ceremony*, sekaligus menelaah lebih jauh sejarah perkembangan usaha *Pantjoran Tea House* pada penelitian *storytelling* ini.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana tata cara penyajian *Gongfu Cha*?
2. Bagaimana upaya *Pantjoran Tea House* mempertahankan upacara minum teh yang ditawarkan tetap autentik?

1.3 Tujuan Storytelling

1. Mendeskripsikan dan menganalisa tata cara penyajian *Gongfu Cha Tea*.
2. Mendeskripsikan dan menganalisa upaya *Pantjoran Tea House* mempertahankan upacara teh yang autentik.

1.4 Manfaat Storytelling

1.4.1 Kontribusi Pengembangan Teori

1. Penelitian ini diharapkan bisa membantu peneliti selanjutnya, pembaca, dan/atau penonton lainnya untuk mendapatkan informasi lebih mendalam tentang *Pantjoran Tea House*, terutama dalam konteks proses *tea ceremony*.
2. Penelitian ini juga diharapkan dapat menjadi inspirasi bagi masyarakat Indonesia tentang sejarah, variasi, dan arti dari proses *tea ceremony*.

1.4.2 Kontribusi Praktik

1. Melalui penelitian ini diharapkan bahwa kontribusi praktik ini dapat lebih memperkenalkan dan menunjukan proses dari *tea ceremony* dan juga lebih memberikan tambahan wawasan kepada pembaca.
2. Penelitian ini diharapkan dapat membantu memberikan ide bagi para pengusaha yang berada di bidang minuman khususnya teh.

1.4.3 Kontribusi Kebijakan

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan referensi bagi pembuat kebijakan dalam pengembangan wisata kuliner di wilayah Pecinan Glodok, terutama pada *Pantjoran Tea House*.

