

BAB IV

DESKRIPSI HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Deskripsi Skena

4.1.1 Scene 1: Judul Video dan Suasana di sekitar Pecinan Glodok Pantjoran Tea House

Video ini dimulai dengan *scene* yang berisikan judul video yang dilanjutkan dengan cuplikan suasana kesibukan akan pedagang dan pengunjung di kawasan Pecinan Glodok dilanjutkan dengan pengenalan *Pantjoran Tea House*.

4.1.2 Scene 2: Momen Memperkenalkan interior Pantjoran Tea House disertai Penjelasan Sejarahnya

Pada *scene* ini, ditampilkan sejarah singkat dan interior dalam bangunan *Pantjoran Tea House* yang masih sangat kental dengan arsitektur khas Tiongkok dan Pantjoran pada masa dulu. Memperkenalkan suasana yang berada di dalam *Pantjoran Tea House*

4.1.3 Scene 3: Interview dengan Pengelola & Tea Specialist di Pantjoran Tea House

Penulis berkesempatan untuk mewawancarai Fia selaku *Event Marketing Manager* di *Pantjoran Tea House* dan salah satu *Tea Specialist* di *Pantjoran Tea House*, Jessica.

4.1.4 Scene 4: Adegan Proses Tea Ceremony

Dalam *scene* ini, Jessica selaku *tea specialist*, menjelaskan dan mendemonstrasikan proses upacara teh '*gongfu cha*' di *Pantjoran Tea House*.

4.1.5 Scene 5: Interview dengan beberapa orang yang pernah makan di Pantjoran Tea House

Scene ini memperlihatkan hasil wawancara pengunjung mengenai pendapat mereka setelah pengalaman makan dan melihat upacara teh di *Pantjoran Tea House*.

4.1.6 Scene 6: Closing dan Credit

Video ditutup dengan *credit* yang berisikan ucapan terimakasih kepada pihak-pihak yang terlibat dan beberapa cuplikan *behind the scene* yang menampilkan proses di balik layar pada proses pembuatan video *storytelling* ini.

4.2 Deskripsi Hasil dan Pembahasan

Sudah terdapat berbagai jenis minuman yang ada di zaman yang modern dan berkembang ini, teh juga menjadi salah satu di antaranya. Teh sebagai minuman ini ditemukan secara tidak sengaja di Tiongkok ribuan tahun yang lalu, yang awalnya dikenalkan sebagai obat atau minuman herbal yang bermanfaat untuk tubuh manusia. Dulunya, teh hanyalah minuman yang disajikan pada saat acara atau pertemuan penting pemerintahan saja. Seiring berjalannya waktu, perlahan-lahan mulai terbentuk suatu kebiasaan minum teh hingga upacara minum teh. Budaya minum teh pun mulai dikenali dan populer di berbagai kalangan, begitu juga dengan upacara minum teh yang semakin dikenal.

Pantjoran Tea House, kedai teh khas tionghoa yang menawarkan pengalaman minum teh dan mempresentasikan upacara minum teh dari Tiongkok. Tidak hanya sekedar *teahouse*, tetapi *Pantjoran Tea House* juga merupakan salah satu warisan budaya yang dilestarikan sampai sekarang, baik dari segi bangunan dan juga kegiatan yang berada di dalamnya.

Pantjoran Tea House ini terletak di kawasan Pecinan Glodok, tepatnya di jalan Pancoran no. 4-6, Glodok Tamansari. Wilayah Pecinan Glodok adalah salah satu wilayah yang tidak dapat luput dari aktivitas perekonomian. Suasana Glodok yang selalu diramaikan dengan aktivitas para pedagang, pembeli, dan bahkan pelancong yang sering berlalu-lalang. Tidak hanya warga lokal yang berjualan di kawasan ini, tetapi juga ada warga keturunan Tionghoa yang turut memiliki usaha di wilayah Pecinan Glodok ini. Meski beberapa bagian dari wilayah ini sudah mengalami perubahan, tidak mengurangi ataupun menghapus sejarah yang sudah lama terukir di balik kawasan Pecinan ini.



Sumber: Dokumentasi Pribadi
Gambar 4.2.1 Patekoan

Dulunya bangunan *Pantjoran Tea House* adalah salah satu apotek yang bernama *Apotheek Chung Hwa* yang merupakan apotek tertua kedua setelah apotek Tay Seng Ho. Pada tahun 1920, bangunan ini tidak hanya menjadi apotek namun juga menjadi salah satu area perkantoran yang merupakan area kantor seorang Kapitan bernama Gan Djie. Kapitan Gan Djie yang pada saat itu ditunjuk oleh pihak Belanda untuk menjadi pemimpin di kawasan Pecinan beserta istrinya memiliki sebuah kebiasaan untuk meletakkan delapan teko teh di depan area perkantornya. Kebiasaan ini dikenal dengan istilah ‘patekoan’, yang apabila diterjemahkan, ‘pa’ (ba/八) yang dalam bahasa mandarin memiliki arti delapan.

Kebiasaan patekoan yang dilakukan setiap harinya ini diperuntukan untuk orang-orang yang beraktivitas seperti para pekerja dan orang-orang yang berlalu lalang di sekitar kantornya. Melalui wawancara yang dilakukan bersama Fia Saraswati, disinggung bahwa kata ‘Pa’ atau delapan (8) pada patekoan yang juga memiliki bentuk seperti logo *infinite* ini juga memiliki makna tersendiri. Harapannya pengaplikasian patekoan ini dapat menjadi teh untuk kebersamaan dan keharmonisan untuk mereka yang menikmatinya, tidak terbatas pada orang dari kelas dan golongan tertentu, tetapi setiap orang dapat menikmati minuman teh dari teko-teko yang disediakan.



Sumber: Pantjoran Tea House
Gambar 4.2.2 Apotheek Chung Hwa, Batavia 1930

Seiring berjalannya waktu *Apotheek Chung Hwa* ini diubah menjadi sebuah *teahouse* yang bernama *Pantjoran Tea House*. Awal mula apotek ini diubah tahun 2015 tepatnya di bulan Desember yang memakan waktu hampir satu tahun, bangunan ini dilakukan revitalisasi oleh PT. Revitalisasi Kota Tua Jakarta yang dipimpin oleh arsitek bernama Ahmad Djuhara. Sebelum dilakukan revitalisasi dahulunya bangunan ini juga sempat tidak terurus dengan baik, sehari-hari hanya digunakan sebagai tempat peristirahatan orang-orang, seperti para pemulung dan juga orang-orang yang tidak memiliki tempat tinggal.

Keputusan untuk mengubah apotek ini menjadi *teahouse* adalah karena kecintaan pemilik kepada *chinese tea* dan juga ingin melestarikan dan memperkenalkan *Gongfu Cha* kepada masyarakat luas. Bangunan ini memang tidak terlalu banyak dilakukan perubahan dan masih meninggalkan 60% struktur dari bangunan apotek. *Pantjoran Tea House* pun sudah mulai berjalan di akhir Desember tahun 2015 dan sudah berjalan selama dua generasi. Ada beberapa alasan yang akhirnya pemilik *teahouse* ini mau mendirikan usahanya di kawasan Pecinan Glodok.

Usaha *teahouse* ini berdiri tepat di bangunan yang sudah menjadi cagar budaya, memiliki interior yang masih dipertahankan sebagaimana agar para

pengunjung dapat merasakan suasana yang hangat dan juga merasakan suasana seperti apa Pecinan Glodok di masa lalu.

Seperti namanya, *Pantjoran Tea House* tidak hanya menyajikan makanan *chinese*, tetapi juga menawarkan *chinese tea* yang bervariasi, serta menu minuman lainnya yang beragam. Teh yang disajikan bukan hanya sekedar teh yang biasa kita nikmati di restoran *chinese*. Teh yang mereka sajikan merupakan kegiatan warisan yang berasal dari Tiongkok kegiatan yang dimaksud adalah upacara minum teh. Daun teh yang mereka gunakan adalah *premium chinese tea grade A*, jenis teh premium yang dipesan dan didatangkan langsung dari negara Tiongkok, yang sudah dipastikan kualitas dan keotentikannya sebelum dihidangkan di *Pantjoran Tea House*.

Dalam budaya minum teh khas Tiongkok ini, ada istilah “*Liu Da Cha Lei* 六大茶类” atau 6 (enam) tipe *chinese tea*, yaitu *green tea* (绿茶 - *Lǜchá*), *red tea* (红茶 - *Hóngchá*), *white tea* (白茶 - *Báichá*), *black tea* atau *pu'er tea* (普洱茶 - *Pǔ'ěrchá*), *yellow tea* (黄茶 - *Huángchá*), dan *oolong tea* (乌龙茶 - *Wūlóngchá*). 6 tipe teh ini berasal dari satu jenis tanaman teh yang sama - *camellia sinensis*, tetapi melalui tahapan atau proses pengolahan yang berbeda setelah dipanen. Tidak semua jenis teh yang dianggap teh termasuk dalam konsep 6 tipe teh ini. Singkatnya, hanya teh yang berasal dari tanaman teh *camellia sinensis* yang dianggap sebagai teh oleh masyarakat tionghoa di Tiongkok pada konsep teh ini. Maka, teh bunga atau teh herbal seperti teh jahe yang dianggap teh di Indonesia, tidak dapat dianggap sebagai teh pada konsep ini.

Setiap jenis teh menawarkan rasa dan karakteristik unik yang terbentuk oleh metode produksi tertentu. *Green tea* atau teh hijau adalah teh yang tidak melalui proses oksidasi (non fermentasi). Jenis teh ini terkenal akan rasanya yang segar, berwarna hijau cerah, dan memiliki rasa yang mirip dengan rumput. Teh ini diproduksi dengan cara mengukus atau memanggang daun dengan cepat untuk mencegah oksidasi, dengan varietas terkenal seperti *Longjing* (*Dragon Well*), yang memiliki rasa manis dan kacang, serta *Biluochun* (*Green Snail Spring*), yang dikenal karena aroma floralnya. Suhu penyeduhan optimal untuk teh hijau adalah antara 160°F hingga 180°F (70°C hingga 80°C), dengan waktu penyeduhan 1-3 menit.

Sebaliknya, *black tea* atau *dark tea* adalah teh yang sepenuhnya difermentasi dan teroksidasi. Teh ini dibuat dengan cara melayukan dedaunan teh yang kemudian digulung untuk merusak dinding sel pada daun sehingga oksidasi dapat terjadi, ditumpuk, dan difermentasi sehingga menghasilkan warna teh yang gelap dan menguatkan rasa pada teh. Teh jenis ini memiliki aroma yang kuat dan rasa yang kaya, rasa robust yang meninggalkan aftertaste. Varietas yang terkenal seperti *An Hua dark tea* dari Hunan, *Pu'er tea* dari Yunnan, *Liu Pao dark tea* dari Guangxi, and *Ya An Tibetan tea* dari daerah Sichuan. Teh hitam sebaiknya diseduh pada suhu 200°F hingga 212°F (93°C hingga 100°C) selama 3-5 menit.

Teh oolong adalah teh semi-oksidasi, menawarkan profil rasa yang kompleks yang dapat berkisar dari floral hingga panggang. Teh ini melalui proses pengeringan, oksidasi sebagian, dan penggulangan, dengan varietas terkenal seperti *Tie Guan Yin (Iron Goddess of Mercy)* dan *Da Hong Pao (Big Red Robe)*. Suhu penyeduhan ideal untuk teh oolong adalah antara 185°F hingga 205°F (85°C hingga 96°C), diseduh selama 3-5 menit.

Teh Kuning adalah varietas langka dan halus yang dikenal karena rasanya yang lembut, halus, dan manis yang subtle, dicirikan oleh warna kuning muda dan aroma harum. Produksinya melibatkan proses unik yang disebut "*sealing yellow*," di mana daunnya pertama-tama dilayukan (*withered*), lalu dikukus untuk memulai oksidasi, dan akhirnya dibungkus kain untuk memungkinkan fermentasi yang lembut, meningkatkan rasa sambil mengurangi rasa rumput. Teh kuning terbaik diseduh pada suhu 80°C hingga 85°C selama 2 hingga 3 menit.

Sebaliknya, *white tea* adalah salah satu jenis teh yang paling sedikit diproses, dirayakan karena rasanya yang halus dan ringan serta menyegarkan. Terbuat terutama dari kuncup dan daun teh muda, teh putih mengalami proses minimal, termasuk petik tangan, layu di bawah sinar matahari, dan metode pengeringan yang lembut. Hal ini menghasilkan seduhan kuning pucat dengan manis yang subtle dan aroma bunga, yang paling baik diseduh pada suhu 70°C hingga 85°C selama 4 hingga 6 menit.

Terakhir, *red tea* atau teh merah, yang merujuk pada apa yang umumnya dikenal sebagai teh hitam di Barat, adalah teh yang sepenuhnya teroksidasi, menghasilkan rasa yang kaya, kuat, dan warna kuning keemasan hingga cokelat

kemerahan. Produksinya melibatkan layu, gulung, oksidasi, dan pengeringan daun, menghasilkan rasa yang kuat yang bisa berkisar dari rasa *malt* hingga astringent. Teh merah idealnya diseduh pada suhu 93°C hingga 100°C selama 3 hingga 5 menit.

Direkomendasikan untuk melakukan penyeduhan dengan teknik penyeduhan yang sesuai atau cocok dengan jenis tehnya masing-masing, dari memperhatikan suhu dan durasi penyeduhan untuk mendapatkan rasa teh yang terbaik. Suhu air yang terlalu panas dapat merusak rasa teh hasil seduhan, mengakibatkan ekstraksi teh yang berlebih sehingga menghasilkan teh yang terlalu pekat dengan rasa pahit atau asam. Dan apabila suhu air yang digunakan terlalu rendah atau kurang panas, teh tidak dapat diekstraksi dengan baik akibat daun teh yang belum mengembang dengan baik atau di kenal dengan istilah *bloom*. Hal ini juga dapat mengurangi estetika visual pada teh, daun teh masih akan terlihat kering dan mengambang karena daun teh yang semula kering, belum terseduh dan menyerap air.



Sumber: Dokumen Pribadi
Gambar 4.2.3 Menu *Chinese Tea*

Berdasarkan jenisnya, ada 6 kategori teh yang ada *Pantjoran Tea House*, yaitu *flower tea*, *green tea*, *pu'er tea*, *white tea*, dan *oolong tea*. Masing-masing teh memiliki karakter dan rasa yang berbeda, seperti *tai ju* atau *baby chrysanthemum*

pada pilihan *flower tea* yang berkarakter ringan dan manis, dan *xi hu long jing* pada pilihan *green tea* yang memiliki rasa seperti rumput laut.

Jessica Septia, salah satu *tea specialist* di *Pantjoran Tea House* menjelaskan bahwa teh yang cocok untuk pemula atau orang-orang yang masih baru dengan teh adalah teh yang masih tergolong ringan, tidak melalui proses fermentasi, dan tidak meninggalkan rasa pahit yang berlebih, seperti *white tea*, *flower tea*, dan *Gui Hwa Oolong* (kombinasi teh oolong dan bunga osmanthus) pada pilihan *Oolong tea*. Untuk para penikmat teh yang sudah mencoba berbagai macam teh dan menyukai rasa teh yang lebih menantang, direkomendasikan untuk mencoba *red tea* atau *pu'er tea* yang sudah melewati proses fermentasi dan akan menghasilkan rasa yang lebih pekat.



Sumber: Dokumen Pribadi
Gambar 4.2.4 *Chinese Tea*

Pantjoran Tea House juga menghadirkan teh mereka dengan teknik atau tradisi pembuatan teh "*gongfu cha tea ceremony*" (工夫茶) atau juga disebut "*kungfu tea ceremony*" (功夫茶). *Gongfu* memiliki arti atraksi/keterampilan, sedangkan *Cha* memiliki arti teh, jadi *Gongfu Cha* dapat diterjemahkan menjadi "membuat teh dengan keterampilan hebat". Upacara minum teh yang dihidangkan dengan teknik *Gongfu Cha* biasanya memiliki makna tersendiri dibalikinya. Biasanya digunakan untuk menyambut tamu, sebagai tanda penghormatan terhadap orang yang lebih tua, sebagai wujud permohonan maaf, dan dapat juga digunakan

sebagai minuman dalam melakukan kegiatan meditasi. Selain itu juga seduhan teh yang disajikan memiliki manfaat kesehatan.



Sumber: Dokumen Pribadi

Gambar 4.2.5 Menu makanan di *Pantjoran Tea House*

Selain itu, makanan yang disajikan merupakan makanan berat dan juga makanan ringan seperti dimsum yang halal dan tidak menggunakan penyadap tambahan seperti *monosodium glutamat* (MSG). Pemilik ingin tetap melestarikan kegiatan ini karena belum banyak dan masih jarang diketahui oleh masyarakat luas. Tidak hanya pecinta teh dan juga masyarakat keturunan tionghoa yang mengetahui *Gongfu Cha* ini, namun pemilik juga ingin para kaum muda seperti mahasiswa, para wisatawan atau masyarakat sekitar, tetapi juga kaum muslim yang ditargetkan karena jenis teh yang *Pantjoran Tea House* gunakan bersifat alami, begitupun dengan makanan yang mereka sajikan.

Dalam menjalankan bisnis tentunya ada tantangan tersendiri yang dapat menjadi kendala, seperti kondisi lingkungan dan juga penggunaan bahasa yang masih terbatas. Bangunan *Pantjoran Tea House* sendiri masih masuk kedalam kawasan Kota Tua Jakarta, walaupun masih menjadi bagian dari Kota Tua namun *Pantjoran Tea House* memiliki jarak yang cukup jauh dari kawasan wisata tersebut. Akses yang kurang memadai masih menjadi salah satu faktor di kawasan *Pantjoran Tea House*.

Budaya jalan masyarakat Jakarta juga masih sangat minim, dan juga terpengaruh karena adanya pembangunan MRT yang sudah berjalan beberapa tahun ke belakang dan juga mungkin masih akan berjalan beberapa tahun ke depan. Hal

tersebut yang menjadinya konsiderasi pelanggan atau pengunjung *Pantjoran Tea House* yang ingin datang menjadi berkurang. Dikarenakan hal tersebut *Pantjoran Tea House* hanya mempromosikan lebih kepada wisatawan yang sedang ada di kawasan kota tua, *walking traveler* dari luar negeri atau *backpacker* yang ingin mencoba *Gongfu Cha* dan *premium chinese tea* di *Pantjoran Tea House*, dan melakukan promosi melalui media sosial. Tidak hanya kendala lingkungan yang menjadi salah satu faktor, kendala bahasa juga mempengaruhi komunikasi antar pekerja di *Pantjoran Tea House* dan pengunjung.

Tentunya sulit untuk mempertahankan usaha *F&B* yang terus berkembang setiap harinya dan banyak juga *chinese cuisine* dibandingkan *Pantjoran Tea House*, tetapi dibalik kesulitan tersebut tentunya *Pantjoran Tea House* tetap menjaga keotentikannya. Salah satu kegiatan yang menjadi daya tarik pada *teahouse* ini adalah *tea ceremony* yang dihidangkan dengan teknik *Gongfu Cha*. Keotentikan *tea ceremony* ini yang selalu dijaga oleh *Pantjoran Tea House*. Para *tea assistant* juga selalu memastikan bahwa *Gongfu Cha* yang dihidangkan selalu ditunjukkan sesuai dengan urutan yang ada dan selalu memastikan selera pelanggan saat melayani pemesanan.

Para *tea assistant* yang berada di *Pantjoran Tea House* juga secara rutin mengikuti pelatihan reguler yang dibawakan oleh *tea master* yang sudah memiliki izin dalam mengajarkan *Gongfu Cha* ini. Melalui pelatihan ini, mereka mempelajari berbagai hal tentang teh, dari jenis-jenis teh yang digunakan, suhu yang tepat untuk menyeduh macam-macam teh, hingga karakteristik setiap jenis teh. Selain itu, *Pantjoran Tea House* juga dapat memberikan informasi ataupun mencoba *chinese tea premium* yang belum tentu didapatkan dan diberikan oleh *teahouse* lainnya.

Tabel 4.2 Peralatan yang digunakan selama proses upacara teh *Gongfu Cha*

No	Nama alat	Kegunaan
1		Tea tray atau chá pán (茶盘) , Nampan teh yang biasa digunakan sebagai alas untuk meletakkan alat yang akan digunakan (<i>tea set</i>). Selain itu, <i>cha pan</i> juga memiliki sekat yang berfungsi sebagai tempat pembuangan air.
2		Bei tuo , nampan teh kecil yang digunakan untuk meletakkan <i>sniffing cup</i> (<i>wenxiang bei</i>) dan <i>teacup</i> (<i>cha bei</i>) setelah disterilkan.
3		Tea scoop atau chá zé (茶则) , Berbentuk seperti mangkuk, yang berfungsi untuk meletakkan daun teh kering, sebelum diseduh.
4		Teapot atau chá hú (茶壺) , Teko teh yang digunakan dalam proses penyeduhan teh. Bahan teko teh ini bisa bervariasi, dari yang berbahan keramik, tanah liat, juga kaca.
5		Fairness cup atau chá hǎi (茶海) , Biasanya digunakan untuk penampung teh hasil seduh sebelum dituangkan ke dalam <i>tea cup</i> dan <i>sniffing cup</i> . Penggunaan <i>cha hai</i> ini bertujuan agar setiap partisipan

		upacara teh ini menerima teh dengan suhu dan konsentrasi teh yang sama, juga menghindari proses penyeduhan daun teh yang terlalu lama pada teko teh.
6		Gaiwan (<i>gài wǎn</i>, 盖碗), Terdiri atas 3 bagian, yaitu tutup, mangkuk, dan juga <i>saucer</i>. <i>Gaiwan</i> biasanya digunakan sebagai tempat menyeduh teh. <i>Gai wan</i> digunakan sebagai pengganti teko di provinsi Fujian Selatan.
7		Aroma cup atau <i>wén xiāng bēi</i> (闻香杯), Juga dikenal sebagai <i>sniffing cup</i> atau cangkir aroma. Digunakan pada seduhan pertama untuk menikmati aroma teh sebelum mencicipi teh hasil seduhannya.
8		Teacup atau <i>chá bēi</i> (茶杯) Cangkir teh berukuran kecil tanpa gagang untuk dipegang yang juga disebut dengan <i>tea tasting cup</i> (品茗杯, <i>pǐn míng bēi</i>).
9		Tea Tongs atau <i>chá jiá</i> (茶夹) Penjepit yang digunakan untuk mengangkat <i>wen xiang bei</i> dan <i>cha bei</i> setelah disterilisasi yang masih cukup panas untuk dipegang dengan tangan.

11		<i>Teaspoon</i> atau <i>chá chí</i> (茶匙), Sendok teh yang digunakan pada upacara minum teh untuk memindahkan daun teh dari kemasan teh dan/atau dari <i>Cha ze</i> ke teko teh.
13		<i>Cha ze (Teaspoon)</i> Sendok teh ini digunakan saat menuangkan daun teh dari <i>Cha he</i> ke dalam <i>Gai Wan</i> atau <i>Cai hai</i> .
12		Handuk digunakan untuk mengelap <i>Cha bei</i> dan <i>Wenxiang bei</i> setelah disterilkan.
13		<i>POV tea assistant</i> sedang menghidangkan <i>Gongfu Cha</i> .
14		Posisi pengunjung saat disajikan <i>Gongfu Cha</i> .

Sumber: Dokumentasi Pribadi

Urutan *Gongfu Cha Tea Ceremony*

1. Tentukan dan siapkan teh yang akan digunakan,
2. Siapkan peralatan yang diperlukan selama proses upacara teh,
3. Siapkan air panas (tidak mendidih),
4. Melakukan sterilisasi pada alat-alat yang digunakan dengan air panas.
 - Hal pertama yang disterilkan adalah *teapot* (*Gaiwan* dan *Chahu*) yang akan digunakan, lalu dilanjutkan dengan saringan, *CaiHai*, *sniffing cup* (*Wenxiang bei*) dan juga *tea cup* (*Chabei*).
 - Setelah itu, semua air bekas sterilisasi tersebut dibuang atau dituang ke atas nampan teh yang disebut sebagai *Chapan*. Lalu *sniffing cup* dan *tea cup* diletakan di atas *beituo* atau nampan individual yang disediakan.
5. Takar sejumlah teh yang akan digunakan. Ambil sejumlah daun teh pada kemasan dipindahkan ke dalam *Chahe* (tempat menaruh atau meletakan daun teh sebelum diseduh) menggunakan alat yang bernama *Chaze* (sendok teh dari bambu).
6. Pindahkan daun teh dari *Chahe* ke dalam *Gaiwan* atau *Chacu*, yang kemudian disterilisasi dengan membilas daun teh dengan air yang sudah disiapkan. Pembilasan ini bertujuan untuk membersihkan daun teh dan membangunkan aroma pada daun teh.
7. Seduh daun teh dengan air panas yang sudah disiapkan dan tunggu sekitar 30-60 detik, agar rasa yang dikeluarkan oleh daun teh lebih pekat (waktu menyeduh bisa berbeda tergantung jenis teh yang digunakan).
8. Pindahkan hasil seduhan teh pada *Gaiwan* ke dalam *Cha hai* dengan saringan untuk menyaring daun-daun teh, kemudian dituangkan ke *sniffing cup* (*Wenxiang bei*) pada *beituo* dan disajikan kepada partisipan upacara teh ini.
9. Nikmati teh yang telah disajikan dengan menuangkan teh pada *sniffing cup* ke *tea cup* yang ada di sebelahnya atau dengan cara mengangkat dan membalikkan *tea cup* kosong, lalu tutup bagian atas *sniffing cup*. Satukan hingga rapat dan terbalikkan *sniffing cup* dan *teacup* hingga teh berpindah ke *teacup*.

10. Angkat *sniffing cup* secara perlahan dan gunakan *sniffing cup* untuk menikmati aroma dari teh yang digunakan.
11. Setelah itu teh pada *tea cup* siap untuk di minum. Penuangan teh selanjutnya dapat dituangkan langsung pada *tea cup* (tidak lagi menggunakan *sniffing cup*).
12. Dari jenis teh tersebut biasa dalam sekali sajian dapat diseduh sebanyak 3-4 kali (tergantung jenis tehnya)
13. Setelahnya, bersihkan alat yang digunakan dengan cara dibilas dengan air mengalir (tanpa sabun) atau kembali disterilisasi air panas dan dikeringkan.

Setiap jenis teh yang disajikan di *Pantjoran Tea House* memiliki karakteristik tersendiri, salah satu nya adalah suhu penyajian pada air seduhan teh. Perbedaan suhu untuk menyeduh teh non fermentasi dan teh fermentasi cukup berbeda. Di *Pantjoran Tea House* suhu yang paling ideal untuk penyeduhan teh adalah kisaran 70-100°C. Untuk jenis teh non fermentasi, seperti *Flower tea*, *White tea*, *Green tea*, dan *Oolong tea (Gui Hwa)* suhu penyeduhannya hanya berkisar di suhu 70-80°C. Untuk jenis *Oolong tea* lainnya suhu yang digunakan sekitar 80-85 °C. Sedangkan untuk jenis teh yang melewati proses fermentasi di *Pantjoran Tea House* seperti *Red tea/ (Da Hong Pao)* dan *Pu er tea* suhu yang digunakan yaitu 90-100 °C.

Hasil wawancara dengan pengunjung diketahui bahwa pengunjung berusia muda (20-35 tahun) menikmati upacara minum teh *Gongfu Cha* di *Pantjoran Tea House* sebagai pengalaman menarik dan pembelajaran budaya Tionghoa. Sementara untuk pengunjung berusia 50 tahun ke atas menikmati upacara minum teh ini sebagai sarana berkumpul bersama kerabat dan meneruskan tradisi.