

Edukasi Lintas Budaya Melalui Tradisi Seni Minum Teh Tiongkok

Aprilia Ruby Wikarti^{1*}, Hudiyehti Prasetyaningtyas², Susi Andriani³

^{1,2,3} Universitas Negeri Jakarta, Jakarta Timur, Indonesia

apriliarubyw.s@unj.ac.id

Abstract

The Mandarin Language Education Study Program at Universitas Negeri Jakarta (PSPBM UNJ) continues to pursue its vision and mission through academic and non-academic initiatives. A key strategy involves strengthening partnerships with senior high schools and vocational schools (SMA/SMK) as feeder institutions for higher education. Nevertheless, limited awareness among students in the Greater Jakarta (Jabodetabek) area regarding Chinese language and culture contributes to low interest in the program. To address this challenge, PSPBM UNJ implemented a community engagement program in 2025 themed "Cross-Cultural Education through the Chinese Tea Art Tradition." The activity, involving students and teachers from five partner schools, aimed to introduce Mandarin studies through cultural exposure. Findings indicate that participants demonstrated strong enthusiasm and provided positive feedback, suggesting that experiential cultural activities, such as Chinese tea art, can serve as an effective gateway to foster greater interest in Mandarin language education.

Keywords: Cross-cultural education; Chinese tea art; Chinese language education

Abstrak

Program Studi Pendidikan Bahasa Mandarin Universitas Negeri Jakarta (PSPBM UNJ) senantiasa berupaya mencapai visi, misi, dan tujuan melalui berbagai kegiatan akademik maupun non-akademik. Salah satu upaya strategis yang dilakukan adalah menjalin kerja sama dengan SMA dan SMK sebagai mitra pendidikan formal yang menyiapkan lulusan untuk melanjutkan ke perguruan tinggi. Namun, minimnya pengetahuan siswa SMA/SMK khususnya di wilayah Jabodetabek mengenai bahasa dan budaya Tiongkok memengaruhi rendahnya minat untuk memilih Program Studi Pendidikan Bahasa Mandarin. Untuk itu, pengenalan program studi melalui pendekatan budaya menjadi penting agar siswa memperoleh wawasan mengenai relevansi bahasa Mandarin di dunia kerja saat ini maupun masa depan. Sejalan dengan hal tersebut, PSPBM UNJ menyelenggarakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat pada tahun 2025 dengan tema "*Edukasi Lintas Budaya melalui Tradisi Seni Minum Teh Tiongkok*". Kegiatan ini diikuti siswa dan guru pendamping berasal dari 5 sekolah di Jabodetabek. Para peserta memberikan respon positif dan sangat antusias mengikuti kegiatan hingga selesai. Peserta kegiatan mendapatkan pengalaman langsung memahami tradisi seni minum the Tiongkok sebagai pintu masuk untuk meningkatkan ketertarikan mereka terhadap studi bahasa Mandarin.

Kata Kunci: Edukasi Lintas Budaya; Seni minum teh; Pembelajaran Bahasa Mandarin

Accepted: 2025-11-24

Published: 2026-04-04

PENDAHULUAN

Prodi Pendidikan Bahasa Mandarin (PSPBM) adalah salah satu prodi yang menyelenggarakan pembelajaran bahasa asing di Fakultas Bahasa dan Seni Universitas Negeri Jakarta. PSPBM terus melakukan kegiatan untuk mencapai visi, misi, dan tujuan prodi. Untuk memperkenalkan visi, misi, dan tujuan tersebut, Program Studi Pendidikan Bahasa Mandarin perlu berupaya meningkatkan hubungan baik dengan SMA dan SMK selaku sekolah pada jenjang pendidikan formal, yang menghasilkan siswa lulusan untuk melanjutkan ke Perguruan Tinggi. Untuk itu diperlukan pengenalan Program Studi Pendidikan Bahasa Mandarin sebagai alternatif pilihan siswa melanjutkan ke Perguruan Tinggi.

Minimnya pemahaman siswa/i SMA/SMK di Jabodetabek terhadap budaya Tiongkok dan bahasa Mandarin dapat berdampak pada rendahnya minat terhadap prodi pendidikan bahasa Mandarin. Dengan pengenalan melalui budaya, diharapkan siswa dapat memperoleh wawasan lebih luas akan pentingnya bahasa Mandarin dalam dunia kerja saat ini dan di masa depan. Oleh

karena itu, PSPBM UNJ melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat mengundang sejumlah siswa SMA/SMK untuk mengikuti kegiatan edukasi lintas budaya melalui seni minum teh Tiongkok sebagai strategi untuk memperkenalkan Prodi Pendidikan Bahasa Mandarin kepada para siswa di sekolah-sekolah tersebut.

Selama ribuan tahun sejak teh Tiongkok ditemukan oleh Shen Nong, masyarakat di seluruh dunia telah meminum teh untuk mendapatkan rangsangan, relaksasi, serta sebagai upaya mencapai kesehatan yang baik. Teh telah menjadi minuman favorit di seluruh dunia. Secara umum, teh sebagai minuman dibuat dalam bentuk cairan yang disiapkan dengan mencampurkan air panas dengan daun teh kering atau ekstrak yang diperoleh dari daun teh [1]. Dengan lebih dari 4.000 tahun sejarah, Tiongkok dikenal sebagai tempat asal teh dan dihormati karena teh berkualitas tinggi serta tradisi minum tehnya yang kaya. Banyak ahli percaya bahwa Kaisar legendaris Shen Nong, yang hidup hampir 5.000 tahun lalu, adalah orang pertama yang menemukan manfaat teh. Ia sering mencicipi berbagai daun untuk menilai apakah bisa dimanfaatkan sebagai makanan atau obat. Suatu hari, setelah seharian melakukan percobaan, ia merasa lelah. Saat merebus air, beberapa daun jatuh ke dalamnya. Ia mencicipi air tersebut, menemukan rasanya nikmat, dan merasakan kesegarannya. Menurut legenda, penemuan teh terjadi pada tahun 2737 SM.

Teknologi teh Tiongkok juga telah berkembang sejak lama. Secara umum, perkembangan teknologi teh di Tiongkok dapat dibagi menjadi empat periode: awal mula pembuatan teh, transformasi dalam proses pembuatan teh, perkembangan lebih lanjut dalam teknik pembuatan teh, dan munculnya mekanisasi dalam produksi teh [2]. Teh berasal dari Tiongkok dan memiliki sejarah yang panjang. Teknologi teh Tiongkok juga telah berkembang sejak lama. Secara umum, perkembangan teknologi teh di Tiongkok dapat dibagi menjadi empat periode: awal mula pembuatan teh, transformasi dalam proses pembuatan teh, perkembangan lebih lanjut dalam teknik pembuatan teh, dan munculnya mekanisasi dalam produksi teh. Tradisi minum teh di Tiongkok telah berkembang menjadi budaya yang kaya akan filosofi, seni, dan nilai-nilai sosial, serta merupakan bagian integral dari kehidupan mereka. Di negara-negara lain, tradisi minum teh diadaptasi dengan budaya setempat. Budaya ini kemudian melahirkan berbagai variasi tradisi minum teh yang unik.

Daun teh Tiongkok dapat diklasifikasikan menjadi enam jenis berdasarkan warna dan metode pengolahannya: teh hijau, teh putih, teh kuning, teh biru, teh hitam, dan teh gelap [3]. Teh hijau tidak mengalami fermentasi dan merupakan jenis teh paling populer di Tiongkok. The hijau yang paling terkenal adalah *West Lake Dragon Well Tea*. Teh putih mengalami fermentasi ringan. Merek teh putih yang populer adalah *White Peony* dan *Silver Needle*. Teh kuning juga mengalami fermentasi ringan. *Junshan Yinzhen* adalah teh kuning yang paling terkenal. Teh biru, yang juga dikenal sebagai *teh Oolong*, adalah teh semi-fermentasi. *Tie Guanyin* dan *Dahongpao* adalah teh biru yang paling populer di Tiongkok. Teh hitam mengalami fermentasi penuh. *Keemun* dan *Dian Hong* adalah teh hitam paling terkenal di Tiongkok. Teh gelap adalah teh yang mengalami fermentasi setelah proses produksi. Jenis teh gelap yang paling umum adalah *Pu'er tea*.

Teh Tiongkok dapat diseduh dengan berbagai cara, tergantung pada jenis teh, tujuan meminumnya, dan tingkat formalitas suatu acara [4]. Misalnya, teh hijau lebih halus dibandingkan teh hitam, sehingga sebaiknya diseduh dengan air bersuhu sekitar 80°C. Metode penyeduhan teh yang paling sederhana adalah dengan langsung menambahkan daun teh ke dalam cangkir atau teko berisi air panas. Cara ini sering digunakan dalam kehidupan sehari-hari. Teh bisa disajikan dengan cara ini untuk tamu di rumah, tetapi banyak orang juga menyeduhnya sendiri sebagai bentuk relaksasi, menikmati aroma, rasa, dan warna teh berkualitas tinggi.

Gong Fu Cha adalah upacara minum teh yang paling populer di Tiongkok. *Gong Fu Cha* atau seni menyeduh teh ala masyarakat Tiongkok ini tak hanya sekadar cara penyajian minum teh, tetapi juga dijadikan sebagai upacara/ritual yang memerlukan keterampilan khusus. Upacara ini

lebih menekankan cara menyeduh teh, agar diperoleh karakter terbaik daun teh yang diseduh [5]. Pada pelatihan ini, siswa akan diperkenalkan beberapa jenis teh, cara menyeduh teh, dan bagaimana menikmati teh. Diharapkan melalui pengenalan budaya ini dapat meningkatkan minat siswa untuk lebih mengetahui tentang budaya Tiongkok dan tertarik untuk mempelajari bahasa Mandarin.

Budaya minum teh di Tiongkok unik, hal ini yang menarik tim pengusul dari Prodi Pendidikan Bahasa Mandarin Fakultas Bahasa dan Seni Universitas Negeri Jakarta (PSPBM FBS UNJ) untuk mengangkat budaya minum teh sebagai salah satu pembelajaran lintas budaya yang diperkenalkan kepada masyarakat. Pemilihan program studi di jenjang pendidikan tinggi merupakan agenda rutin bagi seluruh sekolah menengah atas, baik SMA/SMK negeri maupun swasta di Indonesia. Sekolah berupaya membimbing siswanya agar dapat lolos ke perguruan tinggi dan meraih cita-cita mereka. Namun, banyak siswa masih merasa bingung dalam menentukan program studi yang sesuai dengan minat, bakat, dan kemampuan mereka. Untuk itu, PSPBM UNJ berusaha memfasilitasi kebutuhan siswa dengan memberikan informasi seputar kehidupan kampus dan metode pembelajaran. Salah satu upaya yang dilakukan adalah melalui kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (P2M) bertema "Edukasi Lintas Budaya Melalui Tradisi Seni Minum teh Tiongkok" bagi siswa SMA/SMK, yang juga bertujuan untuk mengenalkan kehidupan di perguruan tinggi. Kegiatan tersebut terbagi atas kegiatan seminar dan praktik budaya seni minum teh Tiongkok.

Sasaran peserta kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini Adalah siswa Sekolah Menengah Umum (SMA) dan Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) di Jabodetabek, khususnya yang menjadi mitra kegiatan Praktik Kegiatan Mengajar (PKM) Prodi Pendidikan Bahasa Mandarin. Jumlah peserta kegiatan P2M sebanyak 30 orang berasal dari 6 sekolah, yaitu SMAN 11 Jakarta, SMKN 27 Jakarta, SMKN 41 Jakarta, MAN 4 Jakarta, SMAK Mutiara Bangsa, dan SMAK Font Vitae. Kegiatan P2M dilaksanakan pada hari Kamis, 14 Agustus 2025 di sebuah restoran di Jl. Rawamangun Muka. Pemilihan Lokasi ini sudah mempertimbangkan jarak, kelengkapan perangkat serta kenyamanan peserta kegiatan.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan melalui pendekatan **edukatif-partisipatif** dalam bentuk **Edukasi lintas budaya melalui tradisi seni minum teh Tiongkok (茶艺 / chá yì)**. Pendekatan tersebut dipilih untuk memberikan pengalaman belajar yang bersifat interaktif, di mana peserta tidak hanya menerima informasi secara teoritis, tetapi juga terlibat langsung dalam praktik budaya. Melalui metode ini, peserta diharapkan memperoleh pemahaman yang lebih mendalam tentang nilai-nilai budaya Tiongkok sekaligus meningkatkan minat terhadap pembelajaran bahasa dan budaya asing di lingkungan perguruan tinggi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan dilaksanakan oleh 3 orang dosen dan 3 orang mahasiswa PSPBM UNJ pada hari Kamis, 14 Agustus 2025 dengan tahapan persiapan dan pelaksanaan sebagai berikut:

1. Pengajuan permohonan kerja sama kepada pihak SMA dan SMK di wilayah Jabodetabek. Sebelum melaksanakan kegiatan ini, tim pelaksana menghubungi pihak sekolah menginformasikan rencana kegiatan.
2. Sosialisasi program kegiatan kepada siswa. Sosialisasi dalam bentuk *leaflet* digital yang dikirim ke pihak sekolah dan salinan lunak yang diunggah di media sosial. Tim merancang media informasi tentang kegiatan yang direncanakan. Media yang dirancang berbentuk digital, mengingat keefektifan dan kepraktisan dalam penyebaran informasi kegiatan. Sekolah diminta untuk mengirimkan nama 1 orang guru pendamping dan 5 orang

siswa yang akan mengikuti kegiatan. Hal tersebut dilakukan untuk mendata perlengkapan dan lokasi yang sesuai dengan jumlah calon peserta.

Peserta kegiatan terdiri dari 6 sekolah yang ada di Jabodetabek, terdiri atas 3 sekolah mitra Praktik Kompetensi Mengajar (PKM) PSPBM dan 3 sekolah calon mitra PKM. Total peserta berjumlah 6 orang guru pendamping dan 30 orang siswa SMA/SMK.

3. Pengkoordinasian kegiatan, dengan pembagian tugas:

1) PSPBM UNJ menyiapkan narasumber untuk menyampaikan materi, perlengkapan yang dibutuhkan, pencetakan spanduk, dan souvenir.

Pada awal tahun tim pelaksana telah mencari dan menghubungi calon narasumber yang berjumlah 1 orang, yaitu Wu Shaoxue. Narasumber merupakan orang Tiongkok lulusan *Coventry University*, Inggris.

Tim pelaksana dan narasumber berdiskusi terkait materi dan perlengkapan yang dibutuhkan. Narasumber akan menyampaikan sejarah teh di Tiongkok dan memperkirakan perlengkapan seperti:

- Dauh teh. Narasumber mempersiapkan beberapa jenis teh seperti: teh putih, teh hitam, teh hijau, teh kuning, teh merah.
- Perlengkapan menyeduh dan menyajikan teh: 1 set alat seduh, cangkir, teko air, kompor

2) Tim pelaksana kegiatan yang terdiri atas dosen dan mahasiswa PSPBM UNJ membagi tugas untuk mempersiapkan media promosi (*eflyer*, spanduk), berkas kesekretariatan (undangan, daftar hadir, surat izin), berdiskusi menentukan lokasi pelaksanaan, mempersiapkan souvenir.

4. Persiapan lokasi pelaksanaan.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di restoran Ceu Wiwi yang beralamat di Jl. Daksinapati Raya No.4, Rawamangun. Pemilihan lokasi berdasarkan jarak dan akses yang mudah dijangkau oleh tim pelaksana dan peserta.

5. Persiapan kegiatan.

Sebelum pelaksanaan tim pelaksana mengkonfirmasi kehadiran narasumber dan peserta, mempersiapkan lokasi dan peralatan, berkas administrasi kegiatan, ketersediaan souvenir.

6. Pelaksanaan kegiatan pada waktu yang sudah disetujui oleh pihak PSPBM maupun pihak sekolah.

Kegiatan dilaksanakan di hari Kamis, 14 Agustus 2025 pukul 08.00 – 13.00. Kegiatan dibuka oleh Dekan Fakultas Bahasa dan Seni, Dr. Samsi Setiadi, M.Pd.



Gambar 1. Dokumentasi Pembukaan Kegiatan Bersama Dekan FBS, Wakil Dekan II, Peserta, dan Panitia.

- 1) Edukasi seni menyeduh teh dimulai dengan pemaparan sejarah teh, jenis teh, tata cara menyeduh teh. Peserta terlihat antusias menyimak pemaparan narasumber, setelah itu berkesempatan untuk mencicipi teh Cina.



Gambar 2. Contoh Materi Presentasi Narasumber Tentang Sejarah Teh Tiongkok.

- 2) Narasumber mempersiapkan teh putih, *tie kuanyin*, *da hongbao*, *rou gui*, *jin junmei*. kemudian memaparkan manfaat dari masing-masing teh yang diperkenalkan.



Gambar 3. Jenis Teh dan Perlengkapan Seni Minum Teh

- 3) Narasumber menjelaskan pertata cara dan budaya menyeduh teh, setelah itu peserta kegiatan berkesempatan untuk mencicipi teh. Sebelum menyeduh teh, seluruh set peralatan yang digunakan harus disiram dengan air mendidih untuk mkebersihkan dan menjaga suhu yang sesuai untuk penyeduhan. Air yang digunakan sebaiknya adalah air mineral sehingga tidak memengaruhi rasa seduhan teh.



Gambar 4. Penjelasan Narasumber Tentang Cara Menyeduh dan Menyajikan Teh

7. Sesi tanya jawab. Setelah kegiatan menyeduh teh, diadakan sesi tanya jawab dan pembagian *doorprize*. Tim pelaksana telah mempersiapkan hadiah untuk peserta yang dapat menjawab pertanyaan terkait teh.

8. Penutupan kegiatan. Kegiatan ditutup dengan pembagian angket pelaksanaan P2M kepada peserta secara daring. Hasil angket ini dapat digunakan sebagai bahan evaluasi kegiatan.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui edukasi lintas budaya dengan mengenalkan tradisi seni minum teh Tiongkok berhasil dilaksanakan dengan baik dan mendapat respon positif dari peserta. Melalui kegiatan ini, siswa SMA memperoleh wawasan baru mengenai nilai-nilai budaya Tiongkok yang terkandung dalam tradisi minum teh, seperti kesopanan, keharmonisan, dan ketenangan batin. Peserta kegiatan juga mendapatkan pengalaman belajar yang menyenangkan dan interaktif. Mereka tidak hanya memperoleh pengetahuan teoretis tentang sejarah dan makna budaya teh Tiongkok, tetapi juga dapat mempraktikkan tata cara penyeduhan teh. Pengalaman tersebut memberikan kesan mendalam serta menumbuhkan minat peserta terhadap pembelajaran bahasa dan budaya Tiongkok di tingkat perguruan tinggi.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Si, Yuanpan, dkk. 2022. Tea and Tea Drinking: China's Outstanding Contributions To The Mankind. Vol 17(1), 1-40. DOI:[10.1186/s13020-022-00571-1](https://doi.org/10.1186/s13020-022-00571-1)
- [2] Yan Wu, Ge Zhangzhi, Xiong Liyong. 2020. Research on the Influence of Chinese Tea Technology on the World Tea Industry. American Journal of Industrial an Business Management. Vol 10 (1), 135-143.
- [3] Liu Chuchu. 2023. The Origin and Distribution of Tea Trees and Tea in China. Journal of Tea Science Research. Vol 13 (2), 1-8.
- [4] Cao Qingqing, dkk. 2022. Optimalization of Brewing Conditions for Tieguanyin Oolong Tea by Quadratic Orthogonal Regression Design. NPJ Science Food. 6(25).
- [5] D'Abbs, Peter. 2019. Tea Art as Everyday Practice: Gongfu Tea in Chaoshan, Guangdong, Today. The Asia Pasific Journal of Anthropology. Vol 20(3), 213-231. DOI:[10.1080/14442213.2019.1611908](https://doi.org/10.1080/14442213.2019.1611908)