

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kehidupan manusia berubah seiring waktu, sangat dinamis, namun ada kebutuhan yang semenjak dahulu yang tak dapat dipisahkan dari kehidupan manusia, yaitu makanan dan minuman. Sejak dalam zaman prasejarah pun kedua hal tersebut sering disebut sebagai kebutuhan primer dalam kehidupan manusia.

Salah satunya adalah teh. Teh pertama kali diperkenalkan di Jepang melalui ajaran Buddha yang berasal dari Cina pada abad ke-6, namun sebelum tahun 1191 teh belum benar-benar memiliki arti bagi masyarakat dan teh mulai berkembang pada zaman Kamakura (1185-1333) yang diperkenalkan oleh Eisai (1141-1215), seorang biksu Zen yang baru kembali dari Cina. Dengan membawa benih-benih teh dan menanamnya di kuil-kuil Zen, Eisai dikenal sebagai “Bapak Penanam Teh di Jepang” (Suzuki, 1973: 272). Menanam benih-benih teh di kuil-kuil Jepang secara tidak langsung sebagai suatu cara agar para biksu dapat lebih berkonsentrasi pada saat melakukan meditasi. Eisai memperkenalkan teh dalam bentuk bubuk *matcha* (teh hijau bubuk dengan kualitas tinggi yang biasanya digunakan untuk upacara minum teh) yang dibawanya dari Tiongkok sebagai obat.

Mutsuko Tokunaga dalam bukunya yang berjudul *New Tastes in Green Tea*, *matcha* adalah teh hijau bubuk yang bertekstur seperti kapur akibat hasil akhir dari penggilingan yang biasanya digunakan pada upacara minum teh formal di Jepang.

Sejak saat itu masyarakat Jepang mulai mengenal kebiasaan pengonsumsian teh yang menggunakan *matcha*. Pada masa itu, kebiasaan minum teh berupa *shoin chanoyu*, yakni *chanoyu* yang diadakan di *shoin* (ruang belajar atau ruang melukis yang biasanya terdapat di kuil). Peralatan teh yang digunakan pun berasal dari Cina (Karamono) yang dipajang di *daisu* (rak yang digunakan untuk memajang peralatan teh).

Pada zaman Muromachi (1338-1573 M), kebiasaan ini menyebar di kalangan bangsawan, prajurit, dan pedagang kaya. Pada awalnya kebiasaan mengonsumsi teh ini dilakukan secara *wabicha*, yakni upacara minum teh yang menekankan pada spiritualitas sesuai dengan ajaran Buddha Zen yang diajarkan oleh Murata Shukou. *Wabicha* mencapai puncak popularitasnya pada akhir zaman ini. Pada pertengahan abad ke-15, kebiasaan minum teh ini berada di bawah kekuasaan kelas pedagang. Kebiasaan minum teh pun mengalami perkembangan. Pada abad itu, kebiasaan pengonsumsian teh yang berupa *wabicha* mengalami penyempurnaan dan berkembang menjadi *chanoyu*, yang kemudian disempurnakan oleh Sen no Rikyu menjadi sebuah upacara minum teh bernama *chanoyu*. Kebiasaan yang awalnya berupa *shoin chanoyu* berubah menjadi *souan chanoyu*, yakni *chanoyu* yang diadakan di *souan* (rumah kecil atau pondok). Ketika karya seni tersebar luas dan kebiasaan ini (*chanoyu*) juga menyebar luas di kalangan masyarakat, baik itu di kalangan bangsawan maupun rakyat biasa (Tanaka, 1998: 15).

Arti kata *chanoyu* sebenarnya adalah “air panas untuk teh“. Namun kemudian berkembang menjadi upacara minum teh dalam tradisi Jepang. Tradisi ini bermula sebelum zaman Edo, atau kira-kira 400 tahun yang lalu. Pada awalnya,

tradisi ini hanya dilakukan oleh kalangan tertentu seperti para pendeta dan kaum bangsawan atau samurai, yang merupakan kebiasaan sosial untuk menjamu tamu terhormat. Ini merupakan sebuah contoh yang paling terkenal dari kebiasaan pengonsumsi teh. (<http://yulider.blogspot.com>)

Kebiasaan menurut *Kamus Besar Bahasa Indonesia* (KBBI), berarti sesuatu yang biasa dikerjakan; pola untuk melakukan tanggapan terhadap situasi tertentu yang dipelajari oleh seorang individu dan yang dilakukannya secara berulang untuk hal yang sama (2012: 186). Pengonsumsi berarti proses, cara, pembuatan mengonsumsi (2012: 728). Jadi, yang dimaksud dengan kebiasaan pengonsumsi teh di sini adalah suatu tindakan yang dilakukan secara berulang untuk hal yang sama oleh sekelompok masyarakat dalam menggunakan atau menikmati teh. (Laily Amalia Savitri, 2014: 2-3)

Pengonsumsi teh hijau tidak hanya dapat dilakukan di tempat makan atau di rumah saja. Dengan adanya modernisasi yang telah terjadi setelah Restorasi Meiji di tahun 1868 yang ditandai dengan berakhirnya zaman feodalisme dan dibukanya Jepang bagi dunia luar membuat masyarakat Jepang berinovasi untuk mengonsumsi teh hijau selain di rumah atau di tempat makan yaitu dengan cara minuman teh hijau yang diproduksi oleh perusahaan minuman ke dalam botol plastik sehingga mereka mudah menikmati teh hijau di mana saja dan kapan saja.

Minuman teh instan pertama kali diperkenalkan oleh Masazo Fujita pada tahun 1918 (Taisho 7) dengan berupa teh konbu (teh yang terbuat dari rumput laut). Dengan hasil rasa yang asin dan manis ini menjadikan teh ini disukai oleh

masyarakat Jepang. (<http://www.gyokuroen.co.jp/>). Pada tahun 1930 (Showa 5), perusahaan Gyokuen Garden mulai mengkomersialkan minuman teh hijau dengan mencampurkan *matcha* dengan gula pasir atau susu. Dengan rasa yang manis dan sudah dikemas sehingga bisa dinikmati dimana saja menjadikan teh hijau ini semakin digemari. (<https://ja.wikipedia.org/wiki/玉露園>)

Menurut seorang pakar teh, Ratna Somantri mengatakan bahwa *matcha* lebih banyak dipergunakan untuk olahan makanan dan minuman karena rasa *matcha* yang cenderung polos dan tidak pahit sehingga cocok untuk dikreasikan ke berbagai hidangan. Selain karena rasa yang polos, *matcha* juga dikenal dengan khasiatnya yang bagus untuk tubuh. Manfaat meminum satu cangkir *matcha* sama dengan mengonsumsi sepuluh cangkir seduhan daun teh dikarenakan *matcha* memiliki kandungan antioksidan yang dapat menangkal radikal bebas, dan juga untuk kecantikan. (<https://travel.kompas.com/>)

Matcha tidak hanya dikonsumsi dengan diseduh saja. Dengan adanya pengaruh globalisasi, *matcha* kini dapat dipergunakan sebagai bahan masakan sehingga mudah untuk dikonsumsi oleh siapapun namun tetap diadaptasi dan disesuaikan dengan budaya Jepang. Misalnya saja adanya inovasi baru yang berupa *matcha ice cream* yang merupakan makanan beku percampuran antara *matcha* atau teh hijau bubuk dengan susu yang didinginkan dengan mengaduk sambil mengurangi suhunya hingga menjadi padat. *Matcha ice cream* pertama kali diperkenalkan pada tahun 1958 oleh perusahaan yang berasal dari kota Wakayama yaitu Gyokurin'en Co., Ltd. Dengan adanya inovasi tersebut serta masyarakat suka mengonsumsi teh hijau, menjadikan teh hijau ini dimodifikasi

dari jenis makanan negara lain namun tetap disesuaikan dengan lidah dan budaya orang Jepang. (<https://ja.wikipedia.org/wiki/玉林園>)

Selain digunakan sebagai pencampuran makanan, *matcha* juga digunakan sebagai pencampuran minuman. Salah satunya adalah pencampuran dengan susu. Misalnya *matcha latte*. Minuman ini merupakan percampuran bubuk teh hijau yang sudah dilarutkan dengan air kemudian dicampur dengan susu. *Matcha* yang memiliki rasa pahit yang cukup tajam dicampurkan dengan susu yang bertekstur seperti krim menjadikan minuman ini lebih mudah untuk dinikmati dan diminati sehingga banyak tempat minum yang menjadikan minuman ini menjadi salah satu menu. Salah satunya adalah *Yojiya Café* yang terletak di Sakyo, Kyoto. Di sana mengkhususkan menyediakan menu-menu yang berbahan dasar *matcha* namun masih dibaluti dengan suasana Jepangnya. Salah satu menu andalannya adalah *matcha latte*. (<https://www.tripadvisor.com/>)

Perilaku orang Jepang yang sangat menjunjung tinggi nilai budaya dan juga sangat menjaga kesehatan tubuh menjadikan *matcha* sebagai salah satu budaya makan yang kini telah menjadi sebuah ikon Jepang di mata dunia. Melihat adanya perkembangan cara mengolah dan mengonsumsi dalam penyajian makanan dan minuman menjadikan penulis tertarik untuk meneliti tentang fungsi *matcha* atau teh hijau bubuk dalam kuliner Jepang dewasa ini.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang sudah dikemukakan di atas, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana sejarah dan perkembangan teh di Jepang?
2. Bagaimana fungsi *matcha* sebagai sajian di dalam minuman dan makanan Jepang dewasa ini?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk memberi informasi dan menjelaskan mengenai asal muasal teh masuk ke Jepang. Mencakup didalamnya adalah mengenai bagaimana masyarakat Jepang menjadikan *matcha* sebagai sajian minuman dan makanan.

1.4 Kegunaan Penelitian

Kegunaan penelitian ini diharapkan memberikan kontribusi untuk menambah pengetahuan tentang *matcha* serta pengolahannya, dan sebagai acuan untuk bahan penelitian berikutnya.

1.5 Kerangka Pemikiran

Budaya menurut Williams (via Storey, 2001: 2-3) berarti suatu proses umum perkembangan intelektual, spiritual dan estetis; pandangan hidup tertentu dari masyarakat, periode, atau kelompok tertentu; atau karya dan praktik-praktik intelektual, terutama aktivitas artistik.

Menurut Koentjaraningrat, kebudayaan adalah keseluruhan sistem gagasan, tindakan, dan hasil karya manusia dalam kehidupan masyarakat yang dijadikan milik diri manusia dalam belajar (2000: 181). Sehingga dapat dikatakan bahwa hampir seluruh tindakan manusia merupakan kebudayaan, karena banyak tindakan tersebut yang dibiasakan melalui proses belajar. Bahkan tindakan manusia sehari-hari seperti makan, minum, tidur, dan berjalan juga termasuk kebudayaan. Makan

dan minum memang merupakan kebutuhan manusia yang ditentukan oleh faktor biologis, namun cara untuk memenuhi kebutuhan tersebut bersifat kultural. Ihromi (*ed.*, 1986: 32) menyebutkan bahwa kebudayaan tidaklah bersifat statis, ia selalu berubah. Kenyataan bahwa banyak kebudayaan yang bertahan dan berkembang menunjukkan bahwa kebudayaan tersebut berubah dan disesuaikan dengan kebutuhan-kebutuhan tertentu dari lingkungannya. Maka tidak mengherankan apabila suatu kebudayaan itu berubah dan berkembang, karena apabila sifat-sifat suatu kebudayaan tidak disesuaikan dengan keadaan tertentu, maka kebudayaan tersebut lama-kelamaan akan menghilang.

Matcha atau teh hijau bubuk adalah teh hijau yang berbentuk bubuk yang dibuat dari menggiling teh hijau hingga halus seperti tepung. *Matcha*, yang biasanya sebagai bahan utama untuk upacara minum teh ini, kini sudah digunakan sebagai bahan untuk berbagai macam jenis minuman bahkan sebagai bahan makanan. Dengan adanya perubahan globalisasi membuat masyarakat Jepang yang tidak bisa lepas dengan kebiasaannya mengonsumsi teh mengalami modernisasi untuk bisa menikmati teh hijau di mana saja dan kapan saja.

1.6 Metodologi Penelitian

Metodologi yang digunakan dalam penelitian ini menyangkut dengan sumber data, metode penelitian, metode dan teknik pengumpulan data, metode dan teknik analisis data serta lokasi dan waktu penelitian seperti yang diuraikan di bawah ini:

1.6.1 Sumber Data

Berdasarkan masalah yang akan diteliti yaitu tentang fungsi *matcha* dalam kuliner Jepang, sumber data yang dipergunakan adalah data tulis primer dan

sekunder. Sumber data primer adalah sumber data yang diperoleh dari buku-buku yang berhubungan dengan penelitian. salah satunya adalah buku karya Mutsuko Tokunaga: 2004, yang berjudul “*New Tastes in Green Tea*”, dan *The Story of Tea: A Cultural History and Drinking Guide* (2007) karya Mary Lou Heiss dan Robert J Heiss.

Sedangkan data sekunder adalah data yang diambil dari artikel, internet dan video yang berhubungan dengan penelitian penulis tentang *matcha*.

1.6.2 Metode Penelitian

Berdasarkan sumber data yang dipakai pada penelitian ini, penulis menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Namawi (2003:63) mengatakan bahwa metode deskriptif dapat digantikan sebagai prosedur pemecahan masalah yang diselidiki dengan menggambarkan subjek atau objek penelitian (seseorang, lembaga, masyarakat, dll) pada saat sekarang berdasarkan fakta-fakta yang ada berdasarkan sebagai mana adanya.

1.6.3 Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Penelitian ini merupakan penelitian budaya. Dalam penelitian budaya, metode penelitian yang biasanya digunakan adalah metode penelitian kualitatif. Oleh karena itu, penelitian ini juga menggunakan metode penelitian kualitatif. Bogdan dan Taylor (via Moleong, 2001:3) mendefinisikan metode kualitatif sebagai prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang dapat diamati.

Teknik pengumpulan data yang digunakan pada penelitian ini adalah dengan metode kajian pustaka (*library research*), yakni dengan mengumpulkan data berupa sumber tertulis dan gambar-gambar yang berkaitan dengan topic

permasalahan, baik yang menggunakan bahasa Indonesia, bahasa Inggris, maupun bahasa Jepang. Sumber-sumber tertulis tersebut antara lain berupa buku-buku, skripsi, majalah, maupun sumber-sumber dari internet yang kebenaran dan kevaliditasannya dapat dipertanggung jawabkan.

1.6.4 Metode dan Teknik Analisis Data

Metode dan teknik analisis data yang dipakai adalah metode analisis data yang bersifat deskriptif, yaitu penelitian yang dilakukan hanya berdasarkan fakta yang ada. (Sudaryanto. 1992: 62)

Langkah-langkah yang akan ditempuh dalam penelitian ini adalah:

- a. mengumpulkan semua data yang berhubungan dengan penelitian,
- b. memisahkan data yang relevan dan tidak relevan dengan maksud dan tujuan peneliti,
- c. mengklasifikasi data-data tersebut sesuai dengan rumusan masalah,
- d. menganalisis data-data tersebut terus menerus sehingga mendapatkan jawaban dari rumusan masalah,
- e. menarik kesimpulan.

1.6.5 Lokasi dan Waktu Penelitian

a. Lokasi Penelitian

Lokasi pengumpulan data dan proses penelitian dilakukan di kota Padang, Sumatra Barat. Penelitian ini banyak dilakukan di pustaka Universitas Bung Hatta, dan Pustaka Daerah Padang. Selebihnya dilakukan di tempat tinggal penulis.

b. Waktu Penelitian

Waktu pengumpulan data dan proses penelitian dilakukan sebagian besar pada malam hari, dan pada saat penulis memiliki kesempatan untuk mengerjakan.

Kerangka Konseptual

