

TEH DALAM KEBUDAYAAN CINA

Skripsi Sarjana ini diajukan sebagai
salah satu persyaratan mencapai gelar

Sarjana Sastra

Oleh

HERDINA PERWITORINI

NIM : 98112015

JURUSAN SASTRA CINA

FAKULTAS SASTRA

UNIVERSITAS DARMA PERSADA

JAKARTA

2003

Skripsi yang berjudul

TEH DALAM KEBUDAYAAN CINA

Oleh

Herdina Perwitorini

98112015

disetujui untuk diujikan dalam sidang ujian Skripsi Sarjana, oleh :

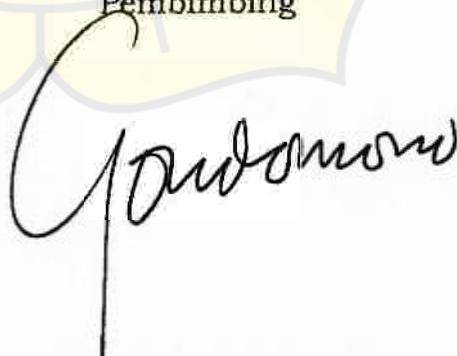
Mengetahui,

Ketua Jurusan Sastra Cina

Pembimbing



(Priyanto Wibowo, M. Hum.)



(Prof. Dr. Gondomono)

Skripsi Sarjana yang berjudul:


TEH DALAM KEBUDAYAAN CINA

Telah diuji dan diterima baik (lulus) pada tanggal 01 (satu), bulan April, tahun 2003, di hadapan Panitia Ujian Skripsi Sarjana Fakultas Sastra.

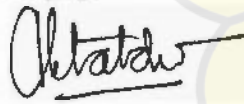
Pembimbing/Penguji


(Prof. Dr. Gondomono)

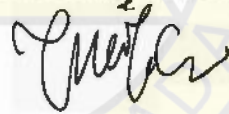
Ketua Panitia/Penguji


(Priyanto Wibowo, M. Hum.)

Penguji

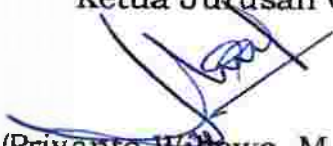

(Dewi Hartati, SS.)

Sekretaris Panitia/Penguji


(Neila Chandra, SS.)

Disahkan oleh :

Ketua Jurusan Cina


(Priyanto Wibowo, M. Hum.)

Dekan Fakultas Sastra


(Dra. Inny C. Haryono, MA.)

Skripsi Sarjana yang berjudul:

TEH DALAM KEBUDAYAAN CINA

Merupakan karya ilmiah yang saya susun di bawah bimbingan Prof. Dr. Gondomono, tidak merupakan jiplakan Skripsi Sarjana atau karya orang lain, sebagian atau seluruhnya, dan isinya sepenuhnya menjadi tanggung jawab saya, ini saya buat dengan sesungguhnya di Jakarta pada tanggal 20 Maret 2003.

Herdina Perwitorini

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penyusunan skripsi ini dapat diselesaikan.

Di kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada bapak Prof. Dr. Gondomono yang dengan telaten dan sabar disela-sela kesibukan beliau yang padat telah bersedia mengarahkan dan membimbing penulis dalam menyusun tugas akhir ini, "Maturnuwon atas perhatian dan sontoloyo-nya yang selalu berhasil memompa semangat untuk menjadi lebih baik". Terima kasih atas perhatian ibu Dra. Inny C. Haryono, M. A. selaku Dekan Fakultas Sastra, bapak Priyanto Wibowo, M. Hum selaku Ketua Jurusan Program Studi Cina, ibu Dewi Hartati, S. S. selaku pembaca, ibu Neila Chandra, S. S. selaku panitera dalam Sidang Skripsi yang penulis jalani, dan pada para dosen lainnya yang telah memberi banyak pengetahuan. Skripsi ini, penulis persembahkan kepada Bapak & Ibu tercinta, yang dengan penuh kasih sayang dan kerja keras, telah membesarkan dan menyekolahkan penulis hingga perguruan tinggi. Terima kasih Bapak & Ibu, Eyang Putri, Mba Retno & Mas Eri & Riri & Addo, Mba Hesti & Mas Ian & Bimo, Mba Ratih & Mas Doni, Jeng Tuning atas do'a, perhatian, semangat, dan bantuan yang telah diberikan, "You are the best family

that I ever have". Kepada Ai, Ria, Lia, Munti sahabat-sahabat terbaikku. Kepada Ivana atas segala bantuannya, Tria teman seperjuangan yang ok, dan teman-teman Sastra Cina S1 angkatan '98. Juga kepada semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu. "Wogan xie nimen...!"

Demikianlah penulis telah mencoba menyusun skripsi ini sebaik mungkin. Penulis menyadari bahwa tulisan ini belum sempurna, semoga tulisan ini dapat bermanfaat bagi yang membutuhkan. Semoga Allah SWT meridhoinya....Amin.

Jakarta, April 2003

Penulis



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN SS.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
Bab I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Permasalahan.....	4
1.3 Ruang Lingkup.....	4
1.4 Tujuan Penelitian.....	5
1.5 Metode Penelitian.....	5
1.6 Sistematika Penulisan.....	6
1.7 Penggunaan Istilah & Ejaan.....	8

Bab II	Asal Mula Teh Cina dan Penyebarannya.....	9
2.1	Asal Mula Teh Cina.....	9
2.1.1	Kisah Shen Nong.....	10
2.1.2	Kisah Lu Yu.....	11
2.2	Penyebaran Teh Ke Negeri-negeri Lain.....	12
2.2.1	Masuknya Teh ke Inggris.....	13
2.2.2	Masuknya Teh ke Amerika Serikat.....	14
2.2.3	Masuknya Teh ke Jepang.....	15
2.2.4	Masuknya Teh ke Indonesia.....	18
BAB III	RAGAM, MANFAAT DAN PROSES PEMBUATAN POCI TEH.....	20
3.1	Ragam Teh.....	21
3.1.1	Teh Hijau.....	24
3.1.2	Teh <i>Oolong</i>	25
3.1.3	Teh Hitam.....	29
3.2	Manfaat Teh.....	31
3.2.1	Manfaat Teh dalam Kebudayaan.....	31
3.2.2	Manfaat Teh sebagai Obat.....	32

3.2.3	Manfaat Teh sebagai Komoditi	
	Perdagangan.....	37
3.3	Cara Menyeduh Teh.....	39
3.4	Proses Pembuatan Poci Teh.....	40
BAB IV	PENUTUP.....	45
BIBLIOGRAFI		48
GLOSARI.....		52
LAMPIRAN 1.....		57
LAMPIRAN 2.....		58
LAMPIRAN 3.....		59
LAMPIRAN 4.....		60
LAMPIRAN 5.....		61
LAMPIRAN 6.....		62

Bab I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bila dibandingkan dengan jenis minuman lain, teh merupakan minuman yang terpenting bagi rakyat Cina. Bahkan di Cina mempunyai sebuah kalimat yang berbunyi “ada tujuh kebutuhan pokok begitu membuka pintu: bahan bakar, beras, minyak garam, kecap, cuka, teh (*chai, mi, you, yan, jiang you, cu, cha* 柴米油盐酱油醋茶)¹. Ini menunjukkan, teh adalah sesuatu yang tidak bisa dikurangi dalam kehidupan rakyat Cina. Teh sudah lama menjadi bagian dari minuman sehari-hari masyarakat Cina bahkan teh sudah menjadi minuman yang mendunia. Orang Cina baik setelah makan, istirahat, maupun mengundang tamu, teh adalah hal yang tidak mungkin tidak ada. Menghormati tamu yang datang dengan menyuguhkan teh sudah menjadi cara penghormatan yang paling mendasar bagi rakyat Cina. Sebaliknya, jika tidak

¹Ye Yu(叶羽), *Cha Jing*(茶经), 2001, hal.7.

dilakukan maka tuan atau nyonya rumah bisa dianggap tidak menghormati tamu.

Di negara barat, orang-orang pada saat pertama kali bertemu, saling bertukar kartu nama atau menyebutkan nama sendiri untuk menyampaikan salam. Tapi kebiasaan orang Cina tidak begitu, tidak peduli kepada orang yang tidak dikenal, pada awalnya seseorang mengangkat secangkir teh. Hal ini merupakan adat dilakukan oleh rakyat yang tinggal di negara Cina, kalau bertemu di tempat-tempat umum, setelah bersapa-sapaan beberapa kalimat kemudian mengajak pihak lain ke sebuah kedai teh, seperti yang terlihat di Cina bagian selatan. Lain lagi dengan orang Guang Dong, begitu bertemu teman-teman, mereka saling menyapa: "minum teh?" (*"Yin cha me?"* "饮茶么?"), kebiasaan orang daerah selatan duduk beristirahat di kedai teh tidak hanya untuk minum teh, tapi juga untuk makan makanan kecil². Minuman teh juga mempunyai peran penting dalam kehidupan agama orang-orang Cina yang memegang teguh kepada pemujaan roh-roh leluhurnya maupun untuk upacara-upacara penting dalam kehidupan kebudayaan Cina.

² Ye Yu (叶玉), *Cha Jing* (茶经), 2001, hal.7-8.

Dewasa ini minum teh merupakan suatu kebiasaan umum, bukan saja di kalangan rakyat di Cina, tetapi juga hampir di semua negara. Di benua Eropa, seperti di negeri Belanda, rakyatnya suka minum teh pada petang hari sambil makan biskuit atau kue-kue. Di negeri Inggris hampir sama dengan negeri Belanda, minum teh merupakan kebiasaan yang dilakukan secara bersama sebagai tradisi pada petang hari. Cara penyajian teh dari setiap negara berbeda-beda dan sangat khas.

Salah satu negara yang masyarakatnya mempunyai keistimewaan dalam menyajikan minuman teh adalah Jepang, bahkan mereka memiliki tradisi upacara minum teh. Upacara minum teh Jepang diilhami oleh adat minum teh Cina pada masa Dinasti Tang (唐) (618-907M)³, yang dalam penyajiannya menggunakan teh bubuk dan sendok bambu untuk mengaduk teh hingga rata sampai busanya timbul di permukaan. Dalam rangkaian upacara minum teh tersebut orang Jepang mengawalinya dengan cara membersihkan teko penyajian, dan diakhiri dengan menyajikannya pada tamu dengan tata cara khas Jepang. Walaupun upacara minum teh tersebut terlihat sederhana, ada getaran ritual yang dilibatkan,

³ Marie Luise Latsch, *Traditional Chinese Festivals*, 1985, hal. 16.

yang membuat upacara minum teh ini menjadi suatu seni yang bertahan berabad-abad hingga saat ini.

1.2 Permasalahan

Melihat keterangan di atas tentang teh, muncul pertanyaan-pertanyaan seperti: Bagaimana kisah tentang ditemukannya Teh? Bagaimana Teh bisa menjadi minuman yang sangat terkenal tidak hanya di Cina, tetapi di seluruh dunia? Apakah saja jenis Teh itu? Apa saja manfaat teh tersebut? Bagaimana proses pembuatan poci sebagai salah satu perangkat minum teh? Pertanyaan-pertanyaan tersebut adalah permasalahan yang akan diangkat oleh penulis dalam skripsi ini.

1.3 Ruang Lingkup

Dalam skripsi ini, penulis membatasi masalah pada asal usul teh, pengenalan tentang jenis-jenis teh yang paling dasar, manfaat teh di dalam kehidupan serta proses pembuatan poci secara sederhana sebagai salah satu perangkat minum teh.

1.4 Tujuan Penelitian

Penulis akan mencoba menjelaskan bagaimana teh ditemukannya, bagaimana teh bisa menjadi minuman yang sangat terkenal tidak hanya di Cina tapi di seluruh dunia, apa saja jenis teh itu, apa saja manfaat teh tersebut, dan bagaimana proses pembuatan poci teh secara sederhana sebagai salah satu perangkat minum teh.

1.5 Metode Penelitian

Metode yang digunakan oleh penulis dalam penulisan ini adalah metode penelitian kepustakaan termasuk dari internet, dan penelitian lapangan. Metode penelitian kepustakaan meliputi bahan tertulis dalam bahasa Cina, bahasa Inggris, dan bahasa Indonesia. Pada metode penelitian lapangan, data diperoleh dari mengunjungi perkebunan teh di daerah Puncak-Jawa Barat. Penulis juga akan melakukan wawancara kepada salah seorang mandor di perkebunan teh, dan salah seorang anggota keluarga keturunan Cina di Jakarta.

1.6 Sistematika Penulisan

Dalam penulisan skripsi ini, penulis akan membagi skripsi ini menjadi empat bab, yaitu:

Bab I PENDAHULUAN

- 1.1 Latar Belakang
- 1.2 Permasalahan
- 1.3 Ruang Lingkup
- 1.4 Tujuan Penelitian
- 1.5 Metode Penelitian
- 1.6 Sistematika Penulisan
- 1.7 Sistem Ejaan

Bab II ASAL MULA TEH CINA DAN PENYEBARANNYA

- 2.1 Asal Mula Teh Cina
 - 2.1.1 Kisah Shen Nong
 - 2.1.2 Kisah Lu Yu
- 2.2 Penyebaran Teh Ke Negara-Negara Lain
 - 2.2.1 Masuknya Teh Ke Inggris
 - 2.2.2 Masuknya Teh Ke Amerika

2.2.3 Masuknya Teh Ke Jepang

2.2.4 Masuknya Teh Ke Indonesia

Bab III RAGAM, MANFAAT DAN PROSES PEMBUATAN POCI
TEH

3.1 Ragam Teh

3.1.1 Teh Hijau

3.1.2 Teh *Oolong*

3.1.3 Teh Hitam

3.2 Manfaat Teh

3.2.1 Manfaat Teh Dalam Kebudayaan Cina

3.2.2 Manfaat Teh Sebagai Obat

3.2.3 Manfaat Teh Sebagai Komoditi Perdagangan

3.3 Cara Menyajikan Minuman Teh

3.4 Proses Pembuatan Poci Teh

Bab IV PENUTUP

I.7 Penggunaan Istilah Dan Ejaan

Istilah-istilah yang dipakai dalam skripsi ini menggunakan ejaan resmi yang berlaku di Republik Rakyat Cina yaitu *Han Yu Pin Yin* (汉语拼音). Untuk mempermudah penggunaan istilah-istilah, pertama kalinya akan ditulis *Han Yu Pin Yin*, kemudian dibelakangnya disertakan aksara *Han* (汉) didalam kurung, yang hanya ditulis ketika data itu muncul untuk pertama kalinya. Dan jika perlu istilah latin juga dicantumkan dibelakang nama tertentu.