

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Di Cina, minuman yang sering diminum adalah teh dan arak. Dari kedua jenis minuman tersebut, teh adalah minuman masyarakat Cina yang paling penting, mereka menyebutnya *cha* (茶). Dalam buku *Tea: The Drink That Changed the world*, Laura C. Martin menduga bahwa teh pertama kali dikonsumsi pada awal periode Paleolitikum sekitar 5000 tahun lalu, begitu pun dengan para arkeolog dunia yang mengindikasikan bahwa pada periode yang sama, daun *Camellia sinensis* pertama kali direbus oleh *Homo erectus* di suatu daerah yang saat ini diketahui adalah Cina. (Laura: 2015, hal 37)

Berbeda dengan penemuan ilmiah yang dijelaskan di atas, Budaya teh Cina adalah budaya membuat teh Cina dan minum teh. Cina adalah kampung halaman teh. Penemuan dan penggunaan teh oleh masyarakat Cina konon sudah dimulai sejak zaman Shennong 神农¹ Atau lebih dari 4700 tahun yang lalu. Salah satu budaya minum teh adalah *Gongfucha* 功夫茶. *Gongfucha* istilah gongfu mengacu pada keterampilan seni bela diri juga dapat merujuk pada suatu keterampilan, waktu dan energi yang dihabiskan untuk melakukan sesuatu. Di Indonesia dikenal dengan istilah kungfu sedangkan cha 茶 adalah teh. *Gongfucha* apabila diterjemahkan ke dalam bahasa Indonesia artinya teh kungfu. *Gongfucha* adalah kebiasaan minum teh orang Cina yang kini telah menjadi populer. *Gongfucha* bukan nama jenis teh melainkan metode atau teknik penyajian untuk minum teh. karena metode atau teknik ini sangat khusus, dibutuhkan banyak usaha dan usaha untuk mengoperasikannya dengan terampil, oleh karena itu dinamakan *Gongfucha* atau teh Kungfu. Sejak zaman Dinasti Song 宋, *Gongfucha* sudah ada, dan populer di daerah Fujian 福建,

¹ Shennong 神农 adalah penemu teh pertama.

Guangdong 广东, dan Chaoshan 潮汕. *Gongfucha* telah menyebar keseluruh negeri Cina dan menyebar keseluruh dunia termasuk Indonesia. (baidubaike : hal 1)

Sedangkan di Indonesia, teh mulai datang pada masa Belanda pertama kali menanam var. biji sinensis di Indonesia pada tahun 1684. Namun, varietas ini gagal berkembang, dan pada pertengahan 1800-an, mereka menemukan bahwa *assamica* lebih cocok untuk Indonesia iklim tropis. Pada akhir abad ke-19, yang pertama teh hitam dikirim ke Eropa. Produksi teh berkembang selama beberapa dekade, tetapi menurut sejarah selama Perang Dunia ke II, ketika Jepang datang ke Indonesia. Kebun teh menjadi rusak dan tidak subur, tetapi pada akhir 1980-an, program revitalisasi yang diprakarsai oleh pemerintah membantu menghidupkan kembali produksi teh. Teh sekarang menyumbang 17 persen dari hasil pertanian Indonesia. (Gaylard, 2015: 124)

Minum teh sudah menjadi budaya bagi orang Cina. Minum teh memiliki aturan. Sampai sekarangpun masih bisa dinikmati dan dipelajari di Indonesia, termasuk di Kota Jakarta. Panjtoran Tea House adalah salah satu restoran yang biasa dikunjungi untuk merasakan nikmatnya minum teh dengan tata cara, adat istiadat menurut kebudayaan Cina. Tata cara penyajian teh menurut kebudayaan Cina, Cara minum teh, serta alat-alat yang digunakan dalam penyajian teh tersebut ada di restoran ini.

Alasan penulis menulis skripsi ini adalah karena penulis ingin menjelaskan budaya minum teh menurut kebudayaan Cina, dan ternyata di Indonesia juga ada sebuah restoran teh yang masih menerapkan budaya minum teh menurut kebudayaan Cina yaitu di restoran Pantjoran Tea House Glodok.

1.2 Rumusan Masalah

Permasalahan yang akan dibahas dalam skripsi ini adalah sebagai berikut :

1. Keunikan penyajian minum teh Cina menurut kebudayaan Cina dalam Pantjoram Tea House.
2. Bagaimana seni minum teh di Pantjoran Tea House.
3. Jenis teh yang ada di Pantjoran Tea House.

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas maka penulis menguraikan tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui keunikan penyajian teh yang terdapat dalam restoran Panjtoran Tea House.
2. Untuk menjelaskan bagaimana menikmati *Gongfucha* di restoran Panjtoran Tea House.
3. menjelaskan Jenis teh yang ada di Pantjoran Tea House.

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil penyusunan ini diharapkan mempunyai manfaat sebagai berikut:

1. Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan mengenai jenis-jenis teh dan juga cara penyajiannya menurut kebudayaan di Cina, dan juga sebagai sarana untuk menyumbangkan pemikiran berupa tulisan bagi lembaga pendidikan tinggi Universitas Darma Persada, khususnya bagi mahasiswa program studi Bahasa Mandarin dan Kebudayaan Tiongkok agar dapat menambah pengetahuan tentang tata cara minum teh menurut kebudayaan Cina. Dapat menjadi tambahan informasi atau referensi bagi yang berminat untuk meneliti kembali tentang bagaimana tata cara dan menyajikan minum teh menurut kebudayaan Cina. Dan juga penelitian ini diharapkan bisa menjadi bahan kajian bagi peneliti lainnya termasuk

perguruan tinggi, dan masyarakat untuk memahami dan peduli terhadap masalah budaya.

1.5 Metodologi Penelitian

Dalam penelitian ini pendekatan yang dilakukan adalah melalui pendekatan kualitatif. Artinya data yang dikumpulkan berdasarkan subjek penelitian, data tersebut berasal dari wawancara mendalam dari berbagai sumber yang memiliki kredibilitas, dan melalui sumber-sumber yang mengerti dalam penelitian tersebut sehingga menjadi tujuan dari penelitian kualitatif.

Definisi penelitian kualitatif adalah penelitian yang bermaksud untuk memahami fenomena tentang apa yang dialami oleh subjek penelitian misalnya perilaku, persepsi, motivasi, tindakan secara holistik, dan dengan cara deskripsi dalam bentuk kata-kata dan bahasa, pada suatu konteks khusus yang alamiah dan dengan memanfaatkan berbagai metode alamiah. Penelitian deskriptif kualitatif berusaha menggambarkan suatu gejala sosial yang terjadi dimasyarakat.

Dengan kata lain penelitian ini bertujuan untuk menggambarkan sifat sesuatu yang tengah berlangsung pada saat studi. Metode kualitatif ini memberikan informasi yang lengkap sehingga bermanfaat bagi perkembangan ilmu pengetahuan serta lebih banyak dapat diterapkan pada berbagai masalah. Metode penyelidikan deskriptif tertuju pada pemecahan masalah yang ada pada masa sekarang. Metode ini menuturkan, menganalisa, dan mengklasifikasi, menyelidiki dengan teknik studi kasus yang terjadi terhadap persaingan media cetak dengan perkembangan media dalam trend digital.

Bisa disimpulkan bahwa metode deskriptif ini ialah metode yang menuturkan dan menafsirkan data yang ada, misalnya tentang situasi yang dialami, satu hubungan, kegiatan, pandangan, sikap yang terjadi, atau tentang satu proses yang sedang berlangsung, pengaruh yang sedang bekerja, persaingan yang sedang muncul, dan sebagainya.

Metode pengumpulan data di penelitian ini adalah studi kasus dengan kajian observasi partisipan (participant observation) yaitu metode pengumpulan data yang digunakan untuk menghimpun data penelitian melalui wawancara langsung dengan pramusaji yang mengerti dalam proses pembuatan, peracikan dan teknik dalam menyajikan *Gōngfūchá* 功夫茶 di Pantjoran Tea House, peneliti melakukan wawancara dengan seseorang sebagai narasumber.

Narasumber diperlukan dalam wawancara ini sebagai sarana memberikan informasi lengkap dan jelas mengenai bagaimana tata cara penyajian dalam proses *Gongfucha* di Pantjoran Tea House sehingga dapat memperkuat data dalam hasil observasi ini Selain pengamatan, dan wawancara, penelitian juga mengumpulkan data dengan memperoleh dari sumber buku-buku, artikel jurnal, perpustakaan.

1.6 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan bertujuan untuk mempermudah pemahaman dan penelaahan penelitian. Dalam laporan penelitian ini, sistematika penulisan terdiri atas empat bab, masing- masing uraian yang secara garis besar dapat dijelaskan sebagai berikut :

BAB I PENDAHULUAN

Dalam bab ini merupakan pendahuluan yang materinya sebagian besar menyempurnakan usulan penelitian yang berisikan tentang latar belakang masalah, perumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, metodologi penelitian dan sistematika penulisan.

BAB II SEJARAH DAN JENIS TEH

Bab ini membahas mengenai bagaimana awal mula Pantjoran Tea House dibangun, dan jenis teh yang terdapat di Pantjoran Tea House Serta makna dan kebudayaan minum teh menurut kebudayaan Cina

BAB III KEUNIKAN PENYAJIAN *GONGFUCHA* (功夫茶) DI PANTJORAN TEA HOUSE.

Bab ini berisikan tentang hasil wawancara mengenai tata cara penyajian *Gongfucha* serta keunikan yang terdapat dalam penyajian *Gongfucha* tersebut

BAB IV KESIMPULAN

Bab terakhir dalam skripsi ini merupakan kesimpulan dari keseluruhan pembahasan skripsi ini.

1.7 Ejaan Yang Digunakan

Dalam penulisan ini, penulis menggunakan ejaan *hanyu pinyin* 汉语拼音, yaitu ejaan resmi yang dipakai oleh penduduk Republik Rakyat Cina (RRC) dengan disertai *hanzi* 汉字 aksara *Han* hanya untuk pertama kali. Istilah lainnya yang sudah populer dalam bahasa Inggris atau bahasa asing lainnya akan tetap dipertahankan seperti aslinya dan diterjemahkan ke dalam bahasa Indonesia.