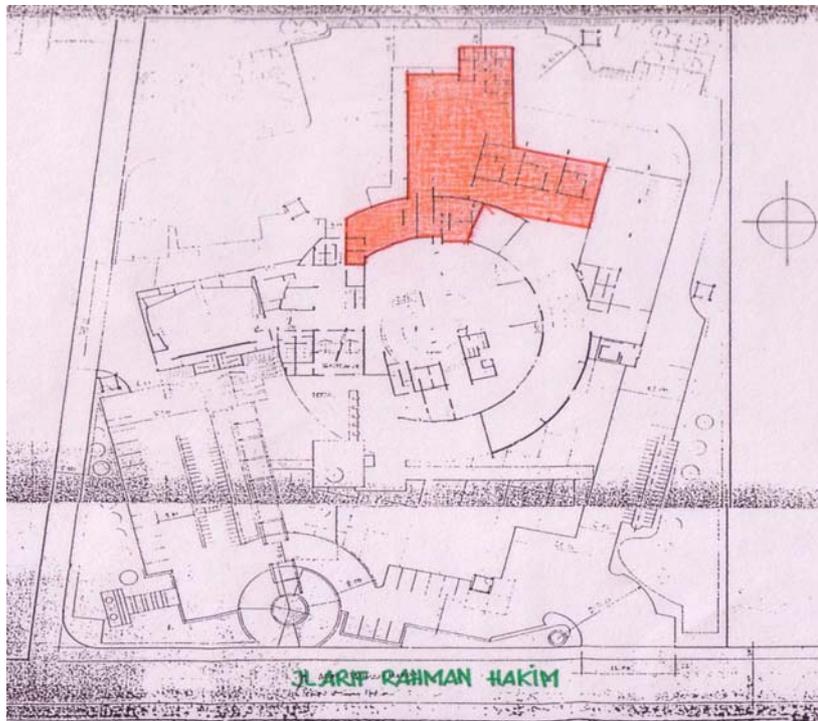


2. TINJAUAN DATA

2.1. Data Fisik Tapak Dan Bangunan

2.1.1. Data Fisik Luar Tapak

Tata guna lahan merupakan fasilitas pendidikan atau umum. Kondisi lahan adalah tanah rawa dipenuhi alang-alang, yang ditempati oleh pemukiman kumuh. Lingkungan sekitar tanpa didukung adanya perumahan, juga didominasi oleh kampus-kampus perguruan tinggi.



Gambar 2.1. Site Plan

Pusat Informasi dan Seni Budaya Jepang batas wilayahnya sebagai berikut:

Batas Barat : Jl. Klampis Maja selebar 5.00m

Batas Timur : PT. Garam

Batas Selatan : Jl. Arif Rahman Hakim selebar 10m

Dengan trotoar disebelah kanan dan kiri badan jalan yang selanjutnya akan dikembangkan menjadi 40m.

Batas Utara : Lahan persawahan

2.1.2. Data Fisik Dalam Tapak

Lokasi merupakan restoran Jepang yang terletak pada lantai satu bangunan. Lokasi berdekatan dengan area exhibition dan main hall, dekat pula dengan area parkir dengan luasan $\pm 1100 \text{ m}^2$. Terdapat penurunan dan kenaikan lantai (-120; +100), plafon (+450; +500). Hanya terdapat glass block pada dinding. Lokasi terbagi menjadi beberapa area yaitu, area restaurant, sukiya dapur dan toilet (yang dapat dicapai dari luar lokasi)

2.2. Data Pemakai

2.2.1. Struktur Organisasi

Perancangan Interior Japanese Tea House ini merupakan karya fiktif sehingga tidak memiliki data pemakai. Data pemakai akan muncul pada analisis perancangan yang dilihat dari struktur organisasi data survey kemudian dianalisis sesuai dengan kebutuhan perancangan ini.

2.3. Data Lapangan

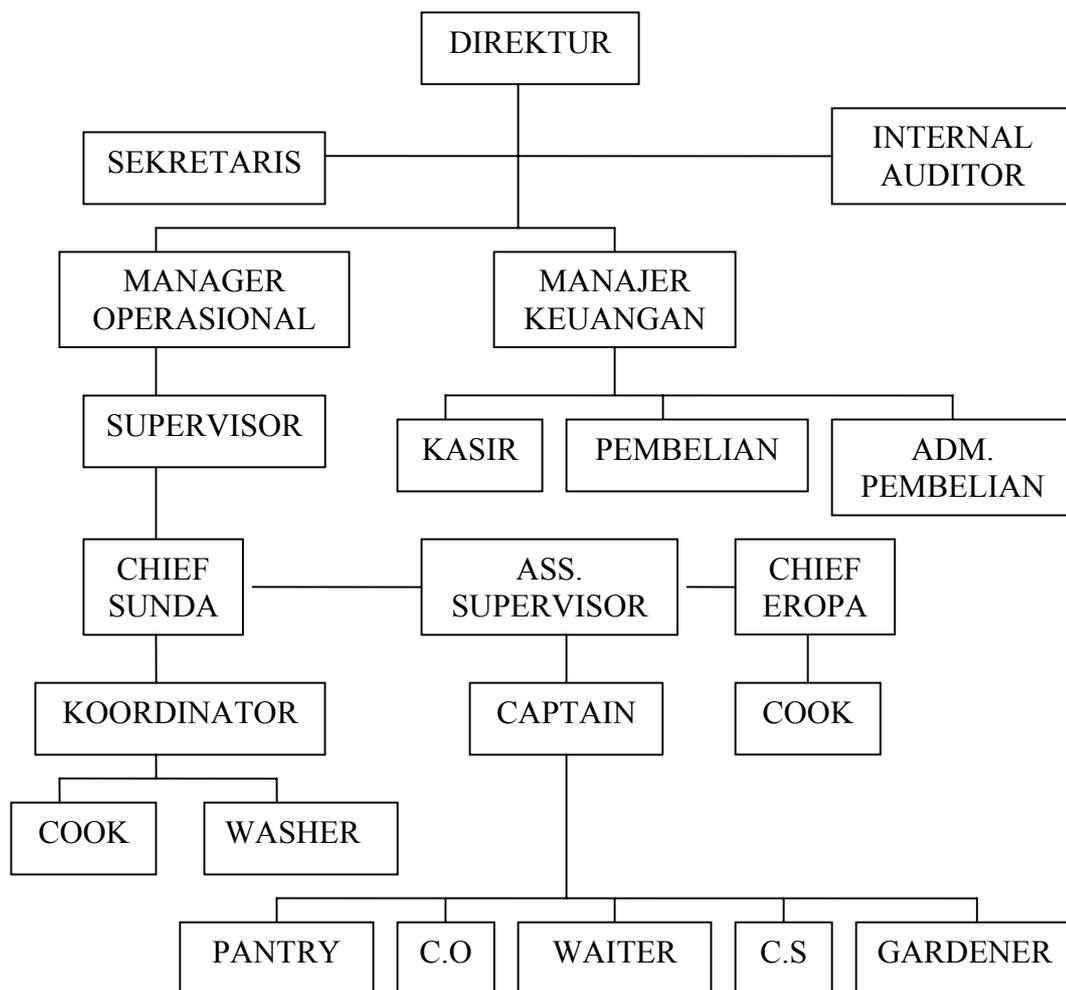
2.3.1. Dago Tea House

Dago Tea House terletak di jalan Bukit Dago Utara no 53 Bandung. Awalnya dikenal sebagai tujuan wisata nostalgia bagi sebagian turis manca negara untuk menikmati seduhan teh panas” di kawasan sejuk Bandung Utara Dago. Dago Tea House kemudian mengadakan sistem kontrak dengan Taman Budaya Jawa Barat, dibawah Direktorat Jendral Kebudayaan, sehingga Dago Tea House bertanggung jawab atas keberadaan, perkembangan dan pelestarian seni budaya daerah.

Fungsi Dago Tea House adalah sebagai berikut:

- Melaksanakan pertunjukan seni.
- Melaksanakan ceramah, lokakarya, sarasehan, seminar, informasi dan publikasi seni.
- Menyelenggarakan tata usaha dan rumah tangga taman budaya.

Berikut akan dijelaskan struktur organisasi dari Dago Tea House pada gambar 2.3.



Gambar 2.2. Struktur Organisasi Dago Tea House

- **Manager Keuangan :**
Bagian keuangan mempunyai tanggung jawab pendapatan dan pengeluaran keuangan perusahaan.
- **Supervisor :**
Bertanggung jawab membantu tugas Manager dalam melaksanakan operasional
- **Adm. Pembelian :**
Bertugas melaksanakan pembelian, penerimaan barang atau peralatan keperluan restoran

- Chief Eropa :
Menyediakan atau menjual makanan dan minuman sama dengan tugas Chief Sunda
- Waiter :
Bertugas menerima dan membawa pesanan tamu, menyiapkan dan menyelesaikan setiap keluhan tamu terhadap pelayanan

23 point yang dilakukan oleh Waiter, yaitu :

1. Greeting
2. Guide guest to table
3. Setting guest
4. Opening guest napkin
5. Opening water globe
6. Pouring ice water
7. Introducing special today
8. Give the menu
9. Talking order
10. Repeating the order
11. Give bread and butter
12. Adjustment
13. Serve the food appetizer main course
14. Clear up appetizer
15. Crumbing
16. Offering the dessert
17. Adjustment dessert
18. Serve the dessert
19. Clear up the dessert
20. Asking coffee or tea
21. Billing
22. Say thank you
23. Do come again

Fasilitas taman budaya

- Gedung terbuka → memuat ± 1200 orang
- Gedung teater tertutup → 800 kursi
- Cafeteria dan restoran

Terdapat saung lesehan Sunda (1 saung = 10 orang)

- Saung pinggir 6 buah = 60 orang
- 5 saung = 50 orang
- Saung 4 buah = 40 orang
- Payung kanan saung taman 4 buah = 16 orang
- Payung kiri saung taman 5 buah = 20 buah
- Meja kecil sekitar teater untuk 9 orang
- Meja standart dengan kapasitas 100 orang
- Café = 20 orang
- Galeri
- Sanggar seni
- Sekretariat

2.3.2. Starbucks Coffee (Tunjungan Plasa 4 (SOGO), lantai UG)

Keberadaan tapak luar secara makro ia terletak pada sebuah plasa di tengah kota dimana ia merupakan plasa terramai di Surabaya.

Starbucks Coffee memiliki standart interior yang sama di seluruh dunia sebagai *cooperate identity*, yaitu dengan penggunaan warna-warna merah, coklat, dan hijau pada seluruh aspek pembentuk ruangnya. Adanya sebuah lampu gantung berwarna merah yang mereka sebut *telur unta* merupakan identitas yang keberadaannya pasti ada di seluruh cabang Starbucks Coffee di Indonesia.

Material lantai yang digunakan adalah keramik dan karpet. Dinding merupakan dinding *non structural*. Langit-langit memiliki pola permainan kreatif, terdapat banyak *overlapping*. Sistem pencahayaan dari lampu yang dipasang pada langit-langit, sistem elektikalnya disediakan langsung pada pihak manajemen Tunjungan Plasa, namun ia dapat mengoperasikan sistem pencahayaannya secara

pribadi. Sistem penghawaan dari Air Conditioner (AC) yang disuplay dari Plasa Tunjungan dan dari Sogo.

Starbucks Coffee Plaza Tunjungan yang tergolong paling luas areanya di Asia Tenggara, memiliki enam ruang, antara lain : *meeting room*, *office*, gudang, *no smoking area*, *diswashing area*, dan WC. Karena sistem Starbucks Coffee adalah *self-serving* maka tersedia 2 buah kondimen bar sebagai tempat fasilitas yang diperuntukkan bagi pengunjung untuk menyesuaikan rasa minuman yang mereka pesan sesuai selera mereka, yaitu dengan menambahkan gula, coklat, vanilla, rempah-rempah, dan sebagainya.

Perabot yang disediakan selain banyaknya kursi dan meja, juga terdapat lima set sofa sebagai area untuk pengunjung yang sangat ingin bersantai yang keberadaannya berbeda dari kafe-kafe pada umumnya. Terdapat display product yang memajang cangkir-cangkir jualannya, selain *counter service* (bar).

Starbucks adalah nama terkenal dalam bisnis kafe shop. Kedai kopi yang memulai debutnya tahun 1971 di Seattle, Washington, Amerika Serikat ini, kini telah melebarkan sayapnya ke berbagai penjuru dunia dengan jumlah *outlet* mencapai 5.688 buah. Struktur organisasi Starbucks coffee ini dipegang langsung oleh kantor pusat Starbucks di Seattle, melalui *district manager*.



Gambar 2.3. struktur Organisasi Starbucks Coffee

Barista merupakan julukan bagi si pembuat kopi di *café station*, selayaknya *bartender* di *bar*. Jumlah staf yang terhimpun dalam Starbucks coffee di Plasa Tunjungan Surabaya ini sebanyak 22 personalia yang terbagi dalam tiga *shift*, termasuk staf di *Galaxy Mall*, dimana tugas para personalia tidak hanya bertugas pada satu tempat saja (Plasa Tunjungan), namun suatu saat mereka dapat ditugaskan di Starbucks coffee *Galaxy Mall*. Masing-masing personalia tidak memiliki tugas yang tetap, mereka harus dapat mengerjakan semua pekerjaan

yang dituntut di kafe ini, misalnya membuat kopi, sebagai kasir, menjaga bar, menjaga *pastry*, menjaga *cafe station*, membersihkan meja, dan *dis-washing*. Pembagian tugas masing-masing personalia baru dijelaskan sesaat sebelum kafe beroperasi.

2.4.Data Literatur

2.4.1.Teh

Tanaman teh dengan nama latin *Camelia Sinensis* pada umumnya tumbuh di daerah tropis dengan ketinggian antara 200 sampai dengan 2.000 meter diatas permukaan laut dengan suhu cuaca antara 14 sampai dengan 25 derajat celcius. Ketinggian dari tanama teh itu sendiri dapat mencapai 9 sampai 20 meter. Namun untuk mempermudah pemetikan daun-daun teh sehingga mendapatkan pucuk daun mudayang baik, maka pohon teh selalu dijaga pertumbuhannya dengan cara dipotong sampai 1 meter. Daun mengandung kafein (2 - 3%), theobromin, theofilin, tanin, xan-thine, adenine minyak asiri, kuersetin, naringenin, dan natural fluoride. Tanin mengandung zat epigallocatechin galat, yang mampu mencegah kanker lambung dan kerongkongan. Setiap 100 g daun teh mempunyai kalori 17 kJ dan mengandung 75 - 80% air, polifenol 25%, protein 20%, karbohidrall, 4%, kafein 2,5 - 4,5%, serat 27%, dan pektin 6%. Biji mengandung saponin yang beracun dan mengandung minyak.

Saat ini tanaman teh semakin berkembang menjadi tanaman perdagangan, yang menjadikan ragam tanaman ini semakin berkembang pula. Keragaman tanaman teh dapat dihasilkan melalui penyilangan berbagai macam jenis teh serta akibat dari pengaruh tanah dan iklim yang menghasilkan hasil yang berbeda pula. Hingga saat ini terdapat 1.500 jenis teh yang berasal dari 25 negara yang berbeda diseluruh dunia. Namun pada dasarnya jenis tanaman teh hanya terdiri dari tiga kelompok utama, yaitu:

- Teh hitam (black tea)

Teh hitam adalah jenis teh yang pengolahannya melalui proses fermentasi secara penuh. Setelah pemetikan, daun yang masih hijau ditebar di atas wadah pada rak untuk dilayukan selama 12 - 18 jam. Selama proses pelayuan yang lama itu, daun kehilangan banyak kadar airnya, menjadi lembut dan layu

sehingga daun-daun itu mudah digiling. Selama penggilingan, membran daun hancur, memungkinkan keluarnya sari teh dan minyak esensial yang memunculkan aroma khas. Setelah penggilingan, daun-daun itu dibawa ke sebuah ruangan yang besar, dingin, dan lembab. Di sana daun-daun itu ditaruh dalam semacam baki untuk difermentasi. Selama proses fermentasi, warna daun menjadi lebih gelap dan sarinya menjadi kurang pahit. Sebaliknya, ciri-ciri rasa teh hitam - dari harum sampai berbau seperti buah-buahan atau kacang-kacangan dan pedas - mulai muncul. Proses fermentasi itu dihentikan pada saat di mana aroma dan rasanya sudah maksimal. Ini dilakukan dengan memanaskan daun-daun itu di dalam oven. Sarinya mengering di permukaan daun dan bertahan relatif tetap sampai dilepaskan oleh air panas selama penyeduhan. Pada tahap akhir, daun-daun dipisah-pisahkan menurut ukuran. Selama proses produksi, banyak daun teh robek atau remuk sehingga teh akhir terdiri atas daun utuh, daun robek, dan partikel-partikel yang lebih kecil.

- Teh oolong (oolong tea).

Teh oolong adalah jenis teh yang pengolahannya hanya melalui setengah proses fermentasi. Teh ini diproses dengan menjaga agar daun tehnya tetap utuh. Karenanya dibuat dari daun-daun teh yang lebih besar dan lebih tua. Segera setelah dipetik, daun dijemur di bawah sinar matahari untuk pelayuan. Tujuannya untuk menurunkan kadar air dan menjadikannya lebih lembut. Daun-daun itu kemudian diletakkan dalam keranjang bambu dan dikocok-kocok dengan cepat untuk merusak pinggiran daun. Pada tahap berikutnya, daun-daun itu ditebar dalam suatu tempat untuk dikeringkan. Proses pengocokan dan penebaran daun-daun tersebut diulang beberapa kali. Tepi daun yang rusak akan berubah merah akibat proses fermentasi sementara bagian tengahnya masih hijau.

- Teh hijau (green tea)

Teh hijau adalah jenis teh yang pengolahannya tidak melalui proses fermentasi. Setelah dipetik, daun-daun yang masih hijau dilayukan di udara panas. Begitu menjadi layu, daun-daun itu secara tradisional disangrai dengan menggunakan wok (kuali logam untuk masak masakan Tionghoa). Tujuannya, untuk mencegah oksidasi pada daun. Proses berikutnya memberi bentuk pada daun-

daun tersebut, yakni terpilin, keriting, atau bundar, sekaligus menambah keawetannya. Proses ini juga membantu pengaturan pengeluaran senyawa alami dan aroma selama penyeduhan. Tahap terakhir, daun-daun itu dikeringkan dengan pengapian sehingga keharuman dan aroma alaminya tetap terjaga. Begitu pula dengan warna hijaunya.

Tanaman teh memiliki banyak manfaat bagi tubuh manusia. Unsur *Fluoride* (F) yang cukup tinggi pada tanaman teh dapat memperkuat gigi dan membantu mencegah tumbuhnya karies pada gigi. Unsur *Catechin* (salah satu unsur dalam *polyphenols*) telah terbukti memiliki kemampuan untuk menghentikan pertumbuhan beberapa bakteri yang menyebabkan keracunan makanan. Dengan adanya vitamin C dan vitamin E pada tanaman teh, maka dapat membantu memperkuat daya tahan tubuh. Teh mengandung sejenis kafein yang berbeda dengan kopi, maka teh dapat juga merangsang sistem syaraf tubuh kita sehingga pengambilan oksigen kedalam tubuh lebih lancar. *Epigallocatechin* dan *Epicatechin gallat* yang merupakan varian dari *Catechin* ternyata mampu bertindak sebagai inhibitor dari pada angiotensin *transferase*, yaitu enzim penyebab tekanan darah tinggi. *Catechin* ternyata juga dapat mengurangi penimbunan kolesterol dalam darah dan mempercepat pembuangan kolesterol melalui *faeces*. Selain itu juga *Catechin* dapat menghambat terjadinya mutasi pada sel-sel tubuh dan menetralkan radikal bebas (mencegah pertumbuhan kanker). Mangan yang terkandung dalam teh dapat membantu penguraian gula menjadi energi, dengan demikian dapat membantu menjaga kadar gula dalam darah.

Di setiap negara memiliki sejarah yang berbeda-beda tentang tanaman teh. Negeri Cina dipercayai sebagai tempat kelahiran tanaman teh. Teh dikenal di Indonesia sejak tahun 1686 ketika seorang Belanda bernama Dr. Andreas Cleyer membawanya ke Indonesia yang pada saat itu penggunaannya hanya sebagai tanaman hias. Baru pada tahun 1728, pemerintah Belanda mulai memperhatikan teh dengan mendatangkan biji-biji teh secara besar-besaran dari Cina untuk dibudayakan di pulau Jawa. Usaha tersebut tidak terlalu berhasil dan baru berhasil setelah pada tahun 1824 Dr. Van Siebold seorang ahli bedah tentara Hindia Belanda yang pernah melakukan penelitian alam di Jepang mempromosikan usaha pembudidayaan dengan bibit teh dari Jepang. Usaha perkebunan teh pertama

dipelopori oleh Jacobson pada tahun 1828 dan sejak itu menjadi komoditas yang menguntungkan pemerintah Hindia Belanda, sehingga pada masa pemerintahan Gubernur Van Den Bosh, teh menjadi salah satu tanaman yang harus ditanam rakyat melalui politik Tanam Paksa (*Culture Stetsel*). Pada masa kemerdekaan, usaha perkebunan dan perdagangan teh diambil alih oleh pemerintah RI. Sekarang, perkebunan dan perdagangan Teh juga dilakukan oleh pihak swasta.

Bangsa Jepang, memiliki cerita lain tentang teh yang dikaitkan dengan penyebaran agama Budha oleh seorang pendeta budha bernama Daruma yang hidup sekitar tahun 520 M. Menurut legenda, pohon teh pertama tumbuh dari potongan kelopak matanya. Hal tersebut terjadi karena sewaktu Daruma sedang bertapa, ia tertidur dan ketika terjaga ia sangat marah karena ia sampai tertidur pada saat bertapa. Untuk mencegah jangan sampai tertidur kembali, maka Daruma memotong kedua belah kelopak matanya dan dibuang ke tempat tak jauh dari dia bertapa. Tidak lama setelah itu, tempat dimana kedua belah kelopak mata Daruma dibuang tumbuhlah pohon yang kita sebut sebagai pohon teh dan menjadi tanaman teh pertama versi Bangsa Jepang. Pada perkembangannya teh diperkenalkan ke dunia luar (dari Cina) melalui pertukaran kebudayaan menyeberangi Asia Tengah menyusuri Jalur Sutera.

Teh yang paling populer di Jepang adalah teh hijau dan biasanya digunakan dalam upacara minum teh. Walaupun begitu teh-teh yang lainnya pun juga populer. Karena terdapat banyaknya jenis teh dengan banyak aroma, sangatlah penting untuk mengetahui perbedaannya dan bagaimana menyajikannya untuk menghasilkan aroma yang terbaik. Jenis-jenis teh tersebut adalah:

- *Dancha*

Dancha merupakan jenis teh yang tertua di Jepang. *Dan* berarti ‘batu-bata’ dan *cha* berarti ‘teh’. Untuk mengolah *dancha*, daun teh diuapi dan diletakkan diatas mortar dan ditumbuk dengan alat penumbuk untuk mengeluarkan sarinya sehingga berupa gumpalan agar dapat dibentuk. Gumpalan tersebut kemudian dicetak persgi empat ataupun bundar dan dikeringkan. Bentuk-bentuk tersebut lebih mudah untuk mengangkutnya.

Untuk membuat *dancha*, teh dipotong dari bentuk cetakan, dihancurkan sampai kecil, berbutir-butir dan dididihkan dengan air. Di beberapa negara

seperti Mongolia, Tibet RRC, bahan-bahan seperti susu, garam, kulit jeruk kering, beras ataupun mentega digunakan untuk menambah cita rasa teh. Di Jepang tidak mencampurkan bahan-bahan lain.



Gambar 2.4. Dancha

Sumber: Sato, Shozo. Tea Ceremony: tuttle publishing, Singapore, 2005

- *Matcha*

Matcha merupakan jenis teh bubuk hijau yang sangat baik. Daun teh dari *matcha* tumbuh dengan cara yang spesial: tanaman teh di bungkus dengan tirai bambu untuk menaungi daun yang tumbuh dari sinar matahari langsung sampai daun teh siap untuk dipetik. Cara ini digunakan untuk mengurangi rasa pahit. Hanya beberapa daun teh yang dipetik dari tanaman, kemudian diuapi dan dikeringkan. Saat daun telah kering, tetap disimpan dalam gelap selama enam bulan untuk mempertahankan cita rasanya.

Secara tradisional hanya beberapa daun teh yang diambil dan ditumbuk dengan tumbukan batu kecil dan batu yang berat untuk mendapatkan bubuk teh. Saat ini *matcha* yang dijual ditempatkan pada wadah kedap udara. Setelah dibuka wadahnya *matcha* harus dimasukkan kedalam lemari es, jika tidak akan pudar warna dan aromanya.

- *Gyokuro*

Proses dan hasil dari daun teh *gyokuro* hampir sama dengan *matcha*. Tanaman teh dilindungi dari sinar matahari secara langsung dengan kasa bambu sampai daun siap untuk dipetik.

Gyokuro merupakan daun teh berkualitas tinggi dan membutuhkan perawatan yang banyak. Sebagian tunas muda yang tumbuh akan kehilangan rasa manis jika ditempatkan pada temperatur tinggi. Sangat penting untuk menggunakan air dingin ketika membuat *gyokuro*. Pertama didihkan air dalam ketel, kemudian pindahkan kedalam bejana keramik dan tunggu hingga air menjadi

dingin. Jika salah dan menggunakan air yang panas, daun teh akan kehilangan rasa manis dan *gyokuro* akan menjadi pahit.

- *Sencha*

Daun teh dibiarkan tumbuh dan di proses lebih lama daripada *gyokuro*. Permukaan dari daun teh rusak, oleh karena itu rasa dan nutrisi dari teh akan dihasilkan ketika teh direndam dalam air panas. Daun teh akan menjadi hijau gelap mengkilap dan memiliki keharuman yang hebat.

Air panas yang digunakan untuk memasak *sencha* lebih banyak daripada air panas untuk membuat *gyokuro*, sehingga dalam penyajiannya menggunakan cangkir yang lebih besar pula. Temperatur air dapat mempengaruhi kualitas *sencha*. Kualitas rendah *sencha* didapatkan dengan menggunakan temperatur air yang tinggi.

- *Bancha* dan *Kikucha*

Ban dalam bahasa Jepang berarti ‘malam’, dan *bancha* adalah teh yang baru dipanen pada saat musimnya. Setelah dirasa mencapai kualitas yang terbaik daun teh dipanen, sisanya dibiarkan tumbuh sampai musim panas. Daun dimana yang tumbuh dengan berbagai ketinggian dihancurkan dengan tangkainya. Kadang-kadang tangkai yang sangat kecil dipisah untuk membuat *kikucha*. *Bancha* dan *kikucha* merupakan jenis teh yang mahal.

Bancha harus direndam dalam air panas selama kurang lebih 30 detik. Memasak daun teh ini dengan air panas akan mengeluarkan seluruh aromanya. Cangkir untuk menyajikan *bancha* lebih besar daripada *sencha*.

- *Hojicha*

Daun teh yang tidak mahal ini memiliki banyak jenis. Dalam bahasa Jepang kata *hoji* berarti ‘panggang’. Ketika daun dipanggang di sebut dengan *hojicha*. Teh yang baru dipanggang menghasilkan aroma yang enak dan disajikan bersama-sama setelah selesai makan.

Daun teh yang diseduh dan air panasnya sama seperti membuat *bancha*. Namun, dalam proses memasak, daun teh dan air panas dapat dimasak dalam ceret metal dan didihkan kurang lebih selama satu menit. Cangkir penyajian untuk *hojicha* harusnya berukuran besar dan terbuat dari keramik yang tebal agar cangkir tidak panas ketika dipegang oleh tangan.

- *Genmai cha*

Beras dipanggang seperti popcorn, dicampurkan dengan *sencha* yang berkualitas rendah untuk membuat *genmai cha*. Rasa dan keharuman yang dihasilkan dari beras panggang membuat *genmai cha* menjadi minuman populer setelah makan.

- *Kocha* atau teh hitam

Teh hitam merupakan teh yang populer di Barat sejak abad 17. sejak itu budaya Jepang dipengaruhi budaya dari Barat, dan hasilnya teh hitam menjadi minuman yang populer di Jepang. Masyarakat Jepang yang mengikuti gaya hidup masyarakat Barat akan menyajikan the hitam daripada teh hijau, atau kopi untuk pertemuan mereka.

Berbagai macam variasi teh hitam yang dihasilkan oleh negara yang berbeda-beda diseluruh dunia. Setelah daun teh dipanen, disimpan dalam waktu yang cukup lama daripada teh hijau sehingga mengubah unsur kimianya. Setelah itu daun teh diuapi dan dikeringkan. Proses yagn panjang ini akhirnya diasamkan dan dihilangkan rasa pahitnya.



gambar 2.5. Kocha

Sumber: Sato, Shozo. Tea Ceremony: tuttle publishing, Singapore, 2005

Salah satu teh yang banyak digemari oleh masyarakat urban adalah teh Jepang. Bukan hanya tehnya tetapi upacara minum tehnya itu sendiri. Upacara minum teh termasuk tradisi keramat. Jamuan minum teh bagi masyarakat Jepang atau yang biasa disebut dengan Chado merupakan salah satu tradisi yang tetap dijaga kelestariannya hingga saat ini. Chado memiliki makna serta keuntungan yang sangat banyak. Tidak hanya baik bagi kesehatan saja, tetapi juga melatih kesabaran serta ketelatenan dalam berperilaku keseharian agar dapat meraih ketenangan dalam diri sendiri.

Chado (cara teh) mengalami keutamannya selama abad ke-16 di bawah pengaruh seniman Sen Rikyu (1522-1591). Upacara teh memberikan sebuah

tempat dan praktek untuk mengenali keindahan kehidupan yang lazim. Karakter estetika upacara tersebut didefinisikan sebagai wabi, kualitas yang sederhana dan kasar – sebuah perayaan aspek-aspek kehidupan yang sederhana.

Gagasan dasar Chado dapat diekspresikan oleh empat karakter China.

Penghormatan (kei) – sangat menghormati semua benda dan makhluk

Selerasan dan kedamaian (wa) – simpati jujur yang secara dalam dirasakan pada apa saja dan setiap orang

Kemurnian dalam dan luar (sei) – dalam pikiran, perbuatan dan kata-kata

Ketenangan (jaku)

Keselarasn dapat terbentuk diantara apa saja di dunia seperti orang-orang, bunga, mangkuk-mangkuk teh, dan sebagainya. Sebenarnya, dalam sebuah perkumpulan teh, orang-orang berbicara pada satu sama lainnya dan pada setiap potong peralatan yang digunakan oleh seorang tuan rumah secara tenang untuk membentuk keselarasn dalam sebuah kamar teh. Orang-orang harus menghargai apa saja tanpa statusnya; dan orang tidak boleh membeda-bedakan. Misalnya, orang-orang menggunakan sebuah jalan pintu yang dilewati secara merangkak untuk memasuki sebuah kamar teh, jadi bahkan seseorang yang memiliki sebuah status sosial tinggi harus merendahkan kepalanya untuk masuk walaupun dia biasanya menurunkan kepalanya. Pemurnian jiwa semangat adalah sangat penting karena jiwa semangat ideal upacara merupakan sejenis pikiran agamis. Kemudian, setelah orang-orang bisa memperoleh tiga gambaran, keselarasn, respek, dan kemurnian, akhirnya orang-orang dapat mewujudkan ketenangan.

“WABI” ideal menjadi pokok dari prinsip-prinsip teh, ini dapat dijelaskan sebagai pemurnian, kesederhanaan, ketenangan, mengurangi sebuah kebutuhan pada inti sarinya. Ini mengacu pada pencarian – mengetahui karakter sesungguhnya sesuatu dan pengalaman, bahwasannya inilah bagian dari alam itu sendiri.

Dalam “tujuh rahasia” teh, Rikyu menggunakan sejarah teh sebagai perumpamaan bagaimana kehidupan seharusnya dijalani dan bagaimana hubungan-hubungan seharusnya dipelihara – dan kemudian menggunakan moral yang dipelajari untuk mengajarkan apa yang sebenarnya menjadi intisari studi teh:

1. “membuat teh sehingga tamu anda akan menikmatinya”. Walaupun etika dan bentuk adalah penting, orang teh tidak boleh lupa bahwa alasan utama untuk upacara teh adalah membuat dan minum teh. Oleh karena itu, tujuan tuan rumah seharusnya adalah membuat teh yang menyenangkan untuk diminum, disajikan dalam sebuah mangkuk yang menyenangkan untuk dipegang, semua “lonceng dan peluit” lain bersifat sekunder.
2. “tempatkan arang sehingga ini akan mendidihkan air”. Tujuan kompor arang adalah untuk memanaskan air pada temperatur yang tepat guna membuat teh. Jika terdapat cukup arang, tidak perlu ditambahkan lagi – pastikan saja ini ditempatkan secara efisien. Dalam teh sebagaimana dalam kehidupan, manajemen sumber-sumber daya untuk mendapatkan efisiensi maksimum dan usaha minimum memastikan sebuah kehidupan yang selaras dan produktif.
3. “menyusun bunga dalam sebuah cara yang sesuai untuknya”
Dalam kamar teh, susunan-susunan bunga adalah sederhana dan terlihat alami. Ini mengajarkan dua pelajaran. Pertama, orang seharusnya belajar untuk mengamati apa-apa secara alami. Kedua, orang harus berhubungan dengan orang-orang (dan juga pada benda-benda) sebagaimana adanya, dan bukannya cara yang kita inginkan untuk mereka.
4. “buatlah kamar teh dingin di musim panas dan hangat di musim dingin”. Ini mengacu lebih banyak pada temperatur; ini termasuk pilihan dan penempatan alat-alat, dan item-item yang digunakan dalam tokonoma. Dengan melakukannya, orang menunjukkan keselarasan dengan alam, dan bukannya untuk “mengalahkannya” atau mengubah siklus kehidupan.
5. “di depan waktu atau datang lebih awal”. Ini mencapai banyak hal yang baik. Dengan tuan rumah dan tamu sudah mendahului waktu, keduanya dapat mengatur diri mereka sendiri dan oleh karenanya secara lebih baik berhubungan satu sama lainnya dalam upacara. Selain itu, tidak perlu takut pada kemungkinan kesulitan-kesulitan menit terakhir yang akan membuat seseorang terlambat. Dalam kehidupan, berada di depan waktu seringkali lebih disukai untuk dianut sebanyak mungkin.

6. “sedia payung bahkan bila hujan tidak turun”
Cara paling sederhana mendefinisikan ini adalah moto Pramuka: “siap sedia” pada apa saja yang terjadi. Meskipun demikian, gagasan dibalik ungkapan ini adalah yang lebih dalam: kehidupan selalu berubah, dan oleh karenanya cara terbaik untuk mengubahnya adalah mengharapkan perubahan dan memegangnya, dan bukannya berusaha untuk selalu berpegang pada apa yang ada sekarang.
7. “sesuaikan hati anda kepada tamu anda”
“rahasia” akhir ini, mengajarkan perilaku selaras yang dikehendaki, berlaku baik pada tuan rumah maupun tamu. Realisasi ini mengacu pada kebenaran teh lain: benar-benar membutuhkan banyak disiplin dan praktek untuk mempelajari bagaimana cara menerima dengan baik dan juga bagaimana cara memberi secara baik.

Upacara minum teh ini dilakukan dengan tata krama yang khas dan dengan standar yang baku. Tuan rumah berlutut di pintu rumah teh, ketika tamu-tamu mencuci tangan mereka sebelum masuk, meninggalkan sepatu dan senjata di luar. Tamu-tamu dapat berlutut di depan tokonoma, sebuah susunan menyerupai rak yang menjadi sebuah pusat fisik untuk upacara tersebut.

Tuan rumah membawa masuk alat-alat teh yang sederhana dan menunjukkan segala sesuatu, dan tuan rumah mungkin meninggalkan tempat ketika persiapan-persiapan dilanjutkan. Ketika air mendidih, tamu-tamu diminta kembali dengan sebuah gong dan diberi makanan dan mungkin juga sake.

Teh bubuk (ini disebut macha) ditempatkan pada mangkuk teh dan ditutup dengan air yang panas, tidak mendidih. Setelah diaduk dalam sebuah buih dengan sebuah alat pengocok teh, minuman itu diteruskan ke tamu utama yang meminum dan meneruskan mangkuk itu ke tamu berikutnya, dan demikianlah ini berlanjut. Di masa lalu, tuan rumah mungkin memberikan semua alat teh dan alat-alat pembuatan teh, terkecuali mangkuk yang akan disimpan dan kemudian dipecah untuk melambangkan berakhirnya upacara.

Setiap kali menikmati secangkir teh, diperlukan beberapa peralatan khusus yang digunakan. Dalam upacara minum teh Jepang, banyak peralatan khusus digunakan untuk menyiapkan dan menyajikan bubuk the hijau. Tipe-tipe peralatan

yang digunakan tergantung dari jenis upacaranya. Upacara resmi yang di adakan di Hiroma, peralatannya benar-benar dibersihkan. Contohnya, penggunaan mangkuk teh yang sempurna adalah dalam keadaan berdiri, disebut *tenmoko*, menyatakan pengertian dari tamu atau upacara tersebut. Untuk upacara yang semiformal menggunakan mangkuk yang asimetris, seperti *hagi* (mangkuk teh Korea). Untuk upacara yang informal diadakan dengan suasana lebih akrab dan menggunakan peralatan yang lebih sederhana bentuknya, tetapi masih mencerminkan keindahan. Peralatan-peralatan yang di gunakan yaitu:

- Mangkuk teh (*chawan*)

dalam upacara minum teh di Jepang, mangkuk digunakan untuk minum *matcha*. Teh dimasak dan disajikan dalam cangkir tanpa pegangan, dan juga cangkir teh di Jepang tidak pernah diisi penuh. Hal tersebut dilakukan agar bagian atas dan bawah dari cangkir teh tidak terlalu panas dan membuat cangkir mudah untuk dipegang.



Gambar 2.6. Chawan

Sumber: Sato, Shozo. *Tea Ceremony*: tuttle publishing, Singapore, 2005

- *Chaire* dan *Natsume*

Ada dua macam wadah untuk meletakkan bubuk the hijau, yaitu *chaire* dan *natsume*. *Chaire* adalah wadah untuk meletakkan teh yang kental, seperti *koicha*, the hijau dengan kualitas yang tinggi, dan biasanya terbuat dari keramik dengan penutup gading. *Chaire* merupakan tempat dalam sebuah *shifuku*, sebuah tas terbuat dari sutera yang diikat dengan kawat.

Natsume biasanya terbuat dari kayu yang dipernis. Seniman mempunyai kebanggaan tersendiri dalam menciptakan pola pernis yang berbeda, kadang-kadang dengan pernis emas dan mutiara.



Gambar 2.7. Chaire dan Natsume

Sumber: Sato, Shozo. Tea Ceremony: tuttle publishing, Singapore, 2005

- Sekop teh (*chashaku*)

Sekop teh disebut *chashaku*, digunakan untuk mengambil bubuk teh hijau dari wadahnya ke mangkuk. Bagian dalam *chashaku* tidak boleh disentuh dengan tangan.

Sekop teh untuk upacara informal terbuat dari bambu, biasanya tengahnya diikat untuk pegangan. Sekop teh untuk upacara semiformal terbuat dari bambu atau kayu dan untuk upacara yang formal terbuat dari gading.



Gambar 2.8. chasaku

Sumber: Sato, Shozo. Tea Ceremony: tuttle publishing, Singapore, 2005

- Adukan teh (*chasen*)

Terbuat dari satu batang bambu, *chasen* panjangnya sekitar 5 inci dengan diameter kurang lebih 1 inci. 2 inci terbawah dibuat sebagai pegangan, dan bagian atasnya dibelah menjadi helaian-helaian yang bagus. Adukan untuk teh yang encer (*usucha*), memiliki 80-200 helai. Adukan untuk teh yang kental (*koicha*), memiliki sedikit helaian dan tebal.

Untuk upacara spesial dibulan November yang dinamakan *chasen kuyo* menggunakan *chasen* untuk membawa fungsi yang mulia. Orang-orang membawa *chasen* mereka yang usang yang telah digunakan selama setahun untuk dibawa ke kuil. Pendeta akan memimpin upacara untuk menghargai tenaga kerja dan dilakukan tiap tahun, kemudian *chasen* dibakar. Semua orang menunduk untuk menghormati.



Gambar 2.9 Chasen

Sumber: Sato, Shozo. *Tea Ceremony*: tuttle publishing, Singapore, 2005

- *Gayung (hishaku)*

Hishaku digunakan untuk menyedok air dari ceret teh kedalam mangkuk teh. *Hishaku* terbuat dari bambu dan mempunyai ukuran yang berbeda untuk musim yang berbeda. *Hishaku* untuk musim dingin lebih besar, ringan dan kuat daripada *hishaku* yang digunakan pada musim panas.



Gambar 2.10. Hishaku

Sumber: Sato, Shozo. *Tea Ceremony*: tuttle publishing, Singapore, 2005

- *Kobukusa*

Kobukusa adalah tatakan sutera yang sangat kecil, berukuran kurang lebih 5¼ inci, yang digunakan dibawah mangkuk teh atau peralatan lainnya. *Kobukusa* terdiri dari berbagai jenis warna dan motif. Warna terang digunakan oleh wanita dan warna lembut digunakan oleh pria.

Jika upacara diadakan pada ruang yang lebih besar, pelayan akan mengantar mangkuk teh pada tamu. Dalam kasus tersebut, mangkuk tersebut ditempatkan di *kobukusa*, dimana berfungsi sebagai baki. Pada ruangan upacara yang kecil, biasanya tamu ke depan untuk menerima mangkuk.

Mangkuk teh bisa sangat panas, dalam hal ini *kobukusa* juga bisa digunakan untuk melindungi tangan saat mangkuk diberikan.



Gambar 2.11. Kobukusa

Sumber: Sato, Shozo. *Tea Ceremony*: tuttle publishing, Singapore, 2005

- *Fukusa*

Fukusa adalah sepotong kain sutera yang berukuran 11 inci yang digunakan sebagai simbol untuk membersihkan peralatan. *Fukusa* biasanya berwarna oranye/merah untuk wanita dan ungu untuk pria. Walaupun begitu *fukusa* mempunyai ratusan warna. Beberapa mungkin memiliki desain dan beberapa memiliki kaligrafi (tulisan tangan/tanda tangan) dari pemimpin upacara minum the. Peraktikan teh akan memilih *fukusa* untuk upacara tergantung dari kesempatan, musim upacara, dan warna dari pakaian yang mereka kenakan.



Gambar 2.12. Fukusa

Sumber: Sato, Shozo. *Tea Ceremony*: tuttle publishing, Singapore, 2005

- *Chakin*

Ukuran dari *chakin* kecil, terbuat dari sisa kain linen yang berukuran 5³/₄-12 inci, digunakan untuk membersihkan mangkuk teh. Bagian tepi dilipat keluar dan dijahit.



Gambar 2.13. Chakin

Sumber: Sato, Shozo. *Tea Ceremony*: tuttle publishing, Singapore, 2005

- Ceret teh (*kama*)

Ceret teh disebut *kama*, digunakan untuk mendidihkan air untuk membuat teh. Di dapur biasanya digunakan ceret the sederhana di atas kompor. Tapi pada ruang the Jepang, *kama* dipanaskan diatas perapian. Perapian tersebut berupa lubang yang berukuran sekitar 14 inci dan 10 inci ke dalam untuk tempat arang atau elektronik. Lubang pada lantai atau kompor arang disebut *furo*, terbuat dari perunggu atau keramik.

Terdapat dua macam *kama*; *kama* musim dingin dan musim panas. Karena lubang perapian digunakan pada musim dingin, oleh karena itu *kama* yang digunakan harus lebih besar daripada yang digunakan saat musim panas, karena juga dapat menghangatkan ruangan. Terdapat banyak bentuk dan tekstur *kama*, tetapi yang terpenting adalah suara menyejukkan yang ditimbulkan ketika air mendidih.



Gambar 2.14. Kama

Sumber: Sato, Shozo. Tea Ceremony: tuttle publishing, Singapore, 2005

- Teko

Teko digunakan pada beberapa upacara the khusus, atau ketika kama tidak digunakan, fungsinya seperti baki dan berbentuk kotak. Teko memiliki banyak bentuk dan corak yang berbeda.



Gambar 2.15. Teko

Sumber: Sato, Shozo. Tea Ceremony: tuttle publishing, Singapore, 2005

- Vas bunga

Pajangan bunga sederhana sangatlah penting untuk menciptakan suasana musiman untuk upacara minum teh. Bunga dan vas dipilih berdasarkan musim dan jenis upacaranya. Vas bunga saat musim panas terbuat dari keranjang bambu, pada musim dingin digunakan vas yang terbuat dari keramik.



Gambar 2.16. Vas bunga

Sumber: Sato, Shozo. *Tea Ceremony*: tuttle publishing, Singapore, 2005

- *Mizushasi*

Mizushasi adalah wadah untuk air bersih, merupakan peralatan yang penting pada ruang teh. Pada musim panas, wadah yang besar dan dangkal akan menciptakan rasa sejuk. Wadah ini bias terbuat dari keramik atau kayu. Pada musim dingin digunakan *mizushasi* berukuran kecil dan terbuat dari keramik, disusun dari porselin hingga periuk.



Gambar 2.17. Mizushasi

Sumber: Sato, Shozo. *Tea Ceremony*: tuttle publishing, Singapore, 2005

- *Kensui*

Wadah ini digunakan untuk membuang air, termasuk air yang digunakan untuk menghangatkan mangkuk teh.



Gambar 2.18. Kensui

Sumber: Sato, Shozo. *Tea Ceremony*: tuttle publishing, Singapore, 2005

- *Futa oki*

Futa oki digunakan dalam upacara ketika *kama* dan *hishaku* digunakan. *Futa oki* adalah penutup yang digunakan ketika ketel dibuka (*futa* berarti ‘penutup’ dan *oki* berarti ‘saat berhenti’). *Futa oki* terdiri dari berbagai macam bentuk dan terbuat dari berbagai macam material, mulai dari perak murni dan cetakan perunggu hingga keramik dan bambu. Ketika *hishaku* diletakkan di *futa oki*, menimbulkan suara ketukan. Suara tersebut memberitahukan bahwa upacara teh dimulai. Bambu untuk *futa oki* harus direndam dalam air sehingga dapat menimbulkan suara saat di ketuk.

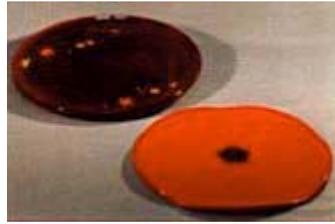


Gambar 2.19. Futa oki

Sumber: Sato, Shozo. *Tea Ceremony*: tuttle publishing, Singapore, 2005

- Baki

Baki kayu kadang digunakan pada upacara minum teh untuk memberikan suguhan kepada tamu. Juga sebuah buku dengan kertas putih (*kaishi*), digunakan untuk tamu. *Kaishi* diletakkan pada tempat suguhan yang diterima tamu, dan kemudian bagian atas lembaran dibuka, dilipat dan kemudian digunakan untuk membersihkan mangkuk. Baki lainnya digunakan untuk meletakkan peralatan yang digunakan upacara minum teh.



Gambar 2.20. Baki

Sumber: Sato, Shozo. *Tea Ceremony*: tuttle publishing, Singapore, 2005

Dalam upacara tradisional Jepang, para tamu bergerak menuju lima tempat yang berbeda, yaitu: ruang penerimaan, gang/jalan terusan menuju ruang the, ruang untuk membersihkan, area tunggu, dan akhirnya menuju ruang the. Walaupun kelihatannya rumit, tetapi tidak jauh beda ketika tamu masuk ke rumah. Pertama menerima tamu di pintu depan, kemudian membawa mereka ke ruang dimana anda mungkin menempatkan kamar kecil sepanjang jalan. Jika makanan akan disediakan, anda akan suka kalau tamu anda berkumpul di ruangan yang lain sampai makanan siap disajikan. Anda akan membersihkan dan menyiapkan tempat/ruang untuk acara spesial, walaupun orang tua yang menasehati anda. Anda tahu bahwa merupakan kesopanan memiliki ruang bersih yang siap untuk tamu. Hal ini serupa dengan persiapan upacara minum teh, tapi direncanakan lebih teliti untuk peristiwa yang unik. Langkah-langkah tersebut dapat diuraikan sebagai berikut:

1. Langkah 1: ruang penerima (yoritsuki)

Pertama, ruangan disiapkan untuk menerima tamu undangan ketika mereka pertama kali datang untuk upacara. Ruangan ini disebut yoritsuki, dan biasanya merupakan bagian dari rumah tuan rumah. Ruang ini adalah tempat dimana tamu menyiapkan diri mereka untuk upacara dengan menggunakan kamar kecil, atau kalau perlu mengganti pakaian mereka. Beberapa tamu mungkin menginginkan memakai kimono seperti yang dipakai untuk upacara teh tradisional.

Tuan rumah akan muncul belakangan, biasanya disediakan seceret air hangat, dimana satu tamu akan menyajikan secara bergiliran kepada yang lain. Air ini digunakan untuk membersihkan mulut mereka. Terkadang air panas tersebut berisi nasi panggang disajikan sebagai pengganti air biasa.

Peran dari ruang penerima ini adalah untuk membuat para tamu merasa diterima. Ini sangat penting untuk membuat tamu merasa relaks dan siap untuk melakukan upacara.

2. Langkah 2 : gang atau jalan terusan (roji)



Gambar 2.21. Roji

Sumber: Sato, Shozo. *Tea Ceremony*: tuttle publishing, Singapore, 2005

Pada upacara tradisional, setelah semua tamu menyelesaikan persiapan mereka, mereka akan bergerak menuju kebun atau taman, di Jepang disebut roji. Roji disiapkan secara khusus sebagai petunjuk menuju ruang the. Jalan terusan ini berupa tapak batu loncatan yang disebut tobi ishi. Tuan rumah menyapu batu loncatan dan menyemprot tanah dengan air untuk menciptakan rasa pembersihan sama halnya efek hujan rintik – rintik. Embun tersebut menyegarkan lumut yang menutupi tanah, menciptakan keindahan embun tersebut menyegarkan lumut yang menutupi tanah, menciptakan keindahan hijau yang segar yang kontras dengan batu loncatan yang disusun tidak beraturan

Berjalan melewati jalan kecil yang tenang memberikan rasa damai. Mengalami keindahan alam merupakan cara terbaik untuk menyiapkan upacara

kebun rumah yang memainkan sebuah peranan yang integral dalam upacara teh, dan ketika ekonomi telah tumbuh berkembang menjadi lebih rumit dari tahun ke tahun, dan demikian juga kebun-kebun teh. Kebun-kebun teh Jepang sekarang terdiri atas dua bagian: *Soto-roji* (kebun luar) dan *Uchi-roji* (kebun

dalam). Bagian luar (*soto roji*) terdiri atas sebuah tempat dimana tamu-tamu menunggu munculnya ahli teh (master): bagian dalam terdapat rumah teh itu sendiri. Lentera-lentera batu menerangi jalur jalan, apakah terbuat dari batu kerikil atau batu pipih, diantara kedua bagian ini.

Kebun itu adalah sebuah gambaran alam semesta dan unsur-unsurnya: api dalam bentuk sebuah batu atau lentera besi, tanah/bumi dalam bentuk batu, serta air, udara, tanaman, dan kehidupan binatang dalam bentuk-bentuknya yang sesungguhnya. Kebun pada dasarnya terbaik antara pemandangan kering dan tipe-tipe kebun kolam. Bahkan dalam sebuah kebun kering, selalu terdapat sedikit air, terutama dalam baskom-baskom yang menetes atau yang ditunjukkan oleh rangkaian curah hujan dari corot (semprotan).

3. Langkah 3: ruang untuk symbol membersihkan (tsukubai)



Gambar 2.22. Tsukubai

Sumber: Sato, Shozo. *Tea Ceremony*: tuttle publishing, Singapore, 2005

Akhirnya batu loncatan pada roji akan membawa tamu menuju tsukubai, dimana berarti 'jongkok kebawah'. Area ini terletak di luar dan biasanya terbuat dari batu yang disusun tidak rata yang dikelilingi batu kerikil dan rumput-rumput, semak-semak dan pohon-pohon. Susunan ini untuk menciptakan suasana sejuk.

Ada satu tapak batu loncatan besar di depan kolam batu dengan air segarnya yang mengalir terus-menerus. Terkadang tamu-tamu menunduk di depan kolam, mengambil gayung, dan menyedok air untuk membas tangandan berkumur. Jika hari dingin, tuan rumah menyediakan ember kayu berisi air hangat.

Tsukubai dikelilingi oleh *Yaku-ishi*, atau (secara harafiah berarti batu-batu yang menyertai); satu di depan yang digunakan untuk berdiri di atasnya, satu di kanan, dan satu di sebelah kiri. Baskom itu sendiri dapat berbentuk apa saja,

sepanjang ini dapat secara mudah digunakan. Sebenarnya, lentera-lentera batu pecahan seringkali ditempatkan untuk digunakan sebagai baskom cuci baru.

Membersihkan diri membantu para tamu untuk merasa segar kembali, baik itu badan maupun pikiran. Setelah selesai, tamu mengikuti batu loncatan menuju jalan berikutnya.

4. Langkah 4: ruang tunggu (machiai)



Gambar 2.23. Machiai

Sumber: Sato, Shozo. *Tea Ceremony*: tuttle publishing, Singapore, 2005

Setelah selesai membersihkan diri, para tamu menuju ruang tunggu, disebut machiai, untuk menunggu yang lainnya beristirahat. Machiai memiliki struktur bangunan yang sederhana dengan atap dan bangku dan didirikan dinding. Sambil duduk para tamu diam menikmati kedamaian kebun.

Setelah semua berkumpul di machiai, tuan rumah yang telah menyiapkan segala sesuatunya didalam, akan muncul. Semua tamu berdiri dan menunduk secara serempak, tanpa ada percakapan. Tuan rumah kembali ke ruang teh dan membunyikan gong, tanda untuk masuk ruang teh. Suara gong menyimbolkan suara lonceng kuil yang datang dari dalam gunung untuk memberitahukan waktu hari ini. Di Jepang lonceng perunggu kuil yang besar dengan resonansi gemanya menjadi bunyi selamat datang sejak dulu kala.

Area istirahat ini tidak berada dalam kebun teh semula. Tujuan utama tempat istirahat adalah untuk mewujudkan jiwa semangat *Wabi*, atau kesunyian yang tenang dalam alam.

5. Langkah 5: memasuki ruang teh (chashitsu)

Ketika suara gong berhenti, tamu-tamu bangkit menuju ruang teh, tinggi dan ukuran batu loncatan berubah. Batu loncatan agak sedikit lebih besar sehingga tamu dapat berdiri nyaman untuk melihat-lihat pemandangan secara

keseluruhan ruang teh dari luar. Batu loncatan mengarahkan pada pintu masuk yang kecil menuju ruang teh.

Dalam arsitektur tradisional Jepang, rumah didirikan 2 sampai 3 kaki di atas tanah untuk sirkulasi udara saat musim hujan ketika kelembaban meningkat. Untuk menjangkau pintu masuk, sebuah batu loncatan tinggi akan membawa tamu untuk melihat pintu masuk. Ruang teh atau chashitsu memiliki pintu masuk yang unik, yang hanya memiliki ketinggian 3 kaki dan lebar 2½ kaki. Pintu masuk ini disebut nijiri guchi (nijiri berarti ‘mengeser/mendorong’ dan guchi berarti ‘pintu masuk’). Apakah tamu tersebut orang penting yang memiliki gelar ataupun tidak, semuanya harus membungkuk untuk masuk ruang kecil ini, sederhana dan sederajat.

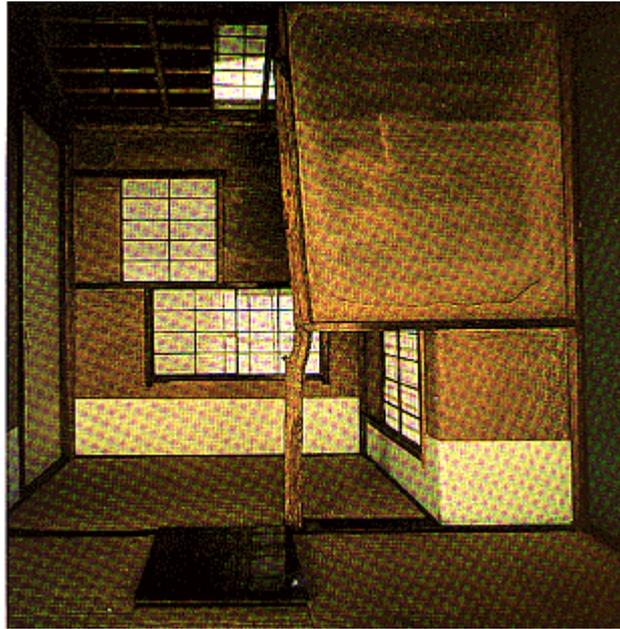


Gambar 2.24. Chasitsu

Sumber: Sato, Shozo. *Tea Ceremony*: tuttle publishing, Singapore, 2005

tamu yang sudah masuk ruang teh melalui nijiri guchi sudah siap duduk dalam posisi, mereka akan bergerak menuju ke depan tokonama, sebuah tempat kecil dalam kamar dan naik kira-kira 3-4 inci di atas lantai untuk memajang benda seni. Pajangan tersebut berupa gantungan kaligrafi dinding, mengenalkan karya pendeta zen. Biasanya kaligrafi dipilih untuk pajangan karena memuat pesan yang berhubungan pada fakta-fakta upacara teh. Beberapa tamu meletakkan kipas didepan lutu mereka dan menunduk dengan rasa hormat, kemudian memikirkan arti dari pernyataan kaligrafi.

Umumnya konstruksi ruang teh ini dibuat dengan balok kayu, dengan lapisan alami, dan dindingnya terbuat dari tanah liat alami. Kertas putih buatan tangan menutupi jendela shoji dan pintu geser. Digunakan untuk menciptakan suasana ketenangan dan kelembutan.



Gambar 2.25. Tokonama

Sumber: Sato, Shozo. Tea Ceremony: tuttle publishing, Singapore, 2005

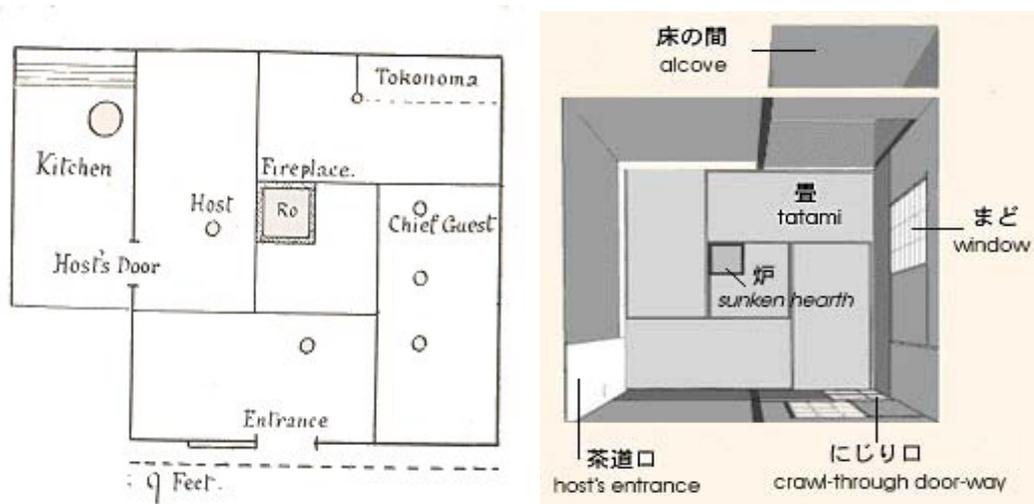
Pada tokonama juga terdapat rangkaian bunga yang disebut chabana atau ‘bunga untuk ruang teh’ dan tempat dupa. Chabana merupakan rangkaian bunga sederhana dan seharusnya tidak melebihi vas. Tempat dupa dipilih menurut musim: pada musim panas, menggunakan ukiran kayu atau pernis yang indah. Pada musim dingin biasanya menggunakan keramik.

Keharuman dari tempat dupa menyebar ke seluruh ruangan dan terdengar suara lembut dari air yang mendidih. Cahaya lembut menembus kasa jendela shoji dan cahaya terang menerangi benda-benda yang berada di tokonama. Ruang ini memberikan kesan kemewahan dan kedamaian saat tamu menunggu dalam keheningan.

Tuan rumah membuka pintu geser yang menghubungkan ruang teh dengan dapur, disebut mizuya, dimana semua persiapan untuk upacara diletakkan. Tuan rumah masuk dengan diam dan meletakkan kipas didepan lututnya, para tamu melakukan hal yang sama, dan dengan diam mereka semua menunduk.

Para tamu duduk dengan lutut di bawah. Tuan rumah, menempatkan diri di depan mereka dengan di hadapan sudah tersedia berbagai peralatan: mangkuk untuk air buangan, sendok dari bambu, tempat teh, dll. Acara minum teh ini biasanya berlangsung satu setengah jam. Jika dengan makanan kecil, diperlukan

waktu lebih lama lagi, 3-4 jam. Hakikat dari seni minum teh ini ialah setiap pertemuan antarmanusia mempunyai makna yang khusus. Pada dasarnya, tuan rumah memutuskan peristiwa-peristiwa apa saja yang akan dirayakan dan peralatan teh macam apa yang akan dipilih. Saat tetamu datang dan merayakan bersama, maka tercipta hubungan yang erat di antara mereka. Sebuah mikrokosmos dalam lingkaran makrokosmos. *Japanese Tea House* adalah sebuah rumah tradisional Jepang yang biasanya untuk melakukan upacara minum teh. Terdapat tiga ruangan didalam *Japanese Tea House*, yaitu : ruangan arranging, ruang untuk para pengunjung dan ruangan untuk upacara minum teh itu sendiri. Ruang upacara minum teh adalah ruangan dimana teh disajikan dan ruangan ini biasanya didekorasi dengan bunga-bunga dan surat gulungan. *Japanese Tea House* dibuat untuk maksimal 5 orang, dengan memakai empat tatami untuk lantai yang disudutnya terdapat tempat persegi untuk meletakkan ceret besi. Terdapat *water room* dengan *pantry* untuk menyediakan teh dan untuk mencuci peralatan.



Gambar 2.26. Lay out chashitsu

www.Wikipedia.com

Saat duduk dan siap untuk memulai upacara, ambilah napas dalam-dalam, dan rasakan ketenangannya. Untuk memulai upacara dapat dilakukan dengan beberapa tahap, yaitu:

1. Mempersiapkan Peralatan

- Langkah 1: saat membawa baki kedalam ruangan haruslah dibungkus dengan fukusa.
- Langkah 2: angkat fukusa dengan hati-hati, pegang fukusa dan angkat dari baki.
- Langkah 3: saat fukusa dibuka, terdapat natsume dan mangkok serta peralatan pada baki.
- Langkah 4: pegang bagian sudut fukusa dan buatlah bentuk segitiga.
- Langkah 5: pegang fukusa pada posisi horizontal. Tangan harus berjarak beberapa inci dari ujung untuk menjaga kestabilan fukusa. Dengan telapak tangan terbuka, letakkan 3 jari pada sudut kiri bagian atas fukusa dan ibu jari di bawahnya.
- Langkah 6: waktu memegang kedua sudut fukusa, gerakkan tangan kanan ke atas menuju tangan kiri, posisi fukusa saat itu adalah vertical.
- Langkah 7: kendorkan tangan kiri, tapi tetap usahakan dalam lipatan. Geser tangan kiri ke atas menuju tangan kanan. Bentuk bundaran dengan tangan kiri dan turunkan hingga ke tengah.
- Langkah 8: saat tangan kiri berada di tengah, jepit ujung-ujung fukusa dengan tangan kanan dalam posisi horizontal. Pada saat yang bersamaan, masukkan empat jari tangan kanan dibawah fukusa.
- Langkah 9: lepaskan ujung-ujung fukusa dan dengan lembut Jari-jari tangan kanan menuju pada lipatan tangan kiri, lipat ujung fukusa dibawah tangan kiri.
- Langkah 10: keluarkan tangan kiri dari dalam fukusa. Letakkan tangan kiri didepan perut dengan terbuka dan letakkan fukusa pada tangan kiri. Ini adalah cara melipat fukusa.
- Langkah 11: letakkan fukusa pada posisi pukul tujuh dalam baki.
- Langkah 12: angkat mangkuk teh dengan tangan kiri dan natsume dengan tangan kanan. Secara serentak, letakkan natsume pada posisi pukul dua belas dan mangkuk teh pada posisi pukul enam.
- Langkah 13: sekarang saatnya untuk membersihkan natsume. Ini hanya merupakan symbol. Fukusa harus dilipat ulang seperti langkah 5-10.

Kemudian, dengan menggunakan kedua tangan lipat fukusa menjadi setengahnya.

- Langkah 14: pegang fukusa dengan tangan kanan dan angkat natsume dengan tangan kiri. Letakkan fukusa pada penutup pada posisi pukul sembilan.
- Langkah 15: gerakkan fukusa dari posisi pukul sembilan menuju posisi pukul tiga. Selanjutnya gerakkan mengelilingi natsume. Kemudian gerakkan fukusa dari posisi pukul enam menuju pukul tiga.
- Langkah 16: buka lipatan terakhir fukusa dan sapukan pada bagian atas natsume, dari posisi pukul lima menuju pukul sebelas.
- Langkah 17: letakkan kembali natsume pada posisi pukul sepuluh dalam baki.
- Langkah 18: lipat kembali fukusa dan letakkan pada ibu jari kiri. Ambil chashaku dan letakkan pada bagian tengah fukusa.
- Langkah 19: lipat fukusa menutupi sekop dan tekan, gerakkan fukusa dari ujung chashaku. Tekan dengan lembut pada ujungnya dan lepaskan fukusa.
- Langkah 20: kembalikan fukusa pada chashaku. Gerakkan fukusa dari bagian tengahnya dengan ibu jari di atas.
- Langkah 21: letakkan chashaku dalam baki pada posisi pukul lima.
- Langkah 22: letakkan chasen atau adukan teh pada posisi pukul dua belas.
- Langkah 23: keluarkan chakin dari mangkuk teh dan letakkan pada posisi pukul satu.
- Langkah 24: kembalikan fukusa pada tempatnya dalam baki (posisi pukul tujuh), dengan ujung keluar dari baki.



langkah 1



langkah 2



langkah 3



langkah 4



langkah 5



langkah 6



langkah 7



langkah 8



langkah 9



langkah 10



langkah 11



langkah 12



langkah 13



langkah 14



langkah 15



langkah 16



langkah 17



langkah 18



langkah 19



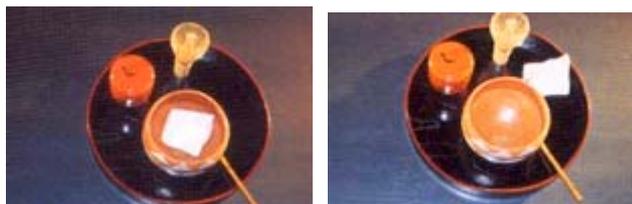
langkah 20



langkah 21



langkah 22



langkah 23

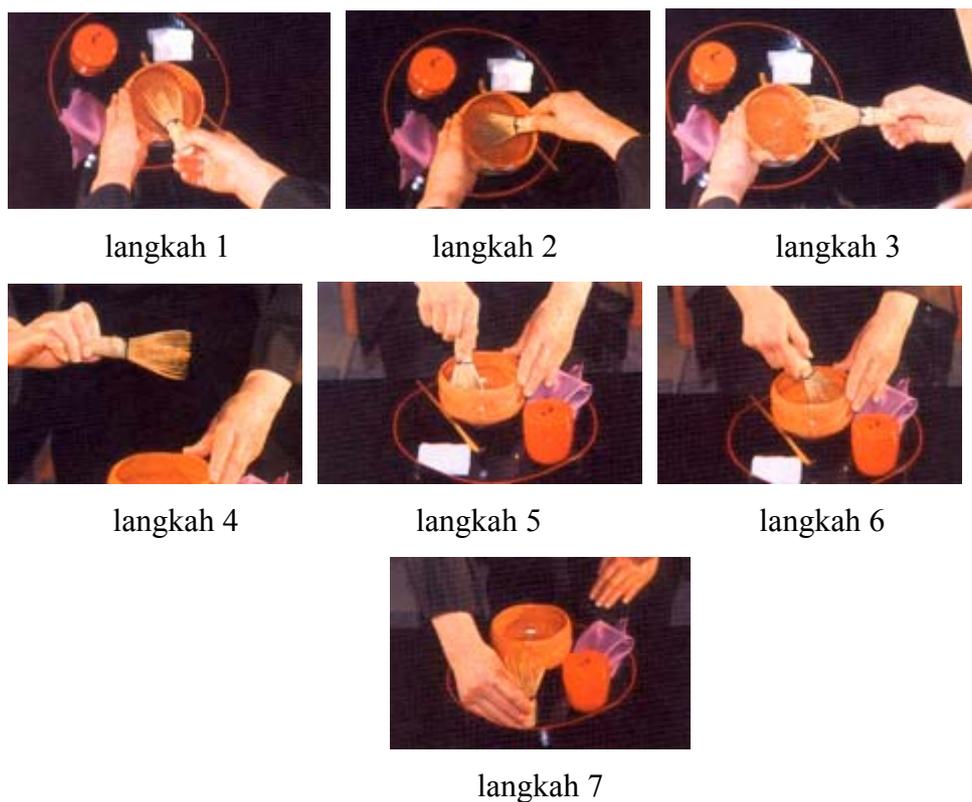
langkah 24

Gambar 2.27. Mempersiapkan Peralatan

Sumber: Sato, Shozo. Tea Ceremony: tuttle publishing, Singapore, 2005.

2. Mempersiapkan Chasen (Adukan Teh)

- Langkah 1: mangkuk tetap pada baki dan akan digunakan saat upacara. Masukkan air panas ke dalam mangkuk teh. Dengan tangan kanan, ambilah chasen dan letakkan pada air pada posisi pukul enam.
- Langkah 2: dengan tangan kanan, gerakkan chasen pada posisi pukul tiga dan sapukan dengan lembut secara berulang-ulang melingkari mangkuk.
- Langkah 3: angkat chasen hati-hati, dengan posisi horizontal, dan pelajari putaran helaiian chasen. Saat itu tangan kiri harus tetap memegang mangkuk teh.
- Langkah 4: pelankan putaran chasen sampai pergelangan tangan berhenti. Dan kembalikan chasen pada mangkuk dan atur tangan. Ulangi cara ini hingga tiga kali.
- Langkah 5: setelah membersihkan chasen dalam air, sekarang waktunya untuk membasahi helaiannya. Dengan tangan kanan memegang chasen, gerakkan dari posisi pukul dua ke posisi pukul tujuh dan ulangi empat sampai tujuh kali.
- Langkah 6: seterusnya gerakkan chasen dari posisi pukul lima ke posisi pukul sebelas. Kemudian gerakkan memutari bagian dalam mangkuk hingga tiga kali.
- Langkah 7: sekarang telah diselesaikan chasen toshi. perhatikan simpul hitam pada chasen. Jari-jari tangan seharusnya berada pada simpul hitam saat chasen dikembalikan dalam baki. Ketika melepaskan tangan, simpul menghadap pada para tamu.



Gambar 2.28. Mempersiapkan chasen

Sumber: Sato, Shozo. Tea Ceremony: tuttle publishing, Singapore, 2005.

2. Mempersiapkan Mangkuk Teh

- Langkah 1: masukkan air panas kedalam mangkuk teh dan kensui, atau tempat pembuangan air. Kemudian pegang mangkuk dengan menggunakan tangan kiri, memberikan kesempatan tangan kanan banyak bergerak. Dengan tangan kanan, raih lipatan chakin dan masukkan kedalam mangkuk.
- Langkah 2: dorong sudut chakin kebelakang.
- Langkah 3: dengan tangan kanan genggam tepi lipatan chakin dan lepaskan. Ibu jari seharusnya menghadap tuan rumah.
- Langkah 4: setelah mengambil chakin, putar pergelangan tangan sehingga ibu jari menghadap ke atas. Letakkan chakin keluar dari ujung mangkuk, pada posisi pukul sepuluh atau sebelas.
- Langkah 5: putar tangan kanan sehingga ibu jari berada dalam mangkuk, hentikan chakin dan jari-jarimu berada diluar mangkuk.

- Langkah 6a: ketika mengeringkan chakin, tangan kiri harus tetap bergerak jadi ibu jari saling bersentuhan. Ketika tangan kanan bergerak untuk mengeringkan mangkuk, tangan kiri harus memegang mangku dengan kuat.
- Langkah 6b: setelah putaran pertama untuk mengeringkan, tangan kanan harus kuat memegang mangkuk untuk memutar mangkuk, dan tangan kiri dapat memegang dengan santai. Usahakan jangan menggerakkan mangkuk keatas bawah atau kekanan kiri.
- Langkah 7: ulangi langkah 6 hingga tiga kali. Putar hingga empat kali untuk mengatur kembali chakin. Keluarkan chakin dari mangkuk.
- Langkah 8a: letakkan chakin pada bagian dasar mangkuk dengan tangan kanan.
- Langkah 8b: lepaskan chakin perlahan-lahan.
- Langkah 9: angkat chakin pada posisi pukul dua belas dan lipat satu sampai tiga kearahmu.
- Langkah 10: putar tangan kanan sehingga telapak tangan ke atas dan ibu jari dapat digunakan untuk mengambil chakin.
- Langkah 11: keringkan bagian dalam mangkuk dengan gerakan pertama dari posisi pukul dua belas ke posisi pukul enam. Kemudian keringkan bagian dalam dengan dua usapan. Yang pertama dari posisi pukul sebelas ke pukul tujuh, dan kemudian dari pukul satu ke pukul lima.
- Langkah 12: setelah mengeringkan mangkuk, letakkan chakin pada tengah-tengah mangkuk. Dengan tangan kanan letakkan mangkuk pada posisi terdekat (pukul enam) dalam baki.
- Langkah 13: dengan tangan kanan, ambil chakin dari mangkuk dan letakkan chakin pada posisi awal. Menunjukkan selesainya mengeringkan mangkuk.



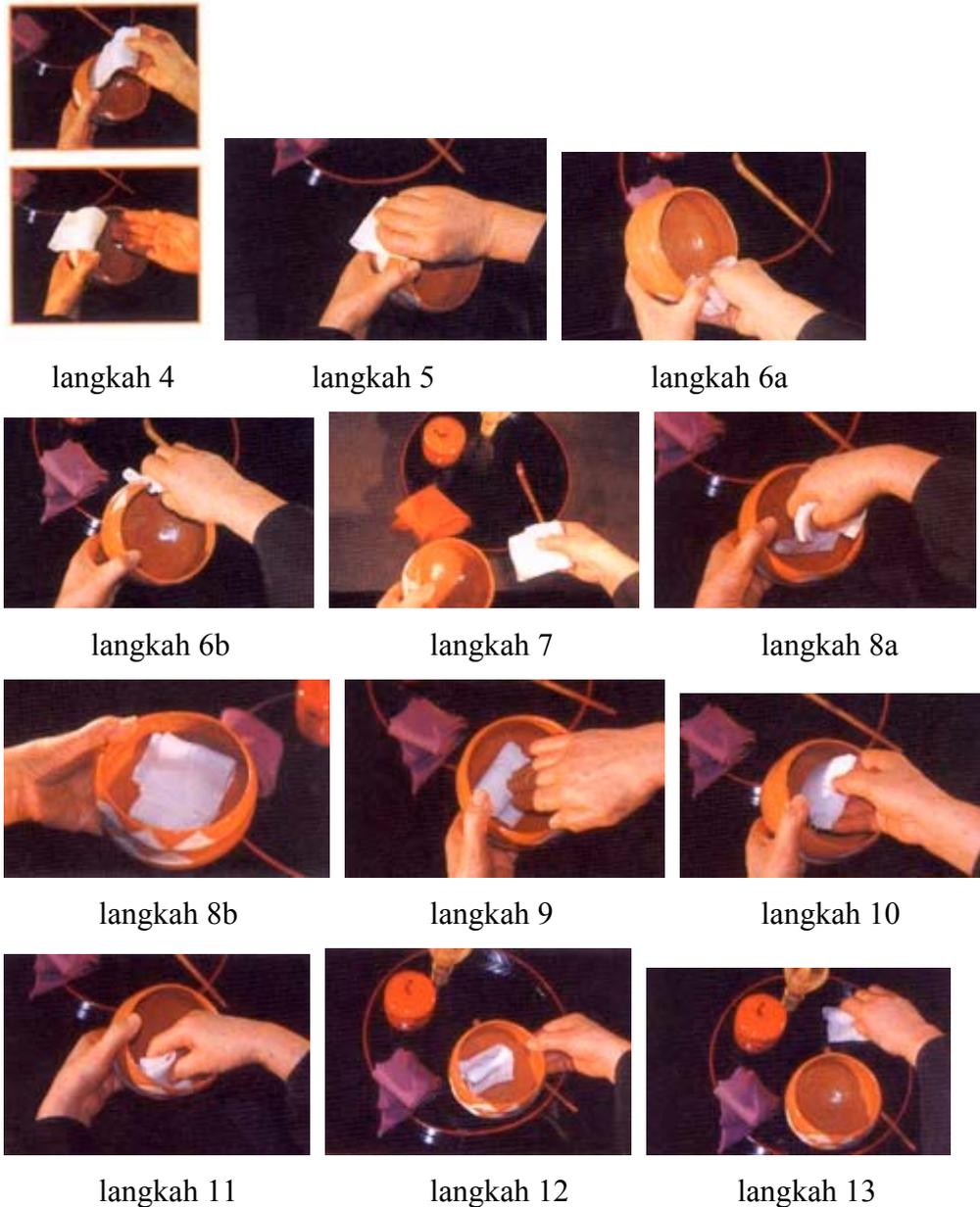
langkah 1



langkah 2



langkah 3



Gambar2.29. Mempersiapkan adukan

Sumber:Sato, Shozo. Tea Ceremony: tuttle publishing, Singapore, 2005.

3. Membuat Teh

- Langkah 1: dengan tangan kanan, angkat chashaku atau sekop teh. Ketika tangan kiri meraih natsume, ibu jari kanan dan jari-jati mengangkat chashaku sehingga jari kelingking dan jari manis dapat memegang

chashaku dengan kuat. Letakkan chashaku dalam keadaan horizontal, dengan mengarah keatas.

- Langkah 2: bawa natsume di atas mangkuk. Dengan jari tangan kanan, buka penutup natsume.
- Langkah 3: saat tangan kanan menaruh penutup natsume ke dalam baki dengan posisi pukul lima, tangan kiri menggerakkan natsume pada posisi pukul sempilan kiri mangkuk.
- Langkah 4: pegang chashaku seperti memegang pensil dan cedok sesuai dengan jumlah yang diinginkan. Bubuk teh hijau diambil dengan sangat hati-hati dengan kelemahlembutan, seharusnya tidak diganggu dengan menutupinya di tengah. Menyendok dengan posisi antar pukul dua belas dan pukul satu, dalam permukaannya.
- Langkah 5: banyaknya teh disesuaikan dengan tamu. Untuk tamu yang muda, hanya dipakai satu atau setengah sendok teh, karena bubuk teh hijau sangat pekat dan berkafein tinggi. untuk yang lebih tua, dipakai dua sendok penuh.
- Langkah 6a: chashaku diketukkan pada pinggiran mangkuk untuk menjatuhkan kelebihan bubuk teh.
- Langkah 6b: setelah mengetuk, jari-jari harus memindahkan chashaku sehingga dua jari memegang chashaku dan tiga jari lainnya mengangkat penutup natsume.
- Langkah 7: setelah mangkuk teh menjadi hangat dan kering, masih terdapat uap pada mangkuk. pada saat bubuk teh hijau dimasukkan kedalam mangkuk, memungkinkan bagian permukaan dalam mangkuk lengket.

Masukkan air panas dengan menggunakan chasen untuk membuat teh dengan menyapukan bagian dasar mangkuk lima hingga enam kali.

- Langkah 8: selanjutnya, mulai mengaduk campuran dengan menggunakan chasen, tetapi jangan menggores bagian dasar mangkuk. Aduk antara dua puluh lima hingga tiga puluh kali, sampai menghasilkan buih hijau. Uraikan gelembung-gelembung dengan menutup chasen, kemudian keluarkan chasen.

- Langkah 9: periksa hasil adukan teh, kemudian sajikan pada tamu.



langkah 1



langkah 2



langkah 3



langkah 4



langkah 5



langkah 6a



langkah 6b



Gambar 2.30. Membuat teh

Sumber: Sato, Shozo. Tea Ceremony: tuttle publishing, Singapore, 2005.

4. Menyelesaikan upacara minum teh.

- Langkah 1: jika tamu sudah selesai minum, menunduk dan berkata 'saya selesai'. Ingat bahwa tamu yang muda tidak bias mendapatkan lebih dari satu mangkuk teh, karena berkafein tinggi.
- Langkah 2: saat mangkuk dikembalikan, dilihat apakah masih ada sisa teh dan mempersiapkan air yang digunakan untuk membilas, dan kemudian diletakkan dalam baki. Angkat fukusa dengan tangan kiri.
- Langkah 3: pegang tutup ketel yang panas dengan fukusa saat menuangkan air kedalam mangkuk.
- Langkah 4: bilas mangkuk dengan cara memutarnya, kemudian buang airnya.

- Langkah 5: tuangkan air panas kedalam mangkuk. Angkat chasen pada posisi pukul enam. Pindahkan chasen pada posisi pukul tiga dan taruh pada permukaan mangkuk.
- Langkah 6: angkat chasen hingga dipegang dengan posisi horizontal diatas mangkuk.
- Langkah 7: periksa chasen dengan mengaduk-aduknya, dan kemudian letakkan chasen dalam mangkuk. Ulangi langkah ini.
- Langkah 8: bersihkan chasen dalam air, kemudian keluarkan dari mangkuk. Letakkan chasen ke tempat semula dan baki.
- Langkah 9: dengan menggunakan tangan kiri angkat mangkuk dan tuangkan air ke dalam mangkuk buangan air atau kensui. Dengan menggunakan tangan kanan angkat chakin.
- Langkah 10: bawa mangkuk teh dekat dengan badan dan letakkan chakin.
- Langkah 11: letakkan chasen dalam mangkuk dengan posisi pukul enam. Angkat sekop dengan tangan kanan dan angkat fukusa dengan tangan kiri.
- Langkah 12: letakkan kembali sekop pada sudut lipatan fukusa. Saat tangan kanan memegang sekop, biarkan fukusa turun.
- Langkah 13: ulangi langkah 5-10 mempersiapkan peralatan. Hanya pada saat ini pegang sekop pada satu ujung lipatan segitiga fukusa.
- Langkah 14: lipat fukusa menjadi separoh, bawa tangan kiri menuju pada tengah tubuh.
- Langkah 15: dengan tangan kanan, lipat ujung fukusa dibawah tangan kiri. Genggam lipatan fukusa dengan tangan kanan dan letakkan pada telapak tangan kiri. Sekop tetap berada di tangan kanan.
- Langkah 16: dengan tangan kanan, letakkan sekop pada bagian tengah lipatan fukusa.
- Langkah 17: lipat fukusa hingga menutupi sekop. Tekan dengan lembut, kendurkan dan dorong fukusa sampai permukaan sekop. Bersihkan sekop beberapa saat, tetapi saat ini bersihkan pinggirannya. Dari bagian tengah sekop, geser fukusa menuju keatas dan lanjutkan hingga permukaan.
- Langkah 18: dengan tangan kanan, letakkan sekop yang sudah bersih pada permukaan mangkuk dengan memegang fukusa pada tangan kiri.

- Langkah 19: letakkan fukusa di kiri dan sapukan untuk mengelap air yang terbuang dari mangkuk atau sisa-sisa bubuk teh yang jatuh dan kemudian kembalikan pada posisi semula dalam baki.
- Langkah 20: dengan menggunakan kedua tangan, secara bersamaan angkat mangkuk dan natsume dan letakkan pada posisi awal dimana mangkuk di sebelah kiri dan natsume di sebelah kanan.
- Langkah 21: angkat lipatan fukusa dengan tangan kiri dan berikan pada tangan kanan.
- Langkah 22: dengan tangan kanan, gunakan fukusa untuk membuka tutup ketel.
- Langkah 23: letakkan fukusa pada telapak tangan kiri, tetapi kali ini dengan ujung yang di atas. Dengan tangan kanan, angkat bagian atas fukusa dan masukkan jari pada lipatan.
- Langkah 24: dengan kedua tangan buka fukusa, bentangkan. Hati-hati menaruh fukusa diatas baki, ini merupakan posisi awal upacara.
- Langkah 25: bawa kensui atau mangkuk buangan air keluar dari ruangan terlebih dahulu. Pegang dengan tangan kiri.
- Langkah 26: duduk, dan bawa baki keluar. Setelah itu kembali dan menunduk kepada tamu.



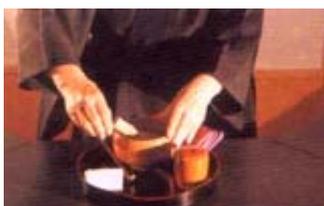
langkah 1



langkah 2



langkah 3



langkah 4



langkah 5



langkah 6



langkah 7



langkah 8



langkah 9



langkah 10



langkah 11



langkah 12



langkah 13



langkah 14



langkah 15



langkah 16



langkah 17



langkah 18



langkah 19



langkah 20



langkah 21



Gambar 2.31. Menyelesaikan upacara minum teh
 Sumber:Sato, Shozo. Tea Ceremony: tuttle publishing, Singapore, 2005.

Untuk gaya Jepang sendiri merupakan desain yang minimalis tanpa menanggalkan unsur-unsur Zen yang menekankan keseimbangan. Zen yang berkembang di Jepang berpengaruh kuat pada pengembangan seni, termasuk seni (membuat dan minum teh) dan seni penataan ruang. Zen Ciri yang dipancarkan dari isme ini adalah keindahan dalam keheningan. Hening adalah sunyi yang menenteramkan. Hening adalah meditatif. Meditatif-secara gerak-adalah statis, yang adalah antonim dari dinamis. Konsep dari arsitektur Jepang banyak menggunakan elemen-elemen alami dari alam.

Negara yang beriklim sedang, hangat diberkahi dengan hutan-hutan yang indah. Batang kayu yang dipotong menjadi bahan dasar dalam perkembangan arsitektur Jepang, hingga budaya Jepang disebut dengan ‘budaya kayu’. Oleh karena itu para arsitek Jepang bekerja dalam keharmonisan dengan lingkungan. Tidak seperti di negara Eropa, dimana struktur batu biasa seringkali menimbulkan kesan membentengi dari alam, masyarakat Jepang membangun rumah dengan menggunakan bahan tanah liat dan kayu. Material-material tersebut memberi kesan bahwa manusia membutuhkan alam dan membuktikan betapa pentingnya tumbuh-tumbuhan dan pepohonan dalam kehidupan manusia.

Pagar dan pagar tanaman mengelilingi rumah tradisional Jepang. Bukan untuk melindungi dari dunia luar, tetapi sebaliknya. Tujuannya bukan hanya

sebagai pelindung dinding, desainnya menyampaikan kesan terbuka dan luas. Daun-daun yang bergoyang karena desiran angin dan cahaya yang menembusnya menggambarkan suasana keakraban rumah.

Seperti yang sudah dijelaskan, arsitektur Jepang didasarkan hubungan yang harmonis dengan alam. Konsep keindahan tradisional dibagi menjadi dua kekontradiksian antara bentuk dan warna. Warna abu-abu dan beige sering digunakan oleh beberapa orang, dimana mereka menekankan sentuhan alami, simplicity dari 'sabi' yang elegan, keheningan dan kesederhanaan dari 'wabi'(semangat sesungguhnya dari upacara minum teh). Warna dominan yang sering digunakan oleh banyak orang adalah warna alami dari tanah liat, pohon, jerami dan rerumputan untuk menciptakan kesopanan, kelembutan, keindahan 'shibui'. Warna-warna yang menyolok tidak digunakan.

Dengan menggunakan material kayu yang memberikan kesan sederhana dan ringan juga menjadi karakter utama arsitektur Jepang. Kayu sendiri memiliki kesan yang hangat dan nyaman. Warna kayu adalah warna yang natural yaitu coklat yang memiliki kesan hangat pula. Jepang yang sering diguncang gempa dan menuntut warganya senantiasa waspada sehingga mengabaikan banyak hal yang berbau permanen. Jepang merupakan negara bambu, oleh karena itu bahan lain yang digunakan adalah bambu. Bambu bukanlah kayu tetapi merupakan tanaman. Untuk menyambung bambu hanya menggunakan paku. Biasanya bambu dianyam dengan menggabungkan bahan metal dengan plastik. Konstruksi bambu digunakan untuk mempertahankan kesan alami dan menciptakan struktur yang dipadukan dengan lingkungan.

Dinding rumah tradisional Jepang seperti elemen yang alami, selalu berubah oleh keadaan sekitarnya, tetapi tetap harmoni. Dinding putih istana dan rumah saudagar kaya merupakan desain untuk memberi kesan damai. Dilihat dari taman, lantai rumah tradisional Jepang keliatannya mengapung kira-kira satu sampai dua kaki dari tanah. Terbuat dari bambu, papan dari pohon cemara dan cedar dan susunan halus dari tikar tatami, lantai keliatan seperti beberapa perabot. Tempat duduk yang langsung di lantai mengesankan rumah tradisional Jepang merupakan beberapa bagian dari perabot. Corak kisi-kisi rumah masih banyak ditemukan di lingkungan dimana merupakan salah satu kesenangan. Jendela

merupakan sumber udara segar dan air dalam rumah, sebuah ruang dimana menghubungkan manusia dengan dunia luar. Dimana jendela tersebut merupakan warga untuk menyaksikan perubahan musim. Pintu rumah digunakan untuk melindungi rumah dari angin, hujan dan pencuri. Pintu rumah jepang mengisyaratkan kekuatan, fungsional, ketentraman dan keindahan. Perabotannya menceritakan pemilik yang tinggal disana. Perabot dihargai karena memancarkan kehangatan dari keindahan dan merasakan adanya cinta.

2.3.2.Kafe

2.3.2.1.Pengertian Kafe

Kesibukan sehari-hari masyarakat kota yang sangat kompleks, kadang kala membuat manusianya merasa jenuh dengan berbagai aktivitasnya. Kesibukan tersebut memacu kebutuhan mereka untuk mencari alat yang dapat menghibur dan melepas ketegangan.

Kehadiran sebuah kafe dalam kehidupan kota yang masing-masing mempunyai daya tarik tersendiri, sangat berperan penting dalam proses relaksasi melepas kejenuhan. Kafe yang taklain adalah restoran kecil yang melayani atau menjual makanan ringan dan minuman menurut *Dictionary of English Language and Culture* oleh Longman biasanya sering digunakan sebagai media oleh orang-orang, terutama masyarakat kota untuk menghabiskan waktu atau beristirahat sejenak. Penghabisan waktu tersebut dapat dicapai dengan berbagai hiburan, seperti alunan musik atau hiburan lain, termasuk atmosfer. William J. Stanton dalam bukunya *Fundamental of Markrting*, menjelaskan pengertian produk sebagai berikut:

The key idea in this definition is that consumers are buying more than a set of physical attributes. Fundamentally, they are buying want-satisfaction. Thus, a wise firm sells product benefits rather than just products. As Elmer Wheeler, an author and well-known sales training consultant, said, "don't sell the steak, sell the sizzle." A travel agency should not sell a two-week Caribbean cruise. Rather, it should sell

romance, glamour, rest, a chance to meet people, and the opportunity for education.

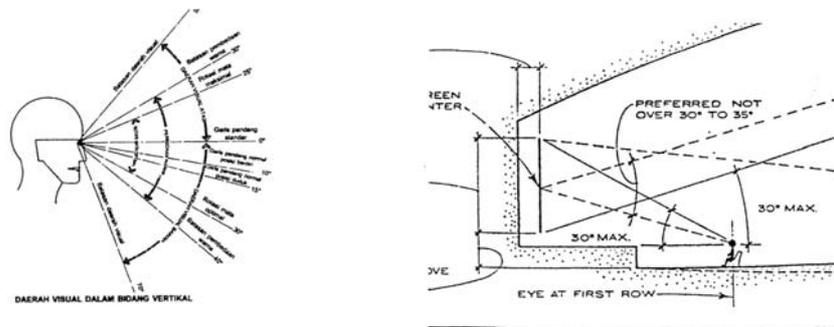
Melihat dari pengertian produk di atas, maka kafe dibuat bukan saja untuk menjual minuman atau makanan ringan, namun ia pun menjual *physical attributes*, yakni atmosfer dalam ruangnya. Dengan demikian konsumen tidak hanya mendapat kepuasan singkat dengan makanan atau minumannya saja, melainkan kepuasan berlebih yang dapat terekam dalam waktu yang lama.

Berdasarkan hal-hal yang diuraikan di atas, maka kehadiran atmosfer dalam ruang sangatlah penting dalam menciptakan rasa, suasana, dan kenikmatan melalui pesan yang disampaikan melalui konsep dan tema. Hal tersebut mencakup beberapa aspek, yakni pengolahan sistem interiornya yang dapat diciptakan, seperti pencahayaan, musik, pewarnaan, pemilihan material, dan sirkulasi pengunjung yang akan digiring.

Untuk merencanakan sebuah tea house yang terorganisasi harus ditetapkan penawaran menu, kualitas, sistem pelayanannya, dan bahan-bahan mana yang seharusnya disediakan. Yang penting adalah minat masyarakat dan kalangan pengunjung. Untuk tea house yang termasuk dalam kriteria café dan restoran ruangan yang utama adalah ruangan pengunjung. Untuk dapat makan dan minum dengan nyaman, seseorang membutuhkan meja dengan lebar rata-rata 60 cm dan ketinggian 40 cm. Untuk sebuah meja yang ideal adalah 80-85 cm karena adanya peralatan makan.

Model restoran yang sederhana dengan penawaran makanan khas yang benar-benar berbeda tidak hanya menetapkan perencanaan dan rancangan dari ruang pengunjung saja, tetapi juga perencanaan dan rancangan dapurnya. Dalam hal ini dapur restoran dengan ukuran kecil dan agak besar memainkan peranan khusus. Sekitar 10-40% area dapur dipergunakan untuk ruang karyawan. Untuk karyawan dapur diperlukan ruang ganti pakaian, kamar mandi dan toilet. Jika jumlah karyawan lebih dari 10 diperlukan ruang duduk dan ruang istirahat (sesuai dengan peraturan). Kedekatan antara ruang ganti pakaian serta ruang sosial ke dapur merupakan sesuatu yang penting. Untuk panggung pertunjukan (stage),

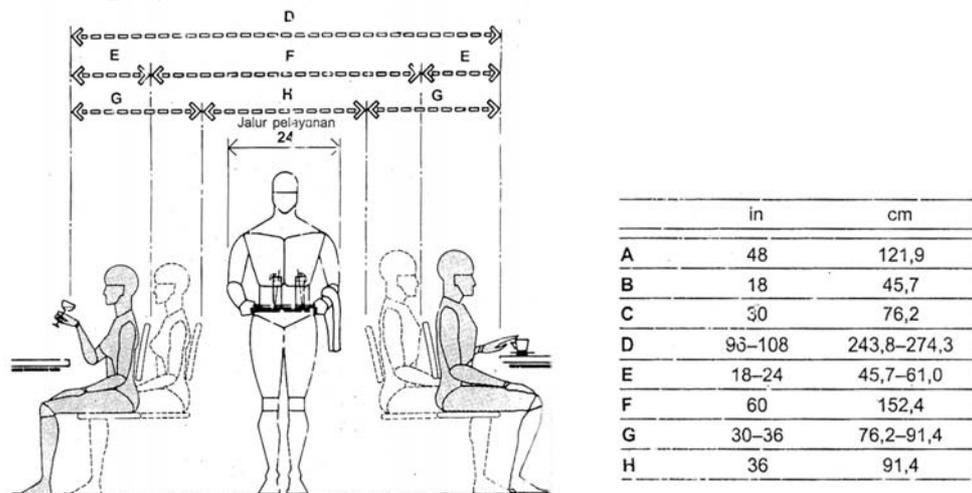
ketinggiannya tergantung pada jarak pandang manusia. Jarak pandang manusia normal mempunyai ukuran tertentu yaitu antara 30°-60°.



Gambar 2.32. Jarak Pandang

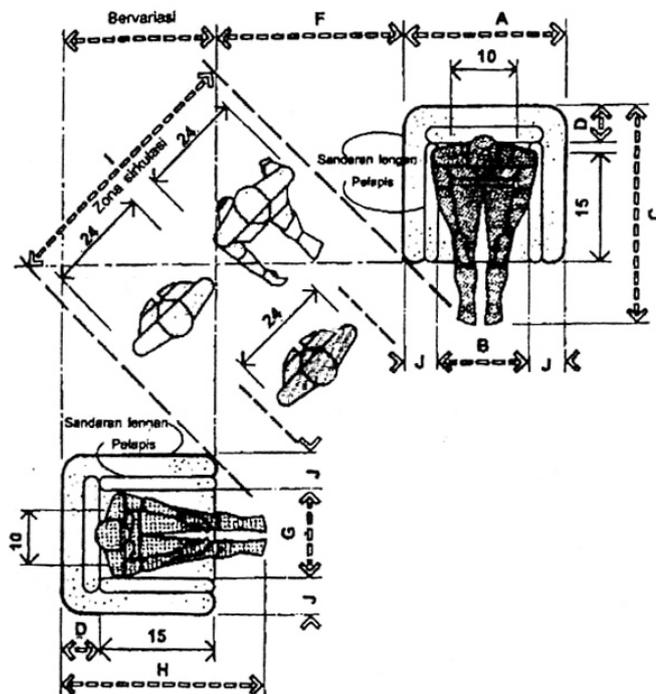
Sumber: Neufert, E. data Arsitek: penerbit Erlangga; 1991.

Sebuah kafe juga mempunyai beberapa persyaratan ruang yang dilihat dari segi keamanan, keselamatan, kenikmatan, dan kesehatan. Suatu hal yang prinsip pada ruang kafe yang menyangkut persyaratannya adalah persyaratan tentang kenikmatan manusia yang dititikberatkan pada kebutuhan ruang gerak atau individu. Kebutuhan ruang gerak bagi manusia/individu adalah 1,4-1,7 meter persegi (Neufert, 1970:206).

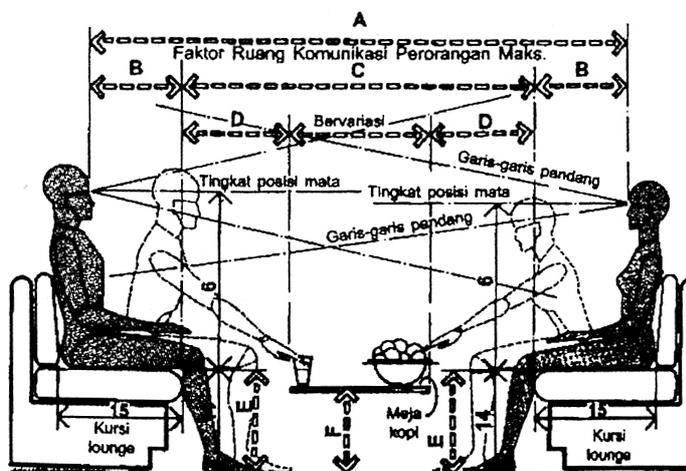


Gambar 2.33. Jalur Pelayanan/Jarak Bersih antar Kursi

Sumber: Panero, Julius & Zelnik, Martin. *Human Dimension and Interior Space*. London: The Architectural Press, 1980.



	in	cm
A	34-40	86,4-101,6
B	28	71,1
C	42-48	106,7-121,9
D	6-9	15,2-22,9
E	3	7,6
F	32-38	81,3-96,5
G	26	66,0
H	40-46	101,6-116,8
I	48-60	121,9-152,4
J	3-6	7,6-15,2

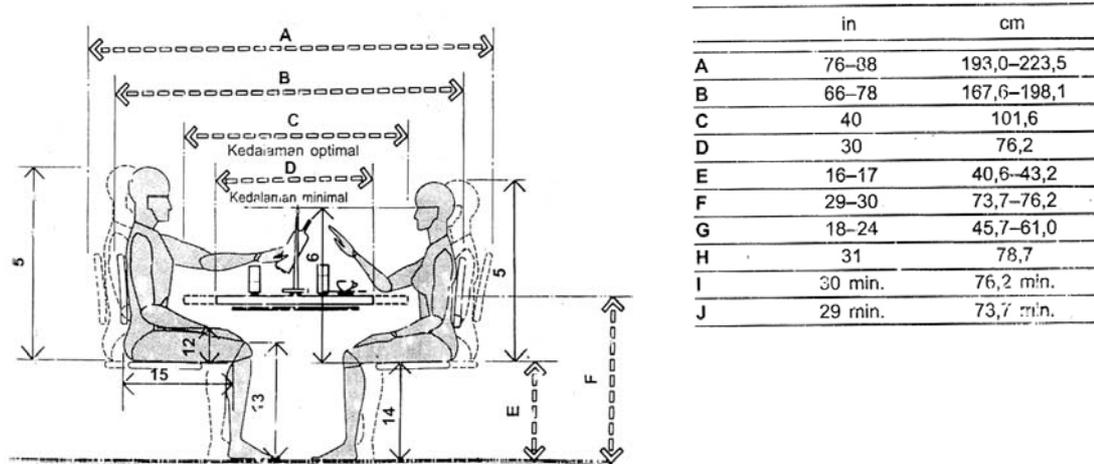


	in	cm
A	84-112	213,4-284,5
B	13-16	33,0-40,6
C	58-80	147,3-203,2
D	16-18	40,6-45,7
E	14-17	35,6-43,2
F	12-18	30,5-45,7
G	30-36	76,2-91,4
H	12-16	30,5-40,6
I	60-68	152,4-172,7
J	54-62	137,2-157,5

Gambar 2.34. Sirkulasi

Sumber: Neufert, E. data Arsitek: penerbit Erlangga; 1991.

Dalam perancangan interior, desain mebel juga harus dipikirkan untuk mencapai tujuan yang diharapkan. Dimensi mebel pun bias mempengaruhi pengunjung untuk berlama-lama duduk ataupun datang, duduk, makan lalu pergi (Neufert, 1996)



Gambar 2.35. Meja/Kedalaman Minimal dan Optimal/Jarak Bersih Vertikal

Sumber: Panero, Julius & Zelnik, Martin. *Human Dimension and Interior Space*.
London: The Architectural Press, 1980.

2.3.2.2. Elemen Interior

a. Lantai

Lantai pada restoran harus fungsional dan dekoratif, dan pemilihan material lantai mempunyai pengaruh dalam pembersihan dan perawatannya. Penampilan adalah kebutuhan utama di dalam *lounge* atau restoran dimana menggambarkan kenyamanan, hangat, dan ketenangan yang diharapkan, dalam situasi ini kebersihan menjadi pertimbangan kedua (Lawson, *Restaurant Planning & Design*, 1973).

b. Dinding

Dinding yang stabil, akurat dan simetris akan memberikan kesan formal, yang oleh beberapa pihak dapat diperbaiki dengan menggunakan tekstur yang halus. Sebaliknya, dinding berbentuk tidak teratur terlihat lebih dinamis. Atau tekstur, pola dan warnanya keras, dinding akan semakin aktif dan dapat mengundang perhatian kita (Ching, *Ilustrasi Desain Interior*, 1996).

c. Plafon

Material yang digunakan pada plafon adalah material yang mudah dibersihkan. Material-material yang digunakan adalah yang tidak mudah

terbakar dan pemilihannya sesuai konsep tapi juga memiliki jangka waktu penggunaan minimal lima tahun (Mc’Gowan, Interior Graphic Standard, 2004).

d. Pencahayaan

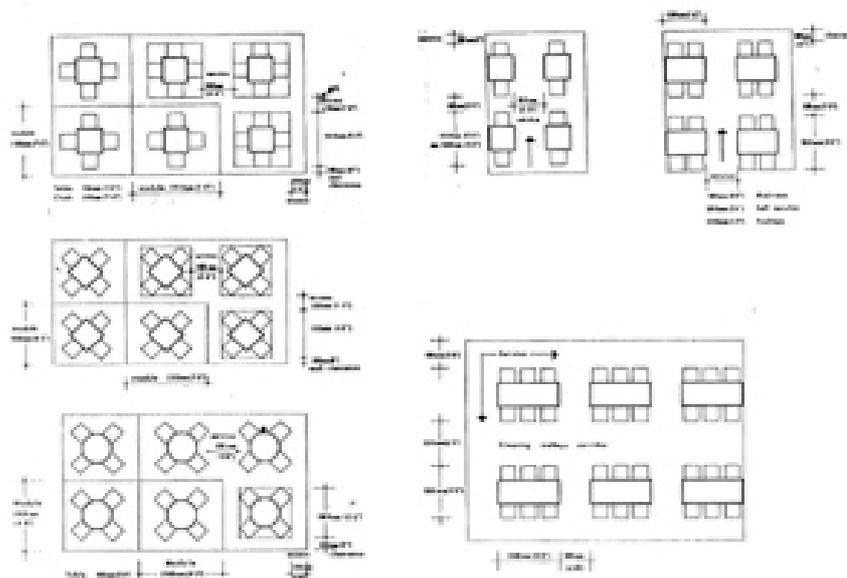
Tingkat pencahayaan dapat sangat bervariasi berdasarkan jam operasional. Pencahayaan pada area penyajian makanan seharusnya dilengkapi dengan perlengkapan pencahayaan yang ‘bersih’/terang/jernih (Mc’Gowan, Interior Graphic Standard, 2004).

e. Penghawaan

Pada tingkat rata-rata, orang lebih nyaman duduk di restoran normalnya berada pada keadaan suhu ruang 18°C-20°C (Lawson, Restaurant Planning & Design, 1973).

f. Perabot

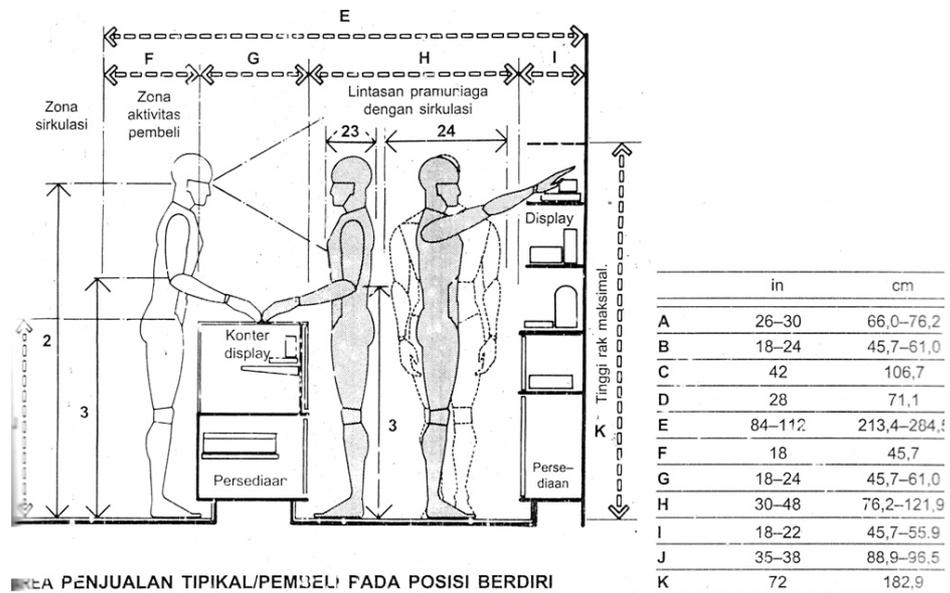
Perabot yang digunakan terdiri dari beberapa macam berdasarkan jumlah tempat duduk..



Gambar 2.36. Macam-macam Perabot Berdasarkan Jumlah Tempat Duduk

Sumber: Lawson, Fred. *Restaurant Planning & Design*. New York: Van Nostrand Reinhold, 1973.

Tea shop merupakan sebagian kecil area pada tea house yang menjual berbagai jenis teh, khususnya teh Jepang. Dibawah ini adalah jarak bersih untuk sebuah konter :



RUANG-RUANG NIAGA

Gambar 2.37. Jarak bersih counter

Sumber: Neufert, E. data Arsitek: penerbit Erlangga; 1991.