

ABSTRAK

Nama : Celina Wijardi, Helen Winata, Livia Chilsie
Program Studi : Bisnis Perhotelan
Fakultas : Kewirausahaan dan Bisnis
Judul : *Pantjoran Tea House: Cerita di Balik Secangkir Teh*

Upacara minum teh merupakan tradisi etnis Tionghoa yang menarik untuk diteliti. Penelitian ini dilakukan di *Pantjoran Tea House*, sebuah rumah makan khas masakan otentik Tiongkok yang menyediakan menu upacara minum teh *gongfu cha*, di kawasan pecinan Glodok, Jakarta. Metode penelitian yang digunakan yaitu metode analisis deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui kajian literatur, observasi langsung serta wawancara dengan manajer pemasaran, spesialis teh dan pengunjung dari *Pantjoran Tea House*. Hasil dari penelitian ini adalah terdapat beberapa aspek penting yaitu jenis teh yang digunakan, teknik penyeduhan dan suhu air yang digunakan, serta alat dan teknik penyajian. Jenis teh yang digunakan di *Pantjoran Tea House* yaitu teh berkulitas meliputi *Flower tea*, *White tea*, *Green tea*, *Oolong tea*, *Red tea*, dan *Pu er tea*. Untuk mendapatkan aroma teh terbaik, teh jenis *Flower tea*, *White tea*, *Green tea* diseduh dengan air bersuhu 70-75°C, *Oolong tea* diseduh dengan air bersuhu 80-85°C, *Red tea*, dan *Pu er tea* diseduh dengan air bersuhu 90-100°C. Upaya yang dilakukan Pantjoran Tea House untuk menjaga keotentikan penyajian Gongfu Cha, yaitu memberikan pelatihan rutin untuk tea specialist, selalu menggunakan teh pilihan, serta memberikan pelayanan terbaik bagi pengunjung.

Kata kunci: *Pantjoran Tea House*, upacara teh, *gongfu cha*, patekoan, budaya minum teh

ABSTRACT

Nama : Celina Wijardi, Helen Winata, Livia Chilsie
Program Studi : Bisnis Perhotelan
Fakultas : Kewirausahaan dan Bisnis
Judul : Pantjoran Tea House: The Story Behind A Cup of Tea

Tea ceremony is an ethnic Chinese tradition that is interesting to research. This research was conducted at Pantjoran Tea House, a specialty restaurant of authentic Chinese cuisine that provides a menu Gongfu Cha tea ceremony, in the Chinatown area of Glodok, Jakarta. The research method used is descriptive qualitative analysis method with data collection techniques through literature review, direct observation and interviews with marketing manager, tea specialist and visitors from Pantjoran Tea House. The result from the research is that there are several important aspect, namely the type of tea used, the brewing technique and the temperature from the water used, as well as the serving tools and technique. The type of tea used at Pantjoran Tea House are quality tea including Flower tea, White tea, Green tea, Oolong tea, Red tea, dan Pu er tea. To get the best tea aroma, Flower tea, White tea, Green Tea are brewed with water temperature 70-75 °C, Oolong tea is brewed with water temperature 80-85 °C, Red tea and Pu er tea is brewed with water temperature 90-100 °C. The effort made by Pantjoran Tea House to maintain the authenticity of the presentation of Gongfu Cha, namely providing regular training for tea specialist, always using selected tea, and providing the best service for visitors.

Keywords: *Pantjoran Tea House, teahouse, gongfu cha, patekoan, chinese tea culture*