

7-30-2022

CHANOYU DAN PATEHAN TRADISI MINUM TEH DUA NEGARA BERBEDA

Alfitazki Aulia Billah

Program Studi Jepang, Fakultas Ilmu Pengetahuan Budaya, Universitas Indonesia, alfitazki.aulia@ui.ac.id

Sabila Bunga Dariana

Program Studi Jepang, Fakultas Ilmu Pengetahuan Budaya, Universitas Indonesia, sabila.bunga@ui.ac.id

Ilma Sawindra Janti

Program Studi Jepang, Fakultas Ilmu Pengetahuan Budaya, Universitas Indonesia, ilma.sawinjanti@ui.ac.id

Follow this and additional works at: <https://scholarhub.ui.ac.id/multikultura>



Part of the [Other Languages, Societies, and Cultures Commons](#), [Philosophy Commons](#), and the [South and Southeast Asian Languages and Societies Commons](#)

Recommended Citation

Billah, Alfitazki Aulia; Dariana, Sabila Bunga; and Janti, Ilma Sawindra (2022) "CHANOYU DAN PATEHAN TRADISI MINUM TEH DUA NEGARA BERBEDA," *Multikultura*: Vol. 1: No. 3, Article 6.

Available at: <https://scholarhub.ui.ac.id/multikultura/vol1/iss3/6>

This Article is brought to you for free and open access by the Faculty of Humanities at UI Scholars Hub. It has been accepted for inclusion in Multikultura by an authorized editor of UI Scholars Hub.



CHANOYU DAN PATEHAN TRADISI MINUM TEH DUA NEGARA BERBEDA

Alfitazki Aulia Billah

alfitazki.aulia@ui.ac.id

Sabila Bunga Dariana

sabila.bunga@ui.ac.id

Ilma Sawindra Janti

ilma.sawinjanti@ui.ac.id

Program Studi Jepang, Fakultas Ilmu Pengetahuan Budaya, Universitas Indonesia

ABSTRAK

Kebudayaan merupakan identitas setiap negara. Salah satu kebudayaan yang masih melekat di banyak negara yaitu, tradisi minum teh, termasuk Jepang dan Indonesia. Di Jepang, tradisi minum teh itu dikenal dengan *Chanoyu* (茶の湯). Sedangkan di Indonesia, khususnya di daerah Keraton Yogyakarta menyebut tradisi minum teh dengan *Patehan*. Meskipun keduanya merupakan tradisi minum teh, namun ada perbedaan-perbedaan dalam pelaksanaan serta latar belakang pemikirannya. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif, yaitu mencari data berupa bahan pustaka lalu mendeskripsikannya, untuk kemudian dianalisis. Hasil dari penelitian ini adalah bagaimana *Chanoyu* dan *Patehan* memiliki banyak perbedaan, seperti dalam makna, unsur yang mendominasi, alat yang digunakan serta tujuan, namun kedua tradisi minum teh dari dua negara yang berbeda ini merupakan ritual sakral dengan makna mendalam bagi tiap negara.

KATA KUNCI : *chanoyu, patehan, matcha, sado, nasgitel*

PENDAHULUAN

Teh merupakan tumbuhan yang telah ada sejak ribuan tahun lalu dan telah dikonsumsi sekitar lima ribu tahun lamanya di Cina. Cina menjadi yang pertama mengonsumsi dan juga memiliki tradisi budaya minum teh. Sebelum dikonsumsi menjadi minuman, teh dijadikan sebagai bahan untuk obat-obatan herbal. Tradisi minum teh tersebut menyebar hingga ke Jepang, yang diperkenalkan oleh seorang pendeta Buddha Zen, Eisai, memanfaatkan nilai-nilai yang terkandung dalam budaya minum teh ini untuk membantu para pendeta saat bermeditasi. Minum teh menjadi suatu kebiasaan bagi para pengikut aliran Buddha Zen saat akan melakukan meditasi agar dapat terjaga dalam waktu yang lama. Tradisi minum teh di Jepang disebut dengan *Chanoyu* (茶の湯) dan menjadi salah satu ritual tradisional Jepang.

Di Indonesia, seorang ahli botani yang juga seorang dokter dan pengajar asal Belanda, Andreas Cleyer, memperkenalkan teh pada tahun 1686. Awalnya teh hanya dijadikan sebagai tanaman hias, namun pada tahun 1728 dilakukan pengiriman teh secara terus-menerus dari Cina dan baru berhasil dibudidayakan pada tahun 1824. Saat itu, teh hanya dapat dinikmati oleh kaum



Received: Mei 2022, Accepted: Juni 2022, Published: Juli 2022

bangsawan yang berkaca pada tradisi minum teh yang ada di Eropa. Seiring berjalannya waktu, teh pun dapat dinikmati oleh kalangan biasa dan tidak ada ketentuan atau peraturan khusus untuk meminumnya.

Negara atau golongan masyarakat yang berbeda, pasti memiliki kebiasaan dan kebudayaan yang berbeda. Begitu pula di Indonesia dan Jepang yang keduanya memiliki tradisi minum teh yang masih dijaga hingga saat ini. Di Indonesia khususnya Daerah Istimewa Yogyakarta memiliki perbedaan budaya minum tehnya. Di Yogyakarta, kalangan biasa menyebut budaya minum teh dengan sebutan *Nasgitel*, sedangkan kalangan Keraton Yogyakarta disebut dengan *Patehan*.

Chanoyu (茶の湯) dan *Patehan*, merupakan dua tradisi dari dua negara yang berbeda dan memiliki keunikannya tersendiri, mulai dari nilai-nilai yang terkandung, cara penyajian, alat dan bahan yang digunakan, dan tujuan dari budaya tersebut. Kedua tradisi itu menjadi identitas bagi negaranya masing-masing yang harus terus dijaga agar tetap bertahan.

Berdasarkan latar belakang di atas, rumusan masalah yang ingin dibahas pada makalah ini, diketahui setiap negara tentu saja menjadikan budayanya sebagai identitas negara, bagaimana jika dua negara sama-sama memiliki tradisi minum teh? Apa yang membedakan tradisi minum teh di Jepang, yaitu *Chanoyu* (茶の湯), dan tradisi minum teh di Indonesia, yaitu *Patehan* ?

Menurut Tylor, dalam buku *Primitive Culture* menyatakan bahwa kebudayaan adalah sebuah kesatuan atau sebuah jalinan yang kompleks. Hal ini meliputi kepercayaan, pengetahuan, hukum, susila, kesenian, adat-istiadat serta kesanggupan lainnya yang diperoleh seseorang sebagai salah satu anggota masyarakat (E.B Taylor, 1873:30).

Menurut Koentjaningrat, kebudayaan dapat dimaknain sebagai pikiran serta akal. Keseluruhan konsep kebudayaan menyangkut dengan kepercayaan, pengetahuan, moral, kesenian, hukum, adat istiadat serta kemampuan lain seseorang sebagai salah satu anggota masyarakat (Koentjaningrat, 2005:12).

Berdasarkan teori diatas, dapat disimpulkan bahwasannya kebudayaan merupakan sebuah konsep yang menyangkut kepercayaan, pengetahuan, moral, kesenian. Hal ini berkaitan dengan upacara minum teh *Chanoyu* (茶の湯) di Jepang serta *Patehan* di Jawa, bagaimana keduanya sangat berkaitan dengan konsep konsep kebudayaan.

Penelitian ini dilakukan dengan melibatkan analisis penulis serta mengacu pada data serta menggunakan bahan penelitian berupa bahan kepustakaan untuk menunjang informasi. Sehingga metode yang digunakan yaitu metode kualitatif deskriptif. Penelitian kualitatif merupakan penelitian yang dimaksudkan untuk menghasilkan data dengan cara deskriptif yang berbentuk kata-kata serta bahasa, pada sebuah konteks khusus yang bersifat alamiah. (Moleong, J.L. 2002:3).

Metode deskriptif menurut Nazir, merupakan sebuah metode untuk meneliti suatu kelompok manusia, sistem pemikiran, kondisi, subjek atau sebuah kelas peristiwa pada masa sekarang. Tujuan penelitian deskriptif yaitu untuk membuat deskripsi, serta gambaran secara sistematis dan juga hubungan antar fenomena yang sedang diselidiki. (Nazir, 2011:52).

Metode kualitatif deskriptif digunakan dalam penelitian ini untuk dapat memperoleh informasi yang lebih dalam mengenai hubungan antara *Chanoyu* (茶の湯) sebagai upacara



minum teh di Jepang dengan *Patehan* sebagai upacara minum teh di lingkungan Keraton Jawa.

Chanoyu (茶の湯) :

Tradisi Minum Teh Jepang^[1] *Chanoyu* (茶の湯) merupakan salah satu ritual tradisional Jepang, dimana tuan rumah akan menyajikan *matcha* atau teh hijau kepada tamunya. *Chanoyu* (茶の湯) terdiri dari kanji *cha* (茶) yang artinya adalah teh serta kanji *yu* (湯) yang memiliki arti air panas. Secara harfiah, *Chanoyu* (茶の湯) memiliki arti “air panas untuk teh”. Selain *Chanoyu* (茶の湯), upacara minum teh ini juga kerap disebut dengan *sado* (茶道) yang memiliki arti “cara pembuatan teh”, namun berkembang lebih luas menjadi upacara minum teh dalam tradisi Jepang. Walaupun *Chanoyu* (茶の湯) berasal dari daratan Cina, namun *Chanoyu* (茶の湯) sendiri lebih dikenal dunia sebagai budaya Jepang.

Pada periode Nara (794 – 1192), sejalan dengan masuknya agama Buddha, teh^[2] baru mulai dikenal di Jepang. Namun pada masa itu, teh dianggap sebagai barang mewah dan hanya ditanam di wilayah kuil saja, sehingga teh hanya dapat dinikmati oleh para bangsawan atau golongan pendeta saja dan biasanya dilakukan sebagai salah satu cara untuk merayakan kejadian penting. *Chanoyu* (茶の湯) diperkenalkan oleh Eisai, seorang pendeta Buddha Zen, saat ia kembali dari Cina untuk mempelajari agama Buddha pada saat periode Kamakura (1192-1333). Pada tradisi Buddha, teh digunakan untuk membantu para pendeta saat bermeditasi, sehingga Eisai memilih untuk memperkenalkan ritual minum teh tersebut. Seiring dengan perkembangan Buddha Zen di Jepang, *Chanoyu* (茶の湯) yang beriringan dengan ajaran tersebut juga turut berkembang. Dulunya, *Chanoyu* (茶の湯) dilaksanakan di dalam *chashitsu* (茶室), sebuah ruangan kecil yang dikhususkan untuk melaksanakan *Chanoyu* (茶の湯). Pada masa itu *chashitsu* (茶室) hanya dimiliki oleh golongan bangsawan serta kaum kaisar saja, hiasan, peralatan serta makanan yang disajikan juga beragam dan mewah, sehingga pada masa itu *Chanoyu* (茶の湯) dianggap sebagai sebuah ritual perayaan yang menekankan kepada kemewahan.

Namun Sen no Rikyū, seorang penganut setia Buddha Zen, membawa pemikiran tentang salah satu ajaran Zen tentang kesederhanaan, dan berpendapat bahwasannya ritual *Chanoyu* (茶の湯) seharusnya sederhana dan dapat diikuti oleh semua golongan masyarakat. Pemikiran Rikyū perihal kesederhanaan dalam pelaksanaan *Chanoyu* (茶の湯) ini mendapat dukungan dari Oda Nobunaga, seorang penguasa berpengaruh pada kala itu, dan ia meminta Rikyū untuk menjadi pembawa upacara *Chanoyu* (茶の湯) yang ia selenggarakan. Sejak saat itu konsep *Wabisabi* (侘寂) mulai berkembang dalam upacara *Chanoyu* (茶の湯) yang ia bawakan dan Rikyū juga menjadi dikenal sebagai tokoh *Wabicha* (侘茶).



Ada sebuah keyakinan yang diajarkan oleh Sen no Rikyū yaitu karena hal yang sedang dijalani belum tentu dapat terulang kembali, maka setiap pertemuan harus dianggap berharga. Ini adalah konsep *Ichi go Ichi e* (一期一会) yang memiliki arti satu waktu, satu pertemuan. Dengan adanya konsep dan ajaran dari Sen no Rikyū ini, mempengaruhi perkembangan bentuk-bentuk dalam upacara minum teh berupa ruangan, perkebunan serta seni dalam pelaksanaan upacara minum teh. Adapula beberapa prinsip yang dianut oleh Sen no Rikyū, yaitu prinsip harmoni, saling menghormati, kemurnian, ketenangan, kedamaian dan keheningan.

Chanoyu (茶の湯) biasanya dilakukan di sebuah ruangan yang bernama *chashitsu* (茶室) yang berarti ruang teh dalam tradisi Jepang. Ada dua jenis *chashitsu* (茶室), yang pertama yaitu berupa ruangan tersendiri di dalam sebuah bangunan dan hanya diperuntukkan untuk upacara minum teh atau yang bisa disebut dengan ruang teh dan biasanya hanya berupa ruangan kecil yang berada di dalam rumah, biara, kuil, sekolah dan bangunan lainnya. Lalu *chashitsu* (茶室) jenis kedua, yaitu berupa bangunan tersendiri yang terdiri dari beberapa ruangan atau disebut dengan rumah teh. *Chashitsu* (茶室) yang berupa rumah teh biasanya terbuat dari kayu dengan gaya bangunan sederhana dan kecil serta letaknya berada di area yang tenang. *Chashitsu* (茶室) dengan model ini biasanya ada di taman atau kebun. Namun selain kedua jenis *chashitsu* (茶室) tersebut, rumah dengan ruangan yang memiliki lantai *tatami* juga bisa digunakan sebagai ruangan untuk melaksanakan upacara minum teh.

Chadogu (茶道具) yaitu alat-alat yang digunakan pada saat melaksanakan *Chanoyu* (茶の湯). *Chadogu* (茶道具) sendiri memiliki motif yang bervariasi sesuai dengan acara serta musim saat pelaksanaan *Chanoyu* (茶の湯). Tipe *Chadogu* (茶道具) berbeda-beda sesuai dengan tipe upacara yang akan dilaksanakan.

Upacara *Chanoyu* (茶の湯) yang diselenggarakan di Hiroma dan bersifat formal akan menggunakan peralatan yang sempurna. Seperti menggunakan *chawan* yang berbentuk sempurna dan lengkap dengan dudukannya, *chawan* seperti ini disebut juga dengan *tenmoku*. Hal ini menggambarkan tujuan acara serta seberapa penting tamu yang datang ke upacara tersebut.

Upacara *Chanoyu* (茶の湯) yang bersifat semiformal akan menggunakan *chawan* yang simetris seperti *hagi* atau *chawan* bergaya Korea. Upacara *Chanoyu* (茶の湯) yang informal, biasanya diselenggarakan di dalam sebuah pondok atau *chashitsu* (茶室) yang bernuansakan pedesaan dan menggunakan *chawan* yang lebih sederhana serta berbentuk apa adanya. Dalam upacara *Chanoyu* (茶の湯) yang seperti ini, akan mementingkan arti kesederhanaan dan mencerminkan keindahan dari *Wabicha* (侘茶).

1. *Chakin* (茶巾): kain lap yang digunakan untuk membersihkan *chawan* atau mangkuk teh dengan bentuk persegi panjang.

2. *Chawan* (茶碗): mangkuk berukuran kecil yang akan digunakan oleh tamu untuk meminum teh, berbagai bentuk dan ukuran *chawan* akan menyesuaikan dengan musim, jenis acara



Chanoyu (茶の湯) yang sedang diselenggarakan. Untuk mempercepat proses pendinginan teh pada musim panas, biasanya akan digunakan chawan dengan dasar yang rendah, sedangkan pada musim panas akan menggunakan chawan dengan dasar yang lebih dalam guna memperlambat proses pendinginan teh. Chawan yang dibuat dengan tangan adalah chawan yang terbaik, adapula chawan yang harganya sangat mahal, ketidaksempurnaan bentuk chawan juga akan menambah nilai dari chawan tersebut.

3. *Chaki/Natsume* (茶器/棗): tempat atau wadah untuk menyimpan bubuk teh hijau, wadah ini biasanya disebut dengan nama chaki, namun penyebutan natsume juga sering digunakan, karena ada beberapa wadah penyimpanan bubuk teh yang berbentuk mirip dengan buah plum.

4. *Chashaku* (茶杓): sendok berukuran kecil yang digunakan untuk mengambil bubuk teh dari *natsume/chaki* untuk memindahkan bubuk teh ke *chawan*. Biasanya chashaku dibuat dari satu batang bambu yang dipahat, namun ada juga yang terbuat dari kayu. Warna dari chashaku menyesuaikan dengan budaya setempat serta musim yang sedang berlangsung saat *Chanoyu* (茶の湯) berlangsung. Untuk bagian yang ada sedikit benjolan menandakan bagian tengah dari *chashaku*.

5. *Chasen* (茶筌): alat dengan bahan bambu yang digunakan untuk mengocok bubuk teh dengan air. Sama seperti chashaku, chasen juga hanya terbuat dari satu batang bambu. Chasen sendiri mudah rusak karena bentuknya yang kecil dan tipis, maka dari itu biasanya penggunaannya langsung menggantinya setelah selesai.

Penyajian Chanoyu (茶の湯)

Jenis teh yang digunakan dalam Upacara Chanoyu (茶の湯) ini adalah matcha. Matcha merupakan teh hijau bubuk yang berkualitas tinggi, diproses dengan cara di-steam, dikeringkan, dan digiling menjadi teh hijau yang berbentuk bubuk. Matcha Ceremonial Grade berwarna hijau, berkualitas tinggi, dan digunakan sebagai teh yang wajib ada ketika melaksanakan Upacara Chanoyu (茶の湯).

Koicha (濃茶), yaitu teknik penyajian teh dengan takaran bubuk teh hijau yang lebih banyak dibandingkan dengan airnya, koicha sendiri menggunakan teh hijau yang berwarna gelap dan disajikan untuk kemudian diminum secara bergantian oleh beberapa orang.

Usucha (薄茶), yaitu teknik penyajian teh, dengan takaran air yang lebih banyak dibandingkan dengan bubuk teh hijaunya, dan memakai teh hijau yang berwarna lebih muda dan cerah serta disajikan untuk dinikmati sendiri. Untuk teknik mengaduk usucha, biasanya bubuk teh hanya diseduh dengan air panas lalu diaduk secara cepat setelah itu dihidangkan. Sedangkan untuk mengaduk teh dengan jenis koicha, bubuk teh hijau harus diaduk secara perlahan dengan arah memutar atau gaya menyerupai tanda tambah agar bubuk teh tercampur dengan sempurna dengan air panas serta menghasilkan rasa yang enak dan tidak pahit.



Prosesi Chanoyu (茶の湯)

Sebelum Upacara Chanoyu (茶の湯) dimulai, tuan rumah akan membersihkan ruangan yang nantinya akan digunakan sebagai tempat berlangsungnya upacara atau biasa disebut dengan *chashitsu*, menggantungkan kakejiku, serta mempersiapkan perapian untuk digunakan merebus air nantinya. Hal ini dipersiapkan, agar nantinya diharapkan prosesi Upacara Chanoyu (茶の湯) ini akan memberikan ketenangan jiwa kepada pesertanya.

Ada banyak hal yang perlu diperhatikan sebelum prosesi Chanoyu (茶の湯) dilakukan. Seperti peralatan, pakaian, kaus kaki, sandal serta perhiasan. Saat prosesi Chanoyu (茶の湯) berlangsung, penyaji teh diharuskan untuk menggunakan kaos kaki, hal ini karena para tamu akan melihat bagian bawah dari penyaji teh saat ia memasuki *chashitsu*. Apabila tidak menggunakan kaos kaki, akan terlihat tidak sopan, dan ditakutkan ada kotoran yang menempel pada kaki tersebut. Hal ini juga berkaitan dengan ajaran Buddha Zen yaitu kesucian.

Tamu yang diundang dalam Upacara Chanoyu (茶の湯) biasanya adalah orang-orang yang dekat dengan *chajin*. Serta, tamu yang diundang haruslah memahami tata cara Upacara Chanoyu (茶の湯), untuk menghindari terganggunya prosesi Upacara Chanoyu (茶の湯). Tamu juga diharapkan untuk mengenakan pakaian sederhana yang sopan dan tidak menampilkan kekayaan.

Saat prosesi Chanoyu (茶の湯), para tamu tidak langsung masuk ke dalam *chashitsu*, melainkan menunggu di *machiai* atau tempat menunggu yang berada di luar *chashitsu* sampai tuan rumah siap untuk menyambut tamu dan mempersilahkan untuk masuk. Karena keterbatasan ruang pada *chashitsu*, maka pada sekali pelaksanaan Upacara Chanoyu (茶の湯), tamu yang datang maksimal berjumlah tiga orang. Sehingga dalam sekali pelaksanaan Upacara Chanoyu (茶の湯) hanya bisa diikuti oleh empat orang saja.

Lalu, setelah tuan rumah siap untuk menerima para tamu, mereka akan berjalan melewati *chaniwa* serta berjalan di tanah yang basah (*roji*), kemudian, para tamu diharuskan untuk mencuci mulut serta tangan mereka dengan air yang ada di dalam *tsukubai* atau sebuah wadah berbahan batu yang berfungsi untuk menampung air, kegiatan ini yang memiliki arti membersihkan diri dari debu serta kotoran dunia. Setelah selesai mencuci mulut dan tangan, para tamu akan melewati *nijiri guchi* atau sebuah pintu yang sangat rendah untuk akhirnya memasuki *chashitsu*.

Setelah memasuki *chashitsu*, para tamu akan duduk bersimpuh di lantai tatami dan beralaskan bantal khusus. Para tamu juga dianjurkan untuk tidak mengeluarkan suara saat sudah berada di dalam *chashitsu* guna menjaga agar suasana tetap tenang. Setelah duduk, para tamu akan diberikan waktu untuk mengamati hiasan dalam *tokonoma* atau sebuah ceruk dalam ruangan yang digunakan untuk tempat menggantungkan dan meletakkan hiasan. Kemudian tuan rumah akan membacakan haiku atau puisi Jepang kepada para tamunya.

Setelah selesai pembacaan haiku, tuan rumah atau *chajin* akan menyajikan *chakaiseki* atau sebuah hidangan lengkap yang terdiri dari nasi putih, sup dan hidangan laut yang biasanya berasa



masam serta sayuran yang harus dimakan hingga habis. Sebelum menikmati teh yang akan disajikan oleh *chajin*, para tamu akan menikmati *wagashi* atau sebuah kue tradisional Jepang yang memiliki rasa manis terlebih dahulu. Setelah para tamu selesai menghabiskan *wagashi*, *chajin* akan mempersiapkan untuk membuat teh.

Chajin akan mulai untuk mempersiapkan teh yang nantinya akan dinikmati oleh para tamu. Pertama-tama, *chajin* akan membersihkan peralatan untuk minum teh, di depan para tamu. Kegiatan membersihkan alat-alat ini termasuk dalam pertunjukan untuk para tamu, maka dari itu gerakan untuk membersihkan alat-alat oleh *chajin* ini sangat halus dan detail. Proses pembersihan peralatan ini dalam proses Chanoyu (茶の湯) merupakan simbol dari penyucian ritual.^[1] Lalu *chajin* akan memasukan tiga sendok matcha ke dalam chawan setelah itu membenturkan chushaku ke chawan guna menjatuhkan bubuk matcha yang tertempel agar tidak terbuang. Hal ini mencerminkan bagaimana manusia diharapkan untuk tidak menyia-nyiaikan apapun, yang menggambarkan bagaimana manusia menghargai dan mensyukuri atas hal yang diberikan oleh kamisama. Kemudian, *chajin* akan menuangkan air panas sesuai dengan takaran ke dalam chawan yang sebelumnya sudah diisi bubuk matcha. *Chajin* akan mengaduk bubuk matcha dengan air panas tersebut menggunakan chasen hingga bubuk matcha larut lalu ditambahkan lagi air panas dan diaduk hingga teh berbuih.

Rasa teh akan dipengaruhi oleh suasana hati serta kemampuan dari *chajin*. Teh yang baik adalah teh yang dipenuhi busa halus serta ketika selesai diminum, tidak meninggalkan bubuk matcha melainkan meninggalkan busa. Sedangkan suasana hati yang buruk dari *chajin* akan membuat teh yang buruk pula. Teh yang tidak baik adalah teh yang apabila diminum hingga habis akan meninggalkan bubuk matcha serta tidak dipenuhi busa halus. Hati dan pikiran yang tenang akan mempengaruhi gerakan kocokan pada teh, apabila suasana hati dan pikiran tidak tenang, *chajin* akan mudah lelah saat mengocok teh. Teh yang dikocok dengan baik dan menghasilkan busa akan meninggalkan rasa yang tidak pahit.

Chajin akan memberikan chawan yang sudah berisi teh kepada tamu, dan tamu akan menerimanya menggunakan tangan kiri lalu memutar chawan tersebut searah dengan jarum jam sebanyak dua kali. Hal ini dimaksudkan untuk memperlihatkan, menghargai dan mengomentari desain dari chawan yang digunakan untuk meminum teh. Penerima teh dan *chajin* akan saling membungkukan badan sebagai tanda penghormatan. Tamu utama akan mendapat giliran pertama untuk meminum teh, dan sebelum meminumnya, ia akan meminta ijin kepada tamu yang lainnya dengan cara membungkukkan badan dan mengucapkan "Osakini".

Tamu akan meminum melalui sisi chawan yang tidak terdapat motif. Setelah menghabiskan teh, tamu akan membersihkan sisi chawan ditempat ia minum menggunakan jari atau dengan tisu yang diambil dari kimono lalu mengembalikan chawan kepada tuan rumah. Setelah itu barulah tamu akan membungkukkan badan. Salah satu cara untuk mengatakan bahwa teh yang disajikan enak adalah dengan menyeruput tetesan terakhir dalam teh tersebut dengan kencang. Kemudian *chajin* akan membersihkan peralatan yang digunakan selama upacara berlangsung.



Nilai Filosofis dalam Chanoyu (茶の湯)

Filosofi yang mendasari Chanoyu (茶の湯) berasal dari ajaran Buddha Zen. Bagaimana teh tidak hanya dihidangkan lalu diminum begitu saja, namun juga sebagai aspek keindahan dan seni. Seperti kesenian keramik yang digunakan perabot chashitsu juga seni arsitektur, tatanan taman serta bentuk tempat berlangsungnya upacara Chanoyu (茶の湯). Chanoyu (茶の湯) juga menggambarkan bagaimana kepribadian serta pengetahuan chajin.

Semangat inti dari upacara Chanoyu (茶の湯) ada dalam konsep wa (和), kei (敬), sei (清) dan jaku (寂). Konsep keempat prinsip utama tersebut dinyatakan oleh Genshitsu Sen.

1. Wa (和), berarti keserasian. Hubungan manusia dengan manusia lainnya, maupun manusia dengan alam, dapat tercermin dalam keserasian peralatan minum teh yang selaras satu sama lain. Sebagaimana dalam kehidupan, manusia akan menyesuaikan dengan manusia lain dan juga alam di sekitarnya.

2. Kei (敬), berarti rasa hormat. Rasa hormat atas segala sesuatunya, hal ini juga tercermin dalam Upacara Chanoyu (茶の湯), dan berlaku tidak hanya para tamu saja namun juga tuan rumah. Semuanya saling menghargai tanpa melihat kedudukan masing-masing dari mereka. Terlihat dari bagaimana cara para tamu memasuki chashitsume lalu injiriguchi, yang mengharuskan mereka untuk membungkuk, serta bagaimana tuan rumah serta para tamu memperlakukan chawan serta benda-benda lainnya yang berada di dalam ruangan teh.

3. Sei (清), berarti kemurnian. Kemurnian menyiratkan bagaimana semua peserta Upacara Chanoyu (茶の湯) akan menyucikan dirinya dari kotoran-kotoran duniawi serta hati dan kembali menjadi murni, serta menyiratkan baik kebersihan ke-duniawian maupun kebersihan hati. Hal ini tercermin dari bagaimana para tamu akan dituntun untuk membersihkan diri sebelum memasuki chashitsu yang melambangkan membersihkan diri dari noda-noda duniawi.

4. Jaku (寂), berarti ketenangan. Jaku atau ketenangan baru dapat terwujud setelah ketiga konsep di atas, yaitu: wa (和), kei (敬), dan sei (清), ditemukan, dialami dan dianut. Maka ketenangan itu akan datang.

Makna Chanoyu (茶の湯)^[SEP]

Dalam Upacara Chanoyu (茶の湯) ada banyak yang harus diperhatikan, seperti ^[SEP]pakaian, peralatan serta keterampilan dari penyaji teh. Karena tiap kegiatan dari prosesi Chanoyu (茶の湯) dibutuhkan konsentrasi yang tinggi untuk dapat mencapai suasana yang damai baik dalam jiwa dan juga dalam pikiran. Semua detail dalam prosesi Chanoyu (茶の湯) dilakukan dengan keharmonisan, baik antara manusia dengan manusia yang lain ataupun hubungan manusia dengan alam sekitarnya. Dan juga dengan sikap hormat antar sesama serta saling menghargai yang tergambar dalam konsep wa (和), kei (敬) dan sei (清) untuk akhirnya mencapai inti dari Chanoyu



(茶の湯) itu sendiri, yaitu ketenangan atau jaku (寂). Upacara minum teh dapat dipahami sebagai suatu disiplin untuk melalui disiplin pikiran, latihan, dan memperoleh pengetahuan. Serta bertujuan untuk mengajarkan perihal ketenangan pikiran dalam keadaan apa pun serta tidak kebingungan atas apa yang akan terjadi di masa depan (Mille, Illusion, Création, 2004). Hal ini menunjukkan bahwa upacara minum teh, budaya masyarakat Jepang, mengandung ajaran yang mendikte bagaimana seseorang harus menjalani hidupnya. Untuk nantinya menjadi manusia yang baik dan hidup dalam damai.

Tradisi Patehan

Andreas Cleyer, yakni seorang ahli botani yang juga merupakan dokter dan pengajar asal Belanda memperkenalkan teh ke Indonesia pada tahun 1686 tepatnya di Batavia. Pada awalnya, teh itu dijadikan sebagai tanaman hias. Di tahun 1728 pun akhirnya dilakukan pengiriman teh dari Cina secara terus-menerus untuk dibudidayakan kembali di Pulau Jawa. Pada saat itu teh tidak dapat dinikmati oleh semua kaum, hanya kaum bangsawan yang dapat menikmatinya dan berkaca pada tradisi minum teh yang ada di Eropa, seperti Tea Time di Inggris.

Seiring berjalannya waktu, teh dapat dinikmati oleh semua kalangan. ^[1]_[sEP]Kebudayaan dan kebiasaan tiap negara pasti berbeda karena mencerminkan keunikan negaranya. Begitu pula Indonesia dan Jepang, meskipun keduanya sama-sama memiliki tradisi minum teh, tentu saja terdapat perbedaan dan keunikan masing-masing. Di Indonesia pun, tidak semua daerahnya memiliki kebudayaan yang berkaitan dengan minum teh. Hanya beberapa daerah, seperti Solo, Tegal, Padang, Sunda, Betawi, dan Yogyakarta yang memiliki tradisi minum teh khusus dan campuran teh yang berbeda. Pada masyarakat biasa di Yogyakarta, kegiatan minum teh tersebut disebut dengan *Nasgitel* (panas, legi, kentel atau panas, manis dan kental) dan masyarakat dapat menikmatinya di kedai atau angkringan yang berada di pinggir jalan ditemani dengan makanan pendamping seperti sate telur, sate usus, dan makanan angkringan lainnya. Teh yang digunakan pun bukan teh celup kemasan siap seduh, melainkan teh tubruk merek tertentu yang memiliki rasa serta aroma yang khas dan ditambahkan dengan gula batu.

Berbeda dengan kalangan biasa, kalangan bangsawan seperti lingkungan Keraton Yogyakarta memiliki cara yang berbeda dalam tradisi minum tehnya disebut dengan Patehan. Kata Patehan berasal dari bahasa Jawa yang berarti teh atau penyedia teh. Patehan merupakan tradisi dalam Keraton Yogyakarta dengan menyajikan minuman kepada Sultan Hamengku Buwono sebagai bentuk permohonan atau doa agar Sultan dijauhkan dari malapetaka dan mendapatkan ketenangan diri. Sesuai dengan namanya, Patehan merupakan salah satu tradisi yang ada dalam Keraton Yogyakarta dan dikhususkan untuk mempersiapkan minuman, terutama teh, beserta dengan seluruh peralatan hingga tata caranya dan dilakukan di sebuah gedhong yaitu Gedhong Patehan yang terletak di sisi selatan Plataran Kedhaton, Keraton Yogyakarta.

Gedhong Patehan tersebut saat ini dijadikan sebagai tempat Abdi Dalem Patehan melakukan tugasnya, yaitu mempersiapkan minuman bagi keperluan keraton. Saat ini, Patehan biasa dilakukan pada pukul 6 pagi dan 11 siang, dan para Abdi Dalem Keparak (Abdi Dalem perempuan) Keraton Yogyakarta membentuk barisan yang terdiri atas lima orang. Dahulu, Patehan tidak



terjadwal sehingga Abdi Dalem Patehan diwajibkan untuk selalu siap sepanjang hari apabila suatu waktu Sultan dan keluarganya menginginkan sebuah minuman. Selain melakukan minum teh di jam 6 pagi dan 11 siang, Patehan juga dilaksanakan pada saat Hari Raya, Sungkeman, Ngabekten, dan hari penting lainnya namun dilakukan dengan lebih istimewa dibandingkan Patehan di hari-hari biasanya.

Sepasang sumur yang digunakan untuk keperluan dalam menyiapkan minuman berada di sisi barat dan juga sisi timur keraton. Di sisi barat, terdapat Sumur Nyai Jalatunda yang digunakan khusus untuk menyeduh minuman. Sedangkan di sisi timur, terdapat Sumur Kiai Jalatunda digunakan untuk kegiatan mencuci.

Jenis teh yang digunakan dalam Patehan, hampir mirip seperti Nasgitel yang menggunakan tipe teh aromatik bukan teh celup kemasan siap seduh. Pada Patehan, merek teh yang biasa digunakan adalah teh 2 tang dan juga teh djumput karena kedua teh tersebut menggunakan campuran teh hijau, bunga melati dan bunga gambir sebagai bahan bakunya sehingga memberikan sensasi relaks ketika meminumnya. Kedua merek teh tersebut juga masih mempertahankan dapur cubung dalam proses pengeringan teh dan berbahan bakar arang.

Alat yang digunakan dalam Patehan disesuaikan pada hari-hari tertentu, misalnya pada upacara Siraman Pusaka, Garebeg, atau Ngabekten. Satu set rampadan (alat minum), yang terdiri atas nampan, teko, cangkir, tatakan, dan sendok mulai dikeluarkan dari tempat penyimpanan. Khusus untuk Sultan, alat-alat tersebut sebelumnya sudah direndam dengan air hangat dan dikeringkan dengan lap. Setelah upacara selesai, peralatan tersebut pun dikembalikan ke gedung Purayakara.

Peralatan minum teh seperti pada upacara Ngabekten di Keraton Yogyakarta disesuaikan dengan aturan yang telah ada sehingga terdapat perbedaan alat yang digunakan antara Sultan, Abdi Dalem, Kerabat Sultan, dan tamu. Untuk Sultan dan Ratu, satu set rampadan yang terdiri atas nampan emas, satu set teko dengan bermotif bunga, satu set cangkir keramik berwarna pink yang dihiasi dengan gambar wajah dari Sri Sultan Hamengku Buwono VII, serta dilengkapi dengan satu sendok emas.

Anak Sultan sewaktu belum menikah dan bergelar Gusti, menggunakan nampan perak, teko keramik bercorak bunga dengan gagang perak, satu set cangkir berwarna pink tanpa gambar, serta satu sendok perak sebagai alat minumannya (rampadan). Berbeda dengan Anak Sultan yang belum menikah, ketika sudah menikah dan berganti gelar menjadi Kanjeng Gusti, alat minumannya menjadi nampan emas, teko keramin bercorak bunga dengan gagang emas, satu set cangkir merah muda tanpa gambar, dan satu sendok emas.

Kerabat Sultan juga memiliki alat minumannya tersendiri yaitu terdiri atas satu set cangkir kuning dengan satu sendok perak tanpa rampadan. Untuk Menantu Sultan, alat minumannya terdiri atas satu set cangkir putih dan satu sendok perak tanpa rampadan.

Wayah Dalem atau Cucu Sultan menggunakan satu set cangkir biru dan satu sendok perak tanpa rampadan sebagai alat minumannya. Abdi Dalem yang memiliki posisi sebagai Bupati, Wedana, Pengulon, dan Juru Kunci hanya menggunakan satu set cangkir putih sebagai alat minumannya.



Upacara minum teh ini ada sejak Keraton Yogyakarta berdiri. Tradisi minum teh yang ada di Yogyakarta tersebut berawal dari kebiasaan sehari-hari yang dilakukan di dalam keraton, kemudian seiring berjalannya waktu, tradisi minum teh tersebut dapat dinikmati oleh masyarakat di luar keraton, misalnya di hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta yang telah diselenggarakan sejak tahun 2011. Dalam acara ini, tamu dapat menikmati pengalaman Patehan dan Jemparingan atau pertunjukan memanah tradisional ala Kerajaan Mataram.

Namun, untuk dapat menikmati pengalaman tersebut tamu perlu mendaftar terlebih dahulu via telepon ke Patehan Royal Hi-Tea Royal Ambarrukmo. Acara ini digelar setiap hari Jumat pukul 4 sore dengan tata cara yang sesuai dengan apa yang dilakukan dalam keraton. Dalam acara ini, nuansa tradisional masih tetap dipertahankan sehingga tamu dapat merasakan pengalaman minum teh ala bangsawan yang autentik.

Proses Pelaksanaan Patehan di Keraton Yogyakarta

Upacara Patehan masih dilakukan sampai saat ini dan dengan adanya tradisi Patehan ini dapat menaikkan komoditi teh di Indonesia. Keunikan dapat terlihat pada tradisi minum teh di Keraton Yogyakarta ini, dimulai dari tahap persiapan peralatan yang digunakan hingga penyajian tehnya. Namun, sangat disayangkan karena saat ini Patehan belum dikenal banyak oleh masyarakat luas dan masyarakat lebih cenderung mengenali tradisi minum teh dari Jepang (Chanoyu) atau Inggris (Tea Time). Jika dilihat, tradisi minum teh atau Patehan ini sama uniknya dengan Royal High Tea dan tradisi minum teh ala Jepang. Bahkan terlebih tradisi Patehan ini merupakan salah satu dari budaya di Indonesia yang masih dilakukan sampai sekarang.

Nama Patehan diambil dari sebuah tempat dilaksanakannya tradisi minum teh tersebut, yakni di Gedhong Patehan. Patehan merupakan ruangan khusus (dapur khusus) untuk menyiapkan dan menyeduh teh yang disajikan kepada Sultan, keluarga, dan juga tamu.

Proses untuk membuat minuman ini dimulai dari menyiapkan kompor api kayu bakar dan mengambil air dari sumur Nyai Jalatunda di sisi barat yang airnya digunakan khusus untuk membuat minuman, sedangkan sumur di sisi timur, sumur Kiai Jalatunda, airnya digunakan untuk urusan bersih-bersih, seperti mencuci perlengkapan yang kotor.

Sebuah ketel khusus digunakan untuk memasak air yang telah diambil dari sumur Nyai Jalatunda. Ketel itu berbahan baku tembaga dan disebut dengan Ketel Kiai Wiji. Bahan baku tembaga itu dipilih karena dipercaya dapat menetralkan air dan juga penangkal bala. Setelah itu, air matang tersebut digunakan untuk menyeduh teh yang akan dibuat sebagai dekokan.

Teh dekokan merupakan air teh yang telah diseduh dan sangat kental yang kemudian akan ditambahkan dengan air biasa agar lebih encer saat disajikan. Dekokan itu didiamkan selama 30 menit tanpa diaduk. Jika sudah siap, setengah air dekokan tersebut dimasukkan ke teko teh khusus yang akan disajikan untuk Sultan. Lalu setengahnya akan diicip oleh Abdi Dalem Keparak yang ditugaskan untuk mencicipi minuman yang telah dibuat. Jika masih ada sisa dekokan dari Abdi Dalem Keparak, barulah sisa tersebut akan diicip oleh Abdi Dalem Patehan.

Tujuan dari pencicipan itu adalah untuk memastikan bahwa minuman teh tersebut aman untuk disajikan kepada Sultan atau Raja. Inilah bukti dari pengabdian Abdi Dalem kepada Sultan. Selama proses membuat minuman untuk Sultan, para Abdi Dalem diwajibkan menggunakan samir.



Penggunaan samir menunjukkan bahwa Abdi Dalem sedang bertugas atau yang disebut ayahan. Samir adalah pakaian lengkap untuk para Abdi Dalem khususnya Abdi Dalem di Keraton Yogyakarta. Bentuknya seperti pita atau selendang kecil dilengkapi hiasan Gombyok di kedua sisinya. Awalnya, keberadaan samir dianggap sebagai aksesoris saja, namun saat ini samir menjadi salah satu unsur penting dalam pakaian Abdi Dalem Keraton Yogyakarta dan tidak dapat sembarang orang dapat memakainya.

Tugas yang dilakukan oleh Abdi Dalem dan wajib menggunakan samir merupakan tugas yang dilakukan di lingkungan keraton seperti membawa pusaka, membawakan makanan untuk Sultan, memberi sesaji, bermain gamelan, atau saat mengajar di forum resmi keraton, serta melaksanakan tugas di luar lingkungan keraton, seperti ketika menjadi wakil di suatu upacara.

Selain untuk penanda bahwa sedang bertugas, keberadaan samir juga digunakan untuk menunjukkan perbedaan barisan Abdi Dalem. Samir dapat dibedakan berdasarkan tingkat atau pangkat Abdi Dalem yang memakainya. Kain cinde bermotif putih dan hitam dengan dasar merah atau Cinde Bang-Bangan menjadi bahan baku utama pembuatan samir. Sebutan lain dari kain cinde adalah Cindai atau Patola, yaitu nama sebuah kain sutra yang dibuat menggunakan teknik ikatan ganda.

Selain meracik teh, semua perlengkapan dan minuman lain yang dibutuhkan juga disiapkan oleh Abdi Dalem Patehan. Para Abdi Dalem Keparak memiliki tugas untuk membawakan berbagai perlengkapan dan minuman yang telah dibuat sekaligus mengganti teh lama dengan teh yang baru dari Gedhong Prabayeksa ke Gedhong Patehan.

Jumlah dari Abdi Dalem disesuaikan dengan kebutuhan dan biasanya terdiri atas lima orang dan empat orang di antaranya bertugas untuk membawakan perlengkapan alat minum, seperti satu set rampadan teh, satu set rampadan kopi, sebuah teko untuk air panas, dan sebuah teko khusus air putih yang biasa disebut klemuk. Klemuk tersebut terisi air yang telah dibiarkan selama satu malam. Satu orang terakhir akan memegang payung untuk melindungi klemuk tersebut.

Penyajian teh yang tidak sederhana di Patehan dikarena tiap-tiap bahannya memiliki takarannya sendiri dan terdapat cara-cara khas yang dilakukan dengan tujuan tertentu. Seperti menyeduh teh tanpa diaduk dengan tujuan agar kualitas rasa teh itu tetap terjaga. Bahan dasar minuman pun tetap menggunakan bahan yang sama dengan minuman yang dibuat pada masa-masa sebelumnya. Selain itu, pemakaian peralatan minum, seperti teko, cangkir, nampan, dan sendok juga memiliki aturannya sendiri. Aturan yang mengikat ini memang terlihat merepotkan. Namun, semuanya memiliki tujuan dan memberikan pembelajaran, bahwa minum teh tidak hanya sebatas melepas dahaga melainkan untuk menikmatinya dengan relaks dan memberikan ketenangan.

Makna Tradisi Patehan

Upacara penyajian teh saat ini berawal dari tradisi minum teh sehari-hari para Sultan Keraton Yogyakarta di masa silam. Namun, terdapat perubahan pada era Sultan Hamengkubuwono IX. Pada masa kepemimpinannya, Sultan Hamengkubuwono IX yang bertahta sebagai Sultan Keraton juga menjabat sebagai pejabat nasional sehingga membuatnya cenderung lebih banyak menghabiskan waktunya di Jakarta. Dikarenakan hal inilah, terdapat perubahan tradisi minum teh di Keraton Yogyakarta.



Patehan tetap dilakukan sebanyak dua kali sehari pada jam 6 pagi dan 11 siang, tetapi teh yang dibuat oleh Abdi Dalem Patehan tersebut tidak lagi disajikan ke Sultan. Teh yang sudah dibuat dibawa ke Gedhong Prabayeksa oleh Abdi Dalem Keparak dan diletakkan hingga pergantian waktu untuk penyajian teh selanjutnya.

Kegiatan penyajian teh ke Gedhong Prabayeksa tetap bertahan sampai sekarang. Abdi Dalem Patehan yang bekerja di dapur disebut Reso dan dibantu oleh asisten yang disebut Bekel. Abdi Dalem Patehan memiliki jam tugas selama 24 jam di setiap waktunya bertugas. Hal ini membuat tradisi Patehan dianggap sebagai lambang dedikasi dan pengabdian Abdi Dalem Patehan kepada Sultan.

Dalam hidup orang Jawa, terdapat kepercayaan pada dua dunia, yaitu Jagad Gede (alam semesta yang besar) dan Jagad Cilik (alam semesta yang kecil atau diri sendiri). Alam semesta kecil (Jagad Cilik) tertinggi dalam hidup orang Jawa adalah Sultan atau Raja, sedangkan alam semesta kecil terendah adalah kawulo (orang-orang atau rakyat). Di antara rakyat dan Sultan tidak memiliki keterikatan dalam membayar kembali apa yang didapatkan dari Sultan melainkan terikat pada perasaan dan pengabdian untuk Sultan.

Sultan melindungi rakyatnya, lalu rakyat yang merasa diasuh kemudian mengabdikan. Sifat dari pengabdian ini tidak terhitung oleh angka, maksudnya adalah rakyat tidak pernah menghitung berapa lama dia akan mengabdikan pada Sultan dan apa yang didupatkannya dari pengabdian tersebut. Seorang Abdi Dalem dapat merasa terbayarkan ketika salah satu anaknya dapat menggantikannya pada posisi tersebut.

Selain pengabdian Abdi Dalem Patehan pada Sultan, tradisi minum teh ini juga menciptakan keakraban dalam keluarga serta mencerminkan kepribadian dan serta mencerminkan karakter dan wawasan tuan rumah yang mencakup tujuan hidup, cara berpikir, hingga agama.

KESIMPULAN

Dari penjelasan terkait kedua jenis upacara minum teh Chanoyu (茶の湯) di Jepang serta Patehan di Keraton Yogyakarta, dapat disimpulkan bahwa kedua upacara teh ini memiliki makna filosofis tersendiri, Chanoyu (茶の湯) yang menganut makna wa (和), kei (敬) dan sei (清) dan jaku (寂), serta Patehan memiliki makna yaitu sebagai bentuk untuk pengabdian kepada Sultan. Unsur yang mendominasi dari kedua upacara minum teh ini pun berbeda, pada Chanoyu (茶の湯) unsur seni lebih mendominasi, sedangkan dalam Patehan, unsur tradisi lebih mendominasi. Hal ini dipengaruhi oleh tujuan dari kedua upacara minum teh tersebut yang berbeda, Chanoyu (茶の湯) dilaksanakan dengan tujuan untuk mencapai kedamaian dari semangkuk teh, pada Patehan, upacara minum teh ini dipersembahkan sebagai bentuk mengabdikan kepada Sultan, sehingga peralatan yang digunakan pun menyesuaikan, pada Chanoyu (茶の湯) digunakan peralatan yang sesuai dengan musim dan jenis acara saat Chanoyu (茶の湯) berlangsung, berbeda dengan Patehan yang diharuskan untuk menggunakan peralatan turun temurun di Keraton.



Meskipun kedua upacara minum teh ini memiliki banyak perbedaan, namun keduanya sama-sama memiliki prosedur pelaksanaan yang ketat. Untuk mencapai tujuan dari Chanoyu (茶の湯) serta Patehan, diharuskan untuk mengikuti tata pelaksanaan upacara dengan benar serta khidmat. Penyaji teh pada Chanoyu (茶の湯) yaitu chajin serta Abdi Dalem pada Patehan, terikat dengan prosedur yang ketat untuk akhirnya menyampaikan teh kepada tamu pada Chanoyu (茶の湯) serta Sultan pada Patehan. Maka dari itu, kedua upacara minum teh ini memiliki ciri khasnya masing-masing namun masih sangat kental dan terikat kepada kebudayaan wilayah setempat.

DAFTAR PUSTAKA

- Halim, G. T., Wicandra, O. B., & Asthararianty, A. (2016). *Perancangan Buku Tentang Tradisi Patehan Di Kraton Yogyakarta*. Jurnal DKV Adiwarna, 1(8), 11.
- Kastuti, T. I., & Permatasari, C. D. *Comparative Study of Chanoyu Tea and Tea Serving in Yogyakarta Palace*. IZUMI, 9(2), 166-175.
- Noviana, F. (2015). *Kesederhanaan Wabicha Dalam Upacara Minum The Jepang*. Jurnal Izumi, 5(1), 37-43.
- Sadakata, Shoichi, Fukao, Akira, & Hisamichi, Shigeru. (1992). *Mortality among Female Practitioners of Chanoyu (Japanese "Tea-ceremony")*. The Tohoku Journal of Experimental Medicine, 166(4), 475-477. <https://doi.org/10.1620/tjem.166.475>
- Sadler, A. L. (1929). *Chanoyu or The Tea Philosophy of Japan a Western Evaluation*. Pacific Affairs, 2(10), 635. <https://doi.org/10.2307/2750271>
- Singer, Jane. (1998). *Chanoyu, the way of tea*. *Japan Quarterly*. 45(3), 60-66.
- Suryawati, C. T. (2018). *Cerminan Jiwa Chanoyu Dalam Pepatah Zen Yang Terdapat Pada Kakejiku*. Ayumi: Jurnal Budaya, Bahasa, Dan Sastra, 5(1). <https://doi.org/10.25139/ayumi.v5i1.826>

Sumber Buku:

- Koentjaraningrat. (2005). *Pengantar antropologi*. Rineka Cipta.^[1]
- Moleong, L.J. (2011). *Metodologi Penelitian Kualitatif Edisi Revisi*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Nazir.M, Ph. D. (2011). *Metode Penelitian*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Tylor, E. B. (1873). *Primitive culture*.

Sumber Link Website:

- Karaton Ngayogyakarta Hadiningrat. (2018). *Patehan, Tempat Minuman Keraton Yogyakarta Berasal*. Diakses pada 2 Juni 2021, pukul 11.12 WIB. Link: <https://www.kratonYogyakarta.id/kagungan-dalem/11/patehan-tempat-minuman-keraton-yogyakarta-berasal>.