

Lampiran 1 : PEDOMAN WAWANCARA

A. Pengguna Pengobatan Tradisional Cina

1. Identitas Diri

Nama :

Etnis :

Usia :

Agama :

Pekerjaan :

2. Waktu Wawancara :

3. Tempat Wawancara :

4. Daftar Pertanyaan :

1) Apa yang menjadi keunikan Pantjoran Tea House dan Cafe
Tea Lainnya ?

2) Teh yang paling banyak di minati dan kenapa ?

3) Manfaat yang terkandung dalam teh ?

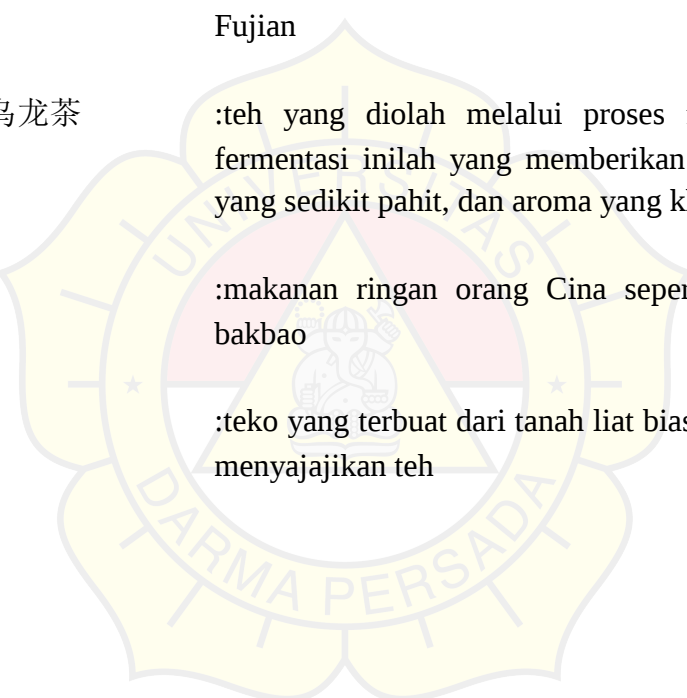
4) Sejarah teh ?

5) Makna budaya teh ?

6) Tata cara minum teh ?

GLOSARIUM

Assamica	:tanaman yang pada umumnya ditanam pada tempat tempat beriklim tropis
Báichá 白茶	:teh putih merupakan jenis teh yang tumbuh di pegunungan tinggi Propinsi Fujian 附件. Teh putih merupakan teh yang dibuat dari pucuk daun teh yang tertinggi dan tidak mengalami proses oksidasi sama sekali
Cha 茶	:suatu minuman yang terbuat dari tanaman camillia sinensis atau yang dikenal dalam bahasa indonesia adalah teh
Cha ban 茶板	:baki penampung air teh memiliki fungsi sebagai untuk menampung air yang tertumpah pada saat proses penyeduhan dan penyajian teh
Heicha 黑茶	:teh yang berwarna hitam dibuat dari daun teh yang dikeringkan oleh sinar matahari di atas nampan bambu yang sering-sering ditampi dan diputar agar panasnya dan keringnya merata
Huáng chá 黄茶	:salah satu jenis teh yang lumayan langka karena hanya diproduksi di Cina. Provinsi Anhui 安徽 dan Hunan 湖南
Gongfucha 功夫茶	:kebiasaan minum teh orang Cina yang kini telah menjadi budaya



Jasmine tea	:teh yang terkenal memiliki aroma melati
Fermented tea	:teh yang telah di fermentasi
Mòlihuā chá 茉莉花茶	:teh yang terbuat dari bunga
Paper bag	:kantong yang terbuat dari kertas
Pot serve	:pot yang digunakan untuk menyajikan teh
Tiě guānyīn 铁观音	:teh hijau yang pertama kali diproduksi di Provinsi Fujian
Wūlóngchá 乌龙茶	:teh yang diolah melalui proses fermentasi. Proses fermentasi inilah yang memberikan warna gelap, rasa yang sedikit pahit, dan aroma yang khas
xiaochi 小吃	:makanan ringan orang Cina seperti dimsum, ceker, bakbao
yixing 宜兴	:teko yang terbuat dari tanah liat biasa digunakan untuk menyajikan teh

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Poci Teh



Sumber : Pantjoran Tea House

Gambar 2.2 Gelas kecil untuk menyajikan teh



Sumber : Pantjoran Tea House

Gambar 2.3 Cangkir teh



Sumber : Pantjoran Tea House

Gambar 2.4 Gelas Kecil



Sumber : Pantjoran Tea House

Gambar 2.5 Baki Penampung Air Teh 茶板 chaban



Sumber : Pantjoran Tea House

Gambar 2.6 Proses Penyeduhan Tea



Sumber : dokumentasi pribadi



Gambar 2.7 Teh Hijau Lùchá 绿茶

Sumber : <https://image.baidu.com>



Gambar 2.8 Teh Hitam Hēi chá 黑茶

Sumber : <https://image.baidu.com>

Gambar 2.9 Teh Kuning Huáng chá 黄茶



Sumber : <https://image.baidu.com>



Gambar 2.10 Teh Bunga 花茶

Sumber : <https://image.baidu.com>

Gambar 2.11 Teh Putih Báichá 白茶



Sumber : <https://image.baidu.com>

Gambar 2.12 Teh Pu Erh Pǔěr chá 普洱茶



Sumber: <https://image.baidu.com>

Gambar 2.13 Longjing 龙井茶 *Lóngjǐng cha*



Sumber: <https://image.baidu.com>

Gambar 2.14 Tiě guānyīn 铁观音



Sumber: <https://image.baidu.com>

Gambar 2.15 Mòlihuā chá 茉莉花茶 teh bunga melati



Sumber: <https://image.baidu.com>

Gambar 2.16 Teh Oolong 乌龙茶 Wūlóngchá



Sumber: <https://image.baidu.com>

Gambar 3.1 Apotek Chung Hwa



Sumber. <https://pantjoranteahouse.com>

Gambar 3.2 Pantjoran Tea house



Sumber. <https://pantjoranteahouse.com>

Gambar 3.3 Delapan Teko Pantjoran House



Sumber. <https://pantjoranteahouse.com>



Gambar 3.4 Perisapan Cha Pan 茶盤

Sumber: Buku Menu Pantjoran Tea House

Gambar 3.5 merebus air



Sumber: Buku Menu Pantjoran Tea House

Gambar 3.6 Memasukan Daun Teh ke Pot teh



Sumber: Buku Menu Pantjoran Tea House

Gambar 3.7 Mencuci Perlengkapan teh



Sumber: Buku Menu Pantjoran Tea House

Gambar 3.8 Menuangkan teh ke gelas kecil teh



Sumber: Buku Menu Pantjoran Tea House



Gambar 3.9 Teh di Cangkir Kecil

Sumber : Buku Menu Pantjoran Tea House

Gambar 3.10 Menghirup Teh



Sumber : Buku Menu Pantjoran Tea House



Gambar 3.11 Meminum Teh

Sumber : Buku Menu Pantjoran Tea House

Gambar 3.12 penulis sedang menikmati teh di Pantjoran Tea House



Sumber : Dokumentasi Pribadi

Gambar 3.13 Ibu Yuli



Foto Ibu Yuli Seorang Master Tea di Pantjoran Tea House

