

**PENGENALAN DAN WORKSHOP SADOU ATAU UPACARA MINUM TEH  
JEPANG  
BAGI SISWA SMA DI JAWA TENGAH**

**Penulis**

Fajria Noviana, S.S., M.Hum

S.I. Trahutami, S.S., M.Hum

Elizabeth Ika Hesti ANR, S.S., M.Hum

Lina Rosliana, S.S., M.Hum

Dosen Program Studi S1 Bahasa dan Kebudayaan Jepang

Fakultas Ilmu Budaya Universitas Diponegoro

Telp./Faks: (024) 76480619 e-mail: sastrajepangundip@gmail.com

**ABSTRAK**

Jepang dikenal sebagai negara modern yang masih menjaga kelestarian berbagai budaya tradisionalnya, salah satunya adalah *sadou* atau upacara minum teh. *Sadou* sebenarnya merupakan budaya asli Cina yang dibawa ke Jepang oleh seorang pendeta Buddha yang kemudian dimodifikasi sehingga sekarang dikenal luas sebagai budaya tradisional Jepang. Selain sebagai bagian dari Tridharma Perguruan Tinggi, kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam bentuk *workshop* ini juga bertujuan untuk menumbuhkan keinginan dan semangat bagi generasi muda, khususnya siswa SMA, untuk menjaga dan melestarikan budaya tradisional bangsa sendiri. Kegiatan ini dilaksanakan dua kali, yaitu pada tanggal 20 Oktober dan 4 November 2018, yang bertempat di Fakultas Ilmu Budaya Universitas Diponegoro. Dari *workshop* ini, para peserta menjadi tahu bahwa negara Jepang yang telah sangat maju dan modern tetap berupaya keras dengan berbagai cara untuk melestarikan budaya tradisionalnya di tengah derasny arus budaya asing yang masuk ke Jepang.

**Kata kunci : *sadou*, ritual, budaya tradisional**

**ABSTRACT**

*Japan is known as a modern country that still maintains the preservation of various traditional cultures, one of which is *sadou* or tea ceremony. *Sadou* is actually a native Chinese culture that was brought to Japan by a Buddhist priest who was later modified so that it is now widely known as traditional Japanese culture. Aside from being part of the Tridharma Perguruan Tinggi, this workshop as community service activity also aim to foster the enthusiasm of young generation, especially high school students, to preserve the Indonesian traditional culture. This activity was held twice on October 20 and November 4, 2018, which took place at the Faculty of Humanities, Diponegoro University. From this workshop, the participants learned that the highly developed and modern Japan is still working hard in various ways to preserve its traditional culture in the midst of the heavy flow of foreign cultures entering Japan.*

**Keywords : *sadou*, ritual, traditional culture**

## 1. PENDAHULUAN

Jepang dikenal sebagai negara modern yang masih menjaga kelestarian berbagai budaya tradisionalnya. Salah satunya adalah upacara minum teh yang dalam bahasa Jepang disebut dengan 茶道 atau dibaca *sadou*. *Sadou* terdiri dari dua huruf, yaitu (sa) yang berarti teh dan (dou) yang berarti jalan atau cara. Oleh karena itu, secara etimologi kata *sadou* dapat diartikan sebagai cara menyajikan dan menikmati teh.

Pada umumnya, orang beranggapan bahwa upacara minum teh ini merupakan budaya asli Jepang. Padahal, budaya tradisional ini sebenarnya berasal dari Cina. Menurut Okakura dan Plutschow, upacara minum teh ini baru diperkenalkan di Jepang pada periode Kamakura (1192-1333) oleh seorang pendeta Buddha Zen bernama Myoan Eisai sekembalinya dari Cina untuk mempelajari agama Buddha. Eisai memperkenalkan upacara minum teh ini karena teh digunakan untuk menambah kesiagaan selama bermeditasi dalam tradisi Buddha. Setelah itu, seiring dengan semakin berkembang dan meluasnya ajaran Buddha Zen, maka *sadou* juga turut berkembang di Jepang (Noviana, 2015).

Berdasarkan pada hal yang disebutkan di atas, maka dapat dikatakan bahwa bangsa Jepang memiliki kemampuan yang sangat baik dalam memodifikasi sesuatu yang sebenarnya berasal dari luar Jepang menjadi sesuatu yang dikenal secara luas sebagai produk asli Jepang. Okakura dalam bukunya yang berjudul *The Way of Tea* bahkan menyatakan bahwa

*"Teaism is a cult founded on the adoration of the beautiful among the sordid facts of everyday existence. It inculcates purity and harmony, the mystery of mutual charity, the romanticism of the social order."*  
(Cross, 2009)

Mengingat bahwa *sadou* sebagai budaya tradisional Jepang mendapat penilaian yang tinggi di mata bangsa asing, Program Studi S1 Bahasa dan Kebudayaan Jepang Fakultas Ilmu Budaya Universitas Diponegoro kemudian mengadakan pengenalan dan *workshop* mengenai *sadou* atau upacara minum teh bagi siswa SMA di Jawa Tengah dengan tujuan sebagai berikut.

- a. Mengenalkan *sadou* sebagai salah satu budaya tradisional Jepang yang masih dijaga kelestariannya.
- b. Memberi kesempatan bagi siswa SMA di Jawa Tengah yang memiliki minat dalam budaya tradisional Jepang, khususnya *sadou*, untuk dapat mempraktikkannya secara langsung di bawah bimbingan alumnus Urasenke Gakuen Chado Senmon Gakko, salah satu sekolah bagi yang ingin menjadi peneliti, ahli, maupun instruktur *sadou* profesional.
- c. Menumbuhkan keinginan dan semangat bagi generasi muda, khususnya siswa SMA, untuk menjaga dan melestarikan budaya tradisional bangsa sendiri.

## 2. TINJAUAN PUSTAKA

### 2.1. Sejarah *Sadou*

Minuman teh baru dikenal di Jepang seiring dengan masuknya agama Buddha dari Cina pada zaman Nara (794-1192). Pada masa itu, teh hanya dapat dinikmati oleh kalangan pendeta atau bangsawan, karena teh hanya ditanam di kuil dan dianggap sebagai barang mewah. Seorang pendeta Buddha Zen bernama Myoan Eisai kemudian memperkenalkan ritual atau upacara minum teh (*sadou*) setelah ia kembali dari Cina untuk mempelajari agama Buddha pada zaman Kamakura (1192-1333). Dalam tradisi Buddha, teh digunakan untuk menambah kesiagaan selama bermeditasi. Kemudian, seiring

dengan makin berkembang dan meluasnya ajaran Buddha Zen, *sadou* juga turut berkembang di Jepang namun masih terbatas pada kalangan bangsawan (Noviana, 2015).

Seiring dengan perubahan arsitektur Jepang dari model kemewahan istana menjadi lebih sederhana pada zaman Muromachi (1338-1573), *sadou* pun juga mulai diselenggarakan dengan versi yang lebih sederhana. Seorang pendeta Zen bernama Murata Shukou kemudian menyederhanakan tata cara dan jiwa *sadou* yang terus digunakan hingga sekarang ("The Japanese Tea Ceremony," 2007).

Selain Shukou, salah seorang tokoh penganut Buddha Zen yang juga menyebarkan pemikiran tentang kesederhanaan ke dalam ritual *sadou* adalah Sen no Rikyuu (1522-1591). Rikyuu berkeinginan agar ritual ini dapat diikuti oleh semua golongan masyarakat. Pemikiran Rikyuu ini ternyata mendapat perhatian dan dukungan dari seorang bangsawan yang berpengaruh di masa itu yang bernama Toyotomi Hideyoshi. Hideyoshi meminta Rikyuu untuk menjadi pembawa upacara pada tiap *sadou* yang ia selenggarakan. Sejak saat itu, Rikyuu dikenal sebagai tokoh yang berhasil membawa jiwa kesederhanaan dalam setiap ritual minum teh yang ia bawakan (Noviana, 2015).

## 2.2. Peralatan yang Digunakan dalam *Sadou*

Peralatan yang digunakan dalam *sadou* sangat banyak jumlahnya. Berikut ini adalah peralatan pokok yang wajib tersedia dalam penyelenggaraan *sadou* ("The Japanese Tea Ceremony," 2007).



Gambar 1. *Chawan*

*Chawan* adalah mangkok untuk meminum teh yang terbuat dari keramik. Terdapat berbagai tipe yang penggunaannya disesuaikan dengan musim yang ada di Jepang.



Gambar 2. *Natsume*

*Natsume* adalah wadah *matcha* (bubuk teh hijau) yang digunakan saat penyelenggaraan *sadou*. Di luar waktu penyelenggaraan *sadou*, *matcha* tidak harus disimpan dalam *natsume*.



Gambar 3. *Chashaku*

*Chashaku* adalah sendok yang terbuat dari bilah bambu untuk mengambil *matcha* dari dalam *natsume* untuk diisikan ke dalam *chawan*. Ukuran ujung *chashaku* selalu seragam, karena disesuaikan dengan porsi *matcha* yang digunakan untuk diseduh.



**Gambar 4.** *Chasen*

*Chasen* adalah pengaduk *matcha* yang terbuat dari bambu. Bagian ujungnya berbentuk seperti sikat yang membulat agar *matcha* yang diaduk dapat menghasilkan buih yang lembut dan banyak.



**Gambar 5.** *Hishaku*

*Hishaku* adalah sendok berbentuk seperti gayung bertangkai panjang, yang digunakan untuk mengambil air panas dari *kama* untuk dituang ke dalam *chawan*.



**Gambar 6.** *Kama*

*Kama* adalah ketel yang terbuat dari besi atau tembaga, yang digunakan untuk mendidihkan air untuk dituang ke *chawan*. Bagian luarnya biasanya dihiasi dengan motif hewan atau pemandangan.

### 3. METODE

Pelatihan dan *workshop sadou* atau upacara minum teh Jepang bagi siswa SMA di Jawa Tengah ini melibatkan 64 orang siswa SMA. Kegiatan ini dilaksanakan dua kali, yaitu pada tanggal 20 Oktober dan 4 November 2018, yang bertempat di Fakultas Ilmu Budaya Universitas Diponegoro. Tiap pelaksanaannya dilakukan dalam dua sesi yang masing-masing diikuti oleh 16 peserta. Pengaturan peserta ini dilakukan untuk menyesuaikan dengan jumlah *chawan* dan *chasen* yang tersedia.

Instruktur dalam kegiatan pengenalan dan *workshop* ini adalah para sukarelawan yang tergabung dalam kelompok *Nihongo Partner* yang berasal dari institusi Japan Foundation. Dalam pelaksanaannya, empat orang instruktur ini mengawali dengan menyampaikan materi tentang sejarah dan tata cara pelaksanaan *sadou*, serta memutar video tentang *sadou* untuk seluruh peserta. Peserta kemudian diberi kesempatan untuk menanyakan hal-hal yang berkaitan dengan materi, lalu dilanjutkan dengan latihan praktik secara berpasangan. Secara bergantian, tiap pasangan akan berperan sebagai tamu dan tuan rumah yang menyajikan teh untuk tamunya.

Peralatan *sadou* yang digunakan dalam kegiatan ini merupakan milik dari Japan Foundation, mengingat mahalnya harga peralatan ini di Indonesia. Selain mahal, peralatan ini pun hanya bisa didapatkan melalui *online shop* karena tidak adanya toko yang menjualnya. Sementara, *matcha* yang digunakan didapatkan dari orang Jepang yang berdomisili di Semarang dan menjadi pengajar pada prodi D3 Bahasa Jepang Sekolah Vokasi Universitas Diponegoro.

#### 4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Ritual *sadou* dimulai sejak tuan rumah menyambut para tamu yang datang. Setelah melakukan beberapa ritual, para tamu akan dipersilakan untuk memasuki ruang khusus yang menjadi tempat diselenggarakannya *sadou* yang disebut *chashitsu*.

Pelaksanaan *sadou* dalam *workshop* ini tidak dilakukan secara penuh, mengingat pelaksanaan ritual *sadou* yang sebenarnya memakan waktu yang cukup lama, yaitu 3-5 jam (Omotesenke, 2005). Dalam dua kali pelaksanaan *workshop*, tiap pelaksanaannya dilakukan dalam dua sesi, dengan masing-masing sesi diikuti oleh 16 peserta. Mengingat lamanya waktu yang diperlukan jika melaksanakan ritual *sadou* secara lengkap, maka dalam *workshop* ini peserta langsung diajak untuk mempraktikkan cara menyeduh atau membuat teh dan menyajikannya setelah mendapat penjelasan singkat dari instruktur, yang dijelaskan sebagai berikut.

Pertama-tama, peserta diatur untuk duduk berhadap-hadapan dalam dua baris, yang masing-masing barisnya diisi oleh delapan orang dan dipandu oleh satu orang instruktur. Ini dilakukan karena para peserta akan bergantian menjadi tamu dan tuan rumah yang menyajikan teh. Kemudian, instruktur mendemonstrasikan hal-hal yang harus dilakukan dan diucapkan saat menyajikan dan menikmati teh, baik oleh tuan rumah maupun tamu.



**Gambar 7.** Instruktur mendemonstrasikan cara membuat dan menyajikan teh

Berikutnya, para peserta yang berperan sebagai tuan rumah mempraktikkan cara menyeduh *matcha*. Dua sendok *chashaku* penuh *matcha* dimasukkan ke dalam *chawan*, lalu ditambahkan sekitar 60 ml air panas. *Matcha* tersebut lalu diaduk menggunakan *chasen* dengan gerakan sangat cepat hingga menghasilkan buih halus yang tebal. Cara mengaduk yang diajarkan adalah dengan arah gerakan tangan yang membentuk huruf "m".

Sebelum meminum teh yang disajikan, tamu dipersilakan untuk menikmati *wagashi* atau kue manis tradisional Jepang yang dihidangkan. Ini bertujuan untuk menyiapkan lidah tamu sebelum mengecap teh yang umumnya dianggap pahit. Namun, dalam *workshop* ini *wagashi* diganti dengan penganan tradisional Jawa yang tampilan, tekstur, dan rasanya mirip dengan *wagashi* karena sulitnya mendapatkan *wagashi* di Indonesia. Kemudian, sebelum mengangkat *chawan* teh, hendaknya tamu membungkukkan badan dengan tangan diletakkan di lantai, lalu mengucapkan "*otemae choudai itashimasu*" yang dapat diartikan "terimakasih atas sajian anda". Setelah itu, barulah tamu meminum teh yang disajikan, dengan cara memegang *chawan* seperti gambar berikut.



**Gambar 8.** Peserta meminum teh dengan cara memegang *chawan* sesuai aturan yang ditentukan

Setelah peserta yang berperan sebagai tamu menghabiskan tehnya, ia wajib membersihkan *chawan* yang ia gunakan dengan cara mengelapnya dengan tisu. Ini bertujuan untuk menjaga kebersihan sebagai representasi kemurnian *sadou*, meskipun *chawan* tetap dicuci menggunakan air sebelum disimpan. Kemudian, para peserta ini pun bertukar peran, sehingga semua peserta dapat mempraktikkan cara menyeduh dan menikmati teh dalam ritual *sadou*.

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

Pengenalan dan *workshop sadou* bagi siswa SMA di Jawa Tengah sebagai wujud pengabdian kepada masyarakat prodi Bahasa dan Kebudayaan Jepang ini berjalan lancar. Dalam *workshop*, tampak bahwa para siswa SMA yang menjadi peserta sangat antusias, terutama saat mereka mendapat kesempatan untuk mempraktikkan ritual *sadou*. Dari *workshop* ini, para peserta menjadi tahu bahwa negara Jepang yang telah sangat maju dan modern tetap berupaya melestarikan budaya tradisionalnya di tengah gencarnya arus budaya asing yang masuk ke Jepang.

Upaya pelestarian budaya tradisional yang dilakukan pemerintah Jepang pun dilakukan dengan sungguh-sungguh, salah satunya adalah dengan adanya sekolah atau akademi yang khusus mengajarkan segala hal tentang *sadou*. Hal ini menunjukkan bahwa untuk menjadi negara maju dan modern bukan berarti meninggalkan hal-hal yang bersifat tradisional. Oleh karena itu, para peserta *workshop* yang dapat dikatakan mewakili generasi muda ini diharapkan mempunyai rasa memiliki atas budaya tradisional daerah masing-masing, sehingga budaya tradisional Indonesia tetap lestari.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih ditujukan kepada pihak *Nihongo Partner* dan Japan Foundation, atas bantuan tenaga instruktur dan peralatan *sadou*. Ucapan terima kasih juga ditujukan kepada sekolah-sekolah SMA di Jawa Tengah yang telah berpartisipasi dalam pengenalan dan *workshop sadou* ini. Tidak lupa, ucapan terima kasih juga ditujukan kepada Ibu Misaki Shinohara yang telah banyak membantu, terutama untuk mendapatkan *matcha*.

## DAFTAR PUSTAKA

- Cross, T. (2009). *The Ideologies of Japanese Tea : Subjectivity, Transcience, and National Identity*. Kent: Global Oriental, Ltd.
- Noviana, F. (2015). Kesederhanaan Wabicha dalam Upacara Minum Teh Jepang. *Izumi*, 4(1), 37–43. Retrieved from <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/izumi/article/view/9083/7358>
- Omotesenke. (2005). Japanese Tea Culture. Retrieved from <http://www.omotesenke.jp/index.html>
- The Japanese Tea Ceremony. (2007).

Retrieved from <http://japanese-tea-ceremony.net/>

## APPENDIX



**Gambar 9.** Tayangan video tentang *sadou*



**Gambar 10.** *Matcha* yang diaduk dengan *chasen* hingga berbuih



**Gambar 11.** Panganan tradisional Jawa sebagai pengganti *wagashi*