

**PERBANDINGAN TRADISI MINUM TEH *CHANOYU* DI
JEPANG DENGAN *GONGFU CHA* DI CINA**

SKRIPSI



DHAIFINA NADHILA

2019110062

**PROGRAM STUDI BAHASA DAN KEBUDAYAAN JEPANG
FAKULTAS BAHASA DAN BUDAYA
UNIVERSITAS DARMA PERSADA
JAKARTA**

2023

**PERBANDINGAN TRADISI MINUM TEH *CHANOYU* DI
JEPANG DENGAN *GONGFU CHA* DI CINA**

Diajukan sebagai persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Linguistik



**PROGRAM STUDI BAHASA DAN KEBUDAYAAN JEPANG
FAKULTAS BAHASA DAN BUDAYA
UNIVERSITAS DARMA PERSADA
JAKARTA
2023**

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Skripsi ini merupakan sebuah karya ilmiah yang disusun sendiri oleh penulis di bawah bimbingan Herlina Sunarti, S.S, M.Si selaku Pembimbing I dan Zainur Fitri, S.S, M.Pd selaku Pembimbing II. Karya ilmiah ini bukan merupakan hasil jiplakan atau karya milik orang lain. Sebagian atau seluruh isi dari skripsi ini sepenuhnya menjadi tanggung jawab penulis.

Nama : Dhaifina Nadhila
Nim : 2019110062
Program Studi : Bahasa dan Kebudayaan Jepang
Fakultas : Bahasa dan Budaya

Apabila di kemudian hari terbukti bahwa data dan judul tersebut merupakan hasil jiplakan atau plagiat dari karya milik orang lain, maka sesuai dengan kode etik ilmiah yang ada, penulis bersedia menerima sanksi termasuk pencopotan atau pembatalan gelar akademik oleh pihak Universitas Darma Persada.

Jakarta, 10 Agustus 2023



Dhaifina Nadhila

2019110062

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi Sarjana yang Berjudul :

Perbandingan Tradisi Minum teh *Chanoyu* di Jepang dengan *GongFu Cha* di Cina Telah diterima dengan baik dan diujikan pada tanggal 10 Agustus 2023 di hadapan Panitia Sidang Skripsi Sarjana Program Studi Bahasa dan Kebudayaan Jepang Fakultas Bahasa dan Budaya

Oleh
DEWAN PENGUJI
yang terdiri dari

Pembimbing I



Herlina Sunarti, M.Si

Pembimbing II



Zainur Fitri, M.Pd

Ketua Penguji



Yessy Harun, M.Pd

**Ketua Program Studi Bahasa
dan Kebudayaan Jepang**



Ari Artadi, Ph.D

**Dekan Fakultas Bahasa
dan Budaya**



Dr. Diah Madubrangti, M.Si

ABSTRAK

Nama : Dhaifina Nadhila
NIM : 2019110062
Program Studi : Bahasa dan Kebudayaan Jepang
Judul Skripsi : Perbandingan Tradisi Minum teh *Chanoyu* di Jepang dengan *GongFu Cha* di Cina

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui sejarah *Chanoyu* dan *GongFu Cha* serta peralatan dan tata cara yang membedakan dalam Upacara tersebut, kemudian nilai – nilai filosofis yang mereka miliki dalam *Chanoyu* dan *GongFu Cha*. Metode yang digunakan adalah metode kualitatif yang bersifat analisis deskriptif dengan pengumpulan data dari buku dan sumber dari internet yang telah dipilih sesuai kebutuhan. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa *Chanoyu* dan *GongFu Cha* memiliki perbedaan pada peralatan yang diperlukan oleh mereka dan tata cara penyajiannya. Walaupun sama-sama memiliki keindahan dalam penyajiannya tetapi keduanya memiliki makna yang berbeda dan penekanan terhadap arti dari Upacara minum teh itu sendiri. Dalam jamuannya dengan peralatan yang mereka miliki, *Chanoyu* mengajarkan akan sebuah keindahan dan kesabaran pada seni dalam penyajian teh serta mengajarkan untuk menghormati tamu sedangkan *GongFu Cha* lebih fokus terhadap kesabaran dalam penyajian teh bagi diri sendiri agar mendapatkan sebuah aroma teh yang sempurna hanya dengan peralatan sederhana yang mereka gunakan.

Kata kunci : *Chanoyu*, *GongFu Cha*, alat, tata cara

概要

名前 : デヤイフィナ ナディラ

学生番号 : 201911062

学科 部 : 日本語日本文化

題名 : 日本の茶の湯の伝統と中国のゴンフー茶との比較

この研究の目的は、茶の湯とゴンフー茶と儀式で区別する機器や手順の歴史を決定するために、その後、彼らは茶の湯とゴンフー茶で持っている哲学的価値観である。使用される方法は、必要に応じて選択された書籍やインターネットからの情報源からデータを収集することにより、記述的分析である定性的な方法である。この研究の結果は、茶の湯とゴンフー茶は、それらが必要とする機器とそれらが提供される方法に違いがあることを示している。どちらもプレゼンテーションに美しさを持っていますが、どちらも異なる意味を持ち、茶道自体の意味に重点を置いている。彼らが持っている機器との宴会では、茶の湯はお茶を提供する芸術の美しさと忍耐を教え、ゲストを尊重することを教えていますが、ゴンフー茶は、彼らが使用する単純な機器だけで完璧なお茶の香りを得るために、自分のためにお茶を提供することに忍耐に焦点を当てている。

キーワード：茶の湯、ゴンフー茶、道具、儀式

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmatNya, dapat menyelesaikan skripsi ini. Penulisan skripsi ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Linguistik di Program Studi Bahasa dan Kebudayaan Jepang pada Fakultas Bahasa dan Budaya Universitas Darma Persada. Penulis menyadari bahwa, tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, dari masa perkuliahan sampai pada penyusunan skripsi ini, sangatlah sulit untuk menyelesaikan skripsi ini. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Herlina Sunarti, S.S., M.Si, selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan waktu, tenaga, dan pikiran serta saran yang diberikan kepada penulis dari awal hingga akhir sehingga skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik.
2. Ibu Zainur Fitri, S.S., M.Pd, selaku Dosen Pembimbing II atas bimbingan dan saran kepada penulis dalam proses penyusunan skripsi ini.
3. Ibu Yessy Harun, S.S., M.Pd, selaku Ketua Sidang Skripsi
4. Ibu Metty Suwandany, S.S., M.Pd, selaku Dosen Penasihat Akademik atas bimbingan dan dukungan kepada penulis dalam mengikuti dan menyelesaikan studi di Fakultas Bahasa dan Budaya.
5. Bapak Ari Artadi, Ph.D., selaku Ketua Program Studi Bahasa dan Kebudayaan Jepang.
6. Ibu Dr. Diah Madubrangti, S.S., M.Si., selaku Dekan Fakultas Bahasa dan Budaya Jepang Universitas Darma Persada.
7. Seluruh Dosen Fakultas Bahasa dan Budaya yang telah memberikan ilmu pengetahuan yang sangat bermanfaat selama penulis menempuh pendidikan di Fakultas Bahasa dan Budaya Universitas Darma Persada.
8. Kedua orang tua penulis, Alm. Muhammad Haryo Munajad dan Acih Sukaesih, yang telah mempercayakan putrinya hingga mendapatkan gelar ini serta memberikan kasih sayang, doa, nasehat dan dukungan berupa material yang tiada henti.

9. Kedua kakak dan adik penulis, Adzhani, Qamarani dan Yusuf, terima kasih atas segala dukungan dan sarannya selama ini.
10. Teman-teman penulis, Auliya.R, teman-teman kuliah sekaligus mereka yang juga berjuang bersama saya untuk menyelesaikan skripsi masing-masing, dan Icha teman masa kecil saya yang selalu memberikan semangat dan dukungan kepada penulis selama penyusunan skripsi ini.
11. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu yang telah memberikan bantuan dan dukungan selama proses penyusunan skripsi.

Akhir kata, penulis berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga skripsi ini membawa manfaat bagi pengembangan ilmu.

Jakarta, 10 Agustus 2023

Penulis



Dhaifina Nadhila

2019110062

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
ABSTRAK	iv
概要	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Penelitian yang Relevan.....	4
1.3 Identifikasi Masalah.....	5
1.4 Pembatasan Masalah	6
1.5 Rumusan Masalah	6
1.6 Tujuan Penelitian	6
1.7 Landasan Teori.....	7
1.7.1 Tradisi	7
1.7.2 Budaya.....	7
1.7.3 Upacara Minum teh	8
1.8 Metode Penelitian.....	9
1.9 Manfaat Penelitian	10
1.10 Sistematika Penyusunan Skripsi	10

BAB II SEJARAH DAN PERKEMBANGAN <i>CHANOYU</i> DAN <i>GONGFU CHA</i>	12
2.1 Sejarah dan Perkembangan Teh	12
2.1.1 Sejarah Teh	12
2.1.2 Sejarah <i>Chanoyu</i>	16
2.1.3 Sejarah <i>GongFu Cha</i>	19
2.2 Nilai Filosofis	22
2.2.1 Nilai Filosofis <i>Chanoyu</i>	22
2.2.2 Nilai Filosofis <i>GongFu Cha</i>	26
BAB III PERBANDINGAN TRADISI MINUM TEH <i>CHANOYU</i> DI JEPANG DENGAN <i>GONGFU CHA</i> DI CINA	28
3.1 Perbandingan Alat yang Digunakan dalam <i>Chanoyu</i> dan <i>GongFu Cha</i>	28
3.1.1 <i>Chanoyu</i>	28
3.1.2 <i>GongFu Cha</i>	38
3.2 Perbandingan Tata Cara Menyajikan Teh dalam <i>Chanoyu</i> dan <i>GongFu Cha</i>	43
3.2.1 <i>Chanoyu</i>	43
3.2.2 <i>GongFu Cha</i>	46
BAB IV SIMPULAN	50
DAFTAR PUSTAKA	52

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 <i>Chashitsu</i> (茶室)	29
Gambar 3. 2 <i>Chawan</i> (茶碗)	30
Gambar 3. 3 <i>Usuchaki/Natsume</i> (薄茶器・棗)	30
Gambar 3. 4 <i>Chasen</i> (茶筴)	31
Gambar 3. 5 <i>Hishaku</i> (柄杓)	32
Gambar 3. 6 <i>Chashaku</i> (茶杓).....	32
Gambar 3. 7 <i>Chaire</i> (茶入)	33
Gambar 3. 8 <i>Mizusashi</i> (水指)	34
Gambar 3. 9 <i>Chabako</i> (茶箱).....	34
Gambar 3. 10 (釜 – <i>Kettle</i>)	35
Gambar 3. 11 <i>Furo</i> (風炉)	35
Gambar 3. 12 <i>Ro</i> (炉)	36
Gambar 3. 13 <i>Kensui</i> (建水)	37
Gambar 3. 14 <i>Tetsubin</i> (鉄瓶).....	37
Gambar 3. 15 <i>Yixing Pot</i> (茶壺 <i>Chá Hú</i>)	38
Gambar 3. 16 <i>Cha Bei</i>	39
Gambar 3. 17 <i>GongFu Tea Trays</i>	39
Gambar 3. 18 <i>Teacup Tweezers and Tea Scoop</i>	40
Gambar 3. 19 Tata Cara <i>Chanoyu</i>	44
Gambar 3. 20 Tata Cara <i>GongFu Cha</i>	46

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Perbandingan Alat yang Digunakan dalam <i>Chanoyu</i> dan <i>GongFu Cha</i>	41
Tabel 3. 2 Perbandingan Tata Cara Menyajikan Teh dalam <i>Chanoyu</i> dan <i>GongFu Cha</i>	48

