

# PENGARUH ZEN BUDDHISM DALAM UPACARA MINUM TEH

Adelia Berliana G<sup>a</sup>, Second Author<sup>b</sup>, and Third Author<sup>c</sup>

<sup>a)</sup> Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya, Indonesia

<sup>b)</sup> Second Author Affiliation, Country (ex: Universitas 17 Agustus 1945, Indonesia)

<sup>c)</sup> Second Author Affiliation, Country (ex: Universitas 17 Agustus 1945, Indonesia)

Corresponding Author:  
xxxxxx@gmail.com

DOI: .....

## ABSTRAK

Upacara minum teh atau Chanoyu dalam bahasa Jepang merupakan kegiatan tradisional yang sangat dipengaruhi oleh Zen Buddhism, dimana teh pertama kali diperkenalkan sebagai obat dan peneman saat meditasi, hingga kini menjadi bagian dari kehidupan bermasyarakat Jepang. Master teh, Sen no Rikyu menetapkan empat prinsip dasar Chanoyu yang selaras dengan pengajaran Zen Buddhism dan Wabi-Sabi, yaitu Wa yang berartikan harmoni, Kei berartikan penghormatan, Sei berartikan kesucian dan Jaku yang berartikan ketenangan. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dan transkriptif, dengan pendekatan sosial budaya untuk mengetahui bagaimana pengaruh Zen Buddhism dalam upacara minum teh. Dari hasil analisis yang telah disimpulkan, dalam setiap gerakan dan jalannya upacara minum teh, baik sebelum, saat pelaksanaan dan sesudah pelaksanaan terdapat hubungan erat dengan ajaran Zen Buddhism yaitu Wabi-Sabi dan Wa, Ke, Sei, Jaku dalam tata-krama upacara minum teh, desain ruangan serta suasana upacara.

**Kata Kunci:** Zen, Chanoyu, Wabi Sabi

## ABSTRACT

The tea ceremony or Chanoyu in Japanese is a traditional activity heavily influenced by Zen Buddhism, where tea was first introduced as a medicine and companion during meditation, and has since become a part of Japanese society. Tea master Sen no Rikyu established four basic principles of Chanoyu that are in line with the teachings of Zen Buddhism and Wabi-Sabi, namely Wa meaning harmony, Kei meaning respect, Sei meaning purity and Jaku meaning tranquility. This research uses descriptive qualitative and transcriptive methods, with a socio-cultural approach to find out how Zen Buddhism influences the tea ceremony. From the results of the analysis that has been concluded, in every movement and the course of the tea ceremony, both before, during and after the implementation, there is a close relationship with the teachings of Zen Buddhism, namely Wabi-Sabi and Wa, Ke, Sei, Jaku in the tea ceremony manners, room design and ceremony atmosphere.

**Keywords:** Zen, Chanoyu, Wabi Sabi

**Submitted:**  
XX May 20xx

**Accepted:**  
XX June 20xx

**Published:**  
XX July 20xx

## 1. PENDAHULUAN

Jepang adalah negara dengan persebaran budaya yang sangat luas dan memiliki banyak filosofi dalam kehidupan. Kebudayaan merupakan kompleks yang mencakup pengetahuan, kepercayaan, kesenian, moral, hukum, adat-istiadat dan kemampuan serta kebiasaan yang diperoleh manusia sebagai anggota masyarakat (E.B Tylor, 1871). Selama periode klasik, negara Jepang sangat dipengaruhi oleh budaya China. Pengaruh Buddhism, Konfusianisme, dan unsur-unsur lain dari budaya Cina memiliki dampak besar pada perkembangan budaya Jepang.

Menurut sejarah, agama Buddha secara resmi diperkenalkan di Jepang pada tahun 583, ketika Raja Seong dari Baekjae mengirim misi dari Korea ke istana Jepang dengan gambar Shakyamuni dan beberapa sutra Buddha. Sejak diperkenalkan pada abad keenam hingga abad keenam belas, Buddhism Jepang berkembang dengan sebagian besar menggabungkan kepercayaan pribumi dan mendamaikan perselisihan antarsektarian. Selama periode Nara (710 – 794), di bawah perlindungan istana kekaisaran, para biksu Jepang memperoleh dan mempelajari lebih banyak teks filosofi Buddhis. Sekitar tahun 1199, biksu Eisai memperkenalkan Rinzai Zen Buddhism kepada kelas samurai di istana Kamakura, hal itu menjadi dasar bagi Bushido selama periode Tokugawa. Sekolah Rinzai menggunakan metode seperti koan untuk mencapai pencerahan mendadak, dan menekankan penggunaan teknik praktis seperti melukis, musik, seni bela diri, upacara minum teh, dan menari sebagai sarana pengembangan diri spiritual. Metode kōan dirancang guna membantu praktisi menjadi "orang Zen" yang sepenuhnya mewujudkan kebijaksanaan dan kasih sayang (Kasulis, 1981).

Kōan dirumuskan seperti teka-teki dan dirancang sedemikian rupa, sebagai akibatnya penalaran intelektual saja tidak dapat menyelesaikannya tanpa menembus penghalang kesadaran ego dengan mendorong ke batasnya. Zen percaya kesadaran ego dibentengi oleh perisai kerangka berpikir konseptual dualistic dengan semua prasangka dan kondisi yang menyertainya. Kesadaran ego dari lingkungan budaya serta sejarah tertentu menerima paradigma tersebut benar untuk menjalani kehidupan yang berlabuh dari sudut pandang sehari-hari. Buddhism di Jepang mengutamakan harmoni, kesesuaian dan inklusivitas daripada kenyamanan politik, kepatuhan yang kaku pada prinsip, atau konsekuensi praktis. Perselisihan sering diselesaikan dengan menggunakan sutra Buddhis daripada menggunakan logika, karena sutra diyakini sebagai manifestasi langsung dari kenyataan.

Salah satu filosofi estetika kuno yang berakar pada Zen Buddhism adalah Wabi-Sabi (侘寂). Wabi-Sabi merupakan dua kata yang terpisah, yaitu Wabi (侘) dan Sabi (寂). Keduanya sarat akan nilai estetis yang berakar

pada sastra, budaya dan agama. Wabi (侘) adalah bagaimana menemukan keindahan dalam kesederhanaan, kekayaan spiritual serta ketenangan dalam melepaskan diri dari dunia material, sedangkan Sabi (寂) adalah istilah untuk menggambarkan bagaimana waktu mempengaruhi kerusakan. Konsep Wabi-Sabi dapat dilihat pada upacara minum teh, sebuah ritual kemurnian dan kesederhanaan di mana para master membuat mangkuk dengan tangan dan berbentuk tidak beraturan, dengan glasir yang tidak rata, retakan, dan keindahan yang menyimpang dalam ketidaksempurnaan yang disengaja. Turner dalam Madubringti (2008:29) menyatakan ritual ialah keharusan yang wajib diikuti seseorang dengan melakukan sebaris aktivitas, yang menunjukkan suatu proses dengan tata cara tertentu untuk masuk ke dalam kondisi atau kehidupan yang belum pernah dilaluinya.

Teh pertama kali diperkenalkan ke Jepang pada awal era Kamakura oleh pendeta Buddha Eisai (1141-1215) sebagai obat. Selama era Kamakura (1192-1333), biksu Zen menggunakan ritual minum teh sebagai peneman dan untuk menjaga agar tetap terjaga selama sesi meditasi yang panjang. Seiring dengan berkembangnya jaman, upacara minum teh bukan lagi hanya sebatas peneman mediasi, tetapi menjadi budaya dan gaya hidup serta hubungan sosial masyarakat. Upacara minum teh atau chanoyu menjadi ritual wajib dalam menjamu tamu dan ikebana. Plummer (1983:131) mengungkapkan gaya hidup merupakan cara hidup individu yang ditunjukkan dengan bagaimana seseorang menghabiskan waktu mereka (aktivitas), apa yang dianggap penting dalam hidupnya (ketertarikan), dan apa yang mereka pikirkan perihal dunia sekitarnya.

Chanoyu (茶の湯) adalah kata yang mengacu pada gaya tradisional menjamu tamu dengan matcha atau teh bubuk hijau yang disajikan secara khusus. Chanoyu terdiri dari kata cha (茶) yang berartikan teh, no (の) merupakan partikel penghubung dan kata yu (湯) berartikan air hangat atau air panas. Arti lain dari kata chanoyu adalah ``air panas untuk teh``. Kata lain dari Chanoyu adalah Chado (茶道) yang berartikan "cara pembuatan teh". Chanoyu awalnya disebut dengan Cha-e, seperti yang tertulis di Taiheiki (太平記, epik sejarah Jepang yang ditulis pada akhir abad ke-14 dan mencakup periode dari 1319 hingga 1367), tetapi Rikyū mulai menggunakan ungkapan Cha-no-yu. Kata ini diambil dari frasa Buddha Ten-cha-ten-to yang kemudian disingkat menjadi Cha-to atau Sa-to yang memiliki makna persembahan teh yang dibuat di hadapan Buddha, roh leluhur, atau orang mati (Sadler, 2019:53).

Dari latar belakang di atas, peneliti ingin membahas beberapa permasalahan sebagai berikut.

1. Bagaimana ajaran-ajaran Zen Buddhism di Jepang?
2. Bagaimana tatacara dan makna upacara minum teh (Chanoyu)?
3. Bagaimana Zen Buddhism mempengaruhi upacara minum teh (Chanoyu)?

## 2. METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan peneliti dalam penelitian ini yaitu metode deskriptif kualitatif dan transkriptif. Sugiono (2018:15) menjelaskan, metode penelitian deskriptif kualitatif adalah metode penelitian yang berlandaskan filsafat postpositivisme yang biasa digunakan dalam meneliti kondisi objek yang alamiah, di mana peneliti berperan sebagai instrument kunci dan melukiskan suatu keadaan secara objektif atau berdasarkan fakta-fakta yang tampak. Retno dalam Yulianti (2010:11) menjelaskan, metode transkriptif ialah metode yang dilakukan dengan menerjemahkan bahan yang berbahasa asing ke dalam bahasa Indonesia.

Pada penelitian ini menggunakan pendekatan sosial budaya. Teori ini digunakan sebagai alat dalam menjabarkan realita atau fenomena sosial, sebagai alat analisis terhadap fenomena sosial yang diamati sebagai sarana maupun upaya peneliti dalam melakukan konstruksi, rekonstruksi atau dekonstruksi teori terhadap realita atau fenomena sosial yang diamati dengan persyaratan: relevan, aplikabel atau manajebel, replikan, dan konsisten (Dr. Mohammad Syawalludin, 2017).

Metode pengumpulan data yang digunakan oleh peneliti dalam penelitian ini ialah dokumen dan kepustakaan dengan memperoleh data melalui kajian literatur seperti buku, jurnal, skripsi terdahulu dan lain-lain untuk memperoleh teori-teori serta konsep yang selaras dengan permasalahan yang akan dikaji dalam penelitian ini dengan sumber data sekunder yang melalui studi kepustakaan, buku, penelitian terdahulu, video dan jurnal-jurnal yang selaras dengan obyek dan topik permasalahan tentang Zen Buddhism dalam upacara minum teh. Sumber data sekunder merupakan sumber yang secara tidak langsung memberikan data kepada pengumpul data melalui orang lain atau dokumen (Sugiyono, 2015:187). Berikut Langkah-langkah dalam pengumpulan data pada penelitian ini adalah: 1. Tinjauan literatur. 2. Mempelajari dan memahami data. 3. Mentranskripsi data yang tertulis dalam bahasa asing menjadi bahasa Indonesia. 4. Mengklasifikasikan dan memulas data yang relevan dengan penelitian. Tahapan analisis data setelah seluruh data berhasil terkumpul yang dilakukan oleh peneliti selanjutnya adalah mereduksi data kemudian menyajikan data.

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Ketika berbicara mengenai seni tradisional Jepang, hal tersebut tidak akan lepas dari Zen. Ketika ada Zen, disitu ada seni. Bahkan biksu atau master Zen juga seorang master dalam seni, baik pada teh, ikebana, melukis, puisi serta seni lainnya. Kesederhanaan sering ditekankan sebagai karakteristik utama dalam seni Zen. Namun, kekaguman orang Jepang terhadap kesederhanaan memiliki akar Shinto dalam budaya jauh sebelum pengenalan Zen Buddhism, tradisi keagamaan asli, yang disebut proto-Shinto, hampir tidak memiliki representasi artistik dalam praktik keagamaannya. Misalnya, tidak ada gambar yang dilukis atau dipahat dari tokoh-tokoh agamanya, Kami

(dewa). Justru Buddhisme yang membawa representasi artistik dan warna-warna berani ke dalam pengalaman religius Jepang pada abad keenam (Kasulis, 1998:357-363).

Wabi-Sabi yang memiliki nilai artistik dari ajaran Zen Buddhism mengajarkan tentang bagaimana menghargai sebuah keindahan dalam ketidaksempurnaan, tidak kekal serta tidak lengkap terlihat dalam upacara minum teh. Wabi-Sabi hadir tidak hanya dalam kesederhanaan, kerapihan serta ketidaksempurnaan dalam mangkuk teh, namun tindakan membuat, memberi dan menerima teh dengan hati yang penuh dan murni.

### 1. Chashitsu

Chashitsu (茶室, "ruang minum teh") dalam tradisi Jepang merupakan bangunan yang dirancang untuk pertemuan upacara minum teh atau Chanoyu. Gaya arsitektur yang digunakan dalam Chashitsu disebut dengan gaya Sukiya, istilah Sukiya (数奇屋) dapat digunakan sebagai sinonim dari Chashitsu atau juga bisa disebut dengan Chaseki (茶席) yang secara luas diartikan "tempat untuk minum teh" yang menyiratkan segala jenis ruang untuk berpartisipasi dalam upacara minum teh, dan Chabana ("bunga teh") berartikan gaya meragkai bunga yang terkait dengan upacara minum teh. Kesamaan yang dimiliki oleh semua Chashitsu adalah lantainya yang dilapisi oleh Tatami. Desain bangunan yang sederhana dan menggunakan kayu sebagai pilihan, membuat Chashitsu tampak menyatu dengan alam sekitarnya.

Chashitsu digambarkan sebagai semacam panggung yang menghubungkan semua bentuk seni dengan peserta, yang secara bersamaan mempersonifikasikan aktor dan penonton dalam pertunjukan spiritual. Aturan interaksi diberikan melalui kode perilaku yang ketat, yang disebut dengan "Tatemaie", yang mengatur tidak hanya jalannya tindakan dan pergerakan tuan rumah, tetapi juga hierarki tamu, pakaian dan komunikasi mereka (Doi, 2001:35). Chashitsu diklasifikasikan menurut posisi perapian serta menurut jumlah tikar atau Tatami. Adapun jenis Tikar Empat Setengah merupakan gaya biasa atau asli, dan dikatakan sangat proporsional karena delapan belas ruang tikar di Ro-ei Mansion di Kamakura dibagi menjadi empat dan kuartal ini digunakan untuk Chanoyu (Sadler, 2019:41). Adapun bagian dalam Chashitsu sebagai berikut:

1. Sadouguchi (茶道口) adalah pintu berukuran penuh yang digunakan oleh tuan rumah untuk masuk dan keluar sambil membawa peralatan. Umumnya pintu yang digunakan adalah Taikobushuma. Pintu ini terdiri dari bingkai kisi dengan kertas putih yang ditempelkan pada kedua sisi. Pintu ini tidak memiliki kenop atau pegangan, namun membukanya dengan didorong atau digeser.
2. Tokobashira (床柱) adalah pilar pendukung. Tokobashira menggunakan kayu bermutu tinggi atau yang memiliki kesan halus (wabi), terkadang pinus merah digunakan. Pilar yang terletak di seberang Tokobashira disebut dengan Aitebashira atau pilar mitra.

3. Otoshigake (落としがけ) merupakan ambang pintu yang menopang sebagian dinding pendek di depan ceruk Tokonoma. Otoshigake biasanya terbuat dari kayu ceddar merah, pinus merah atau kayu paulownia. Sebuah paku atau kail dipalu di permukaan bagian tengah Otoshigake dan terkadang di bagian belakang, sehingga vas gantung kecil dengan Chabana dapat digantung.
4. Kakejiku (掛軸) berartikan gulungan gantung yang di dalamnya dipasang kaligrafi atau lukisan. Kaligrafi ini meliputi puisi Waka, huruf dan frase Zen yang diulis oleh para biksu yang ditunjukkan kepada Buddha, sedangkan lukisan bernuansakan pemandangan lanskap, bunga, burung dan sebagainya. Kakejiku ditunjukkan kepada semua orang yang hadir karena mereka menunjukkan rasa hormat minum teh di hadapan orang suci (Sadler, 2011:62). Ruang untuk memasang Kakejiku ini disebut dengan Tokonoma (床の間).
5. Tokogamachi merupakan bagian melintang yang dipasang di depan bagian bawah ceruk (Tokonoma) untuk menyembunyikan bagian struktural kasar yang digunakan untuk membuat permukaan ceruk lebih tinggi dari tatami.
6. Temaeza merupakan tikar tatami yang hanya digunakan oleh master teh atau Teishu untuk menyiapkan teh dan menyalakan api arang. Terkadang Temaeza bisa menjadi sedikit lebih pendek saat ada layar atau dinding pendek, hal ini biasanya tergantung dari ukuran dan gaya Chashitsu.
7. Nijiriguchi (躡口), yaitu sebuah pintu masuk berukuran kecil untuk tamu. Karena ukurannya yang kecil, tamu yang akan memasuki Chashitsu diharuskan merangkak, menempatkan tangan yang terkepal di Tatami terlebih dahulu, kemudian meluncur diatas lutut sedikit demi sedikit. Sikap merunduk saat melewati Nijiriguchi menunjukkan sikap rendah hati, selalu menghormati orang lain serta dapat menjaga emosi.

## 2. Peralatan Upacara Minum Teh

Peralatan teh atau Chadogu merupakan peralatan yang digunakan dalam Chanoyu. Adapun peralatan-peralatan yang dibutuhkan yaitu:

1. Cha-ire (茶入) merupakan wadah teh hijau bubuk yang biasanya tinggi dan tipis dengan bentuk yang bervariasi dan memiliki tutup gading dengan daun emas di bawahnya. Cha-ire digunakan saat membuat teh kental (濃茶, Koicha) untuk para tamu. Karena Cha-ire dianggap sebagai peralatan teh tingkat tinggi, pembersihannya dilakukan dengan ritual menggunakan Fukusa sebelum menyendok bubuk teh hijau.
2. Chakin (茶巾) merupakan kain persegi panjang, putih, linen atau rami yang digunakan oleh Teishu (亭主, pemimpin upacara teh) untuk ritual pembersihan mangkuk teh setelah tamu selesai minum.

3. Chasen (茶筴) merupakan pengocok teh yang terbuat dari bambu. Chasen terbuat dari tiga jenis bambu: bambu asap, bambu segar, atau bambu kering dengan kepala yang halus, sedang atau kasar. Jenis Chasen yang digunakan tergantung pada jenis teh yang akan disajikan, teh kental atau Koicha atau teh yang tidak pekat (Usucha).
4. Chashaku (茶杓) adalah sendok teh bambu. Alat ini penting untuk mendapatkan porsi matcha yang benar.
5. Chawan (茶碗) merupakan mangkuk teh untuk melayani tamu. Chawan memiliki berbagai gaya dan ukuran. Mangkuk yang dangkal memungkinkan teh mendingin dengan cepat sehingga jenis Chawan ini cocok digunakan saat musim panas. Mangkuk yang dalam membuat teh tetap panas untuk waktu yang lama sehingga cocok digunakan saat musim dingin.
6. Fukin (布巾) merupakan kain rami yang digunakan untuk membersihkan Chawan. Biasanya Fukin ditempatkan di Kama yang menyala selama persiapan teh. Fukin juga digunakan saat mengisi ulang Mizusashi dengan Yakan untuk mencegah air tumpah.
7. Fukusa (袱紗) merupakan kain sutra persegi yang digunakan untuk membersihkan peralatan teh secara ritual. Fukusa paling sering berjenis monokromatik dan tidak berpola, namun memiliki variasi. Warna untuk pria biasanya ungu, sedangkan untuk wanita berwarna oranye atau merah.
8. Furo (風炉) merupakan anglo portabel yang digunakan ketika musim semi dan musim panas. Furo memiliki berbagai bentuk dan Furo pertama terbuat dari perunggu namun kemudian Furo yang terbuat dari besi dan tanah liat menjadi umum. Dalam upacara formal, Furo tanah liat tanpa glasir dan dilapisi dengan premis hitam sering digunakan.
9. Futa (蓋) merupakan penyalu kettle. Lilitan ini biasanya terbuat dari besi dan memiliki pegangan yang terbuat dari macam-macam bentuk.
10. Futa-oki (蓋置) adalah tempat untuk meletakkan tutup teko teh besi atau ujung gayung dari sendok air. Futaoki terbuat dari bambu yang disebut Hikikiri.
11. Hibachi (火鉢) merupakan anglo yang terbuat dari keramik, logam atau kayu yang digunakan untuk membakar arang yang akan digunakan untuk memanaskan atau merebus air. Hibachi diletakkan di ruang persiapan atau Mizuya dan hanya digunakan untuk persiapan upacara minum teh.
12. Hishaku (柄杓) merupakan sendok bambu berukuran panjang untuk memindahkan air panas dari panci besi (Kama) ke Chawan saat membuat teh.

13. Kama / Chanoyugama (釜) Kama adalah panci besi atau ketel yang digunakan untuk memanaskan air yang akan digunakan untuk membuat teh. Kama biasanya terbuat dari besi atau tembaga.
14. Kensui (建水) Kensui merupakan wadah air sisa di mana air panas atau dingin dituangkan setelah mangkuk teh dibilas selama upacara. Kensui terbuat dari logam, tanah liat atau kayu tipis yang ditekuk (magemono, 曲物) menjadi bentuk silinder yang dangkal, namun Kensui berbentuk mangkuk adalah yang umum.
15. Mizusashi (水指) Mizusashi adalah wadah berisi air tawar yang digunakan untuk mengisi Chawan atau ketel (chanoyugama, 茶湯釜) dalam upacara minum teh.
16. Natsume (棗) Natsume adalah wadah kayu yang dipernis dengan tutup yang digunakan untuk menampung bubuk teh hijau.
17. Shifuku (仕覆) Shifuku adalah kantong serut yang biasanya diisi Cha-ire. Shifuku terbuat dari bahan yang sangat halus, seperti brokrat emas sutra berkualitas tinggi.
18. Kobukusa (古帛紗) atau Dashibukusa (出帛紗) adalah kain yang umumnya lebih tebal dan bermotif, tidak seperti Fukusa. Baik orang yang menjadi tuan rumah Temae (upacara minum teh), maupun para tamu, masing-masing harus membawa satu Kobukusa. Jika memaka kimono, Kobukusa disimpan di bagian dada kimono, sedangkan tamu yang tidak mengenakan kimono dapat meletakkannya di dompet Kaishi mereka.
19. Ro (炉) Perapian ini digunakan selama musing gugur dan musim dingin. Di lantai Tatami, sebuah lubang dibuat untuk memasukkan Kama.
20. Yakan (薬缶) atau kendi air digunakan untuk mengisi ulang Mizusashi di akhir upacara minum teh.

### 3. Tatacara Upacara Minum Teh

Upacara minum teh atau Chanoyu tidak dapat dilakukan dengan sesuka hati dan biasa saja, namun terdapat tatacara sendiri serta tata krama yang harus diikuti baik oleh tuan rumah maupun para tamu. Adapun mengenai jalannya upacara minum teh sebagai berikut:

#### 1. Menerima Tamu

Upacara minum teh biasanya dilaksanakan saat siang. Tamu yang datang akan berkumpul di ruang tunggu, setelah seluruh tamu telah datang, pembantu atau asisten dari pemimpin upacara akan memberikan segelas air hangat kepada seluruh tamu untuk menghilangkan dahaga serta berharap tamu



akan merasa nyaman sebelum upacara dimulai. Setelah para tamu menghabiskan minuman, mereka akan meninggalkan ruang tunggu untuk berpindah ke ruang tunggu lain yang berada di luar. Hal tersebut dipercaya dengan berjalan menyisiri taman atau Roji selama berpindah ke ruang tunggu kedua, dapat membersihkan jiwa dan tubuh.

Pemimpin upacara atau tuan rumah kemudian akan menyapa para tamu. Hal ini adalah ketika para tamu dan tuan rumah pertama kali saling melihat ketika hari itu. Pada saat ini, tuan rumah dan tamu tidak saling berbicara, namun mereka saling membungkuk satu sama lain secara tenang. Tindakan ketika tuan rumah dan tamu tidak saling berbicara karena filosofi dan keutamaan upacara minum teh; yang terbaik adalah orang-orang yang bergabung dalam upacara berbicara sedikit, untuk menikmati suara alam.

Sebelum para tamu memasuki ruangan upacara, mereka harus mencuci tangan dan mulut mereka di Tsukubai, yaitu tempat untuk membasuh yang berada dekat dengan pintu masuk untuk memurnikan diri mereka.

## 2. Tamu Memasuki Ruangan

Ketika para tamu akan memasuki ruangan, mereka akan meletakkan Sensu (kipas lipat) di depan lutut mereka kemudian tamu akan bergerak perlahan memasuki ruangan. Meletakkan Sensu di depan lutut menunjukkan sikap sopan para tamu.

Setelah memasuki ruangan, tamu akan menunduk sebanyak 2 (dua) kali untuk menghormati Chabana dan Kakejiku yang berada di Tokonoma dengan Sensu yang berada di depan lutut. Gerakan menundukkan diri untuk Kakejiku berartikan para tamu menghormati Buddha. Sen no Rikyu dalam bukunya yang berjudul "The Art of Chabana: Flowers for the Tea Ceremony" mengungkapkan bahwa bunga atau Chabana harus sama sebagaimana ketika mereka masih berada di tanah (Mittwer, 1992:39). Ketika menghormati Chabana pertama kalinya, itu berartikan alam adalah hal yang penting, karena tanpa alam kita dan kehidupan tidak akan ada. Pemilihan Chabana serta Kakejiku yang tepat sesuai dengan musim menunjukkan keharmonisan dengan alam.

Setelah para tamu menghormati Chabana dan Kakejiku, tuan rumah akan mempersilakan para tamu untuk melihat serta menghormati Natsume (tempat bubuk teh) dan Chasaku (sendok teh). Menghormati Natsume serta Chasaku mendakan para tamu menghormati teh yang merupakan bagian paling penting dalam upacara, serta tanpa peralatan tersebut, Chanoyu tidak akan terlaksana dengan baik.

## 3. Tuan Rumah Memasuki Ruangan

Setelah para tamu melihat Natsume dan Chasaku, tuan rumah akan memasuki ruangan melalui Sadoguchi dan menyapa para tamu dengan membungkukkan badan. Tamu pertama disebut dengan Shokyaku (正客), yaitu seseorang yang paling berpengalaman atau lebih tua akan bertanya kepada tuan rumah mengenai taman yang tadi mereka lewati dan Kakejiku. Shosyaku merupakan satu-satunya orang yang dapat berbicara langsung dengan tuan rumah, jika tamu lain ingin menanyakan sesuatu, mereka akan meminta Shosyaku untuk mengajukan pertanyaan mereka kepada tuan rumah. Hal ini merupakan sebuah aturan untuk menjaga ruang minum teh tetap tenang dengan para tamu mencoba menciptakan suasana yang harmoni, penuh rasa hormat, kemurnian serta ketenangan dengan percakapan yang minimal.

Prosedur selanjutnya biasanya berbeda tergantung dengan musim. Jika upacara dilaksanakan saat musim gugur dan musim dingin, arang dan Ro akan disiapkan terlebih dahulu, sedangkan saat musim panas dan musim semi, Kaiseki (懐石) akan disediakan terlebih dahulu. Kaiseki mengacu pada makanan yang disajikan saat upacara minum teh. Makanan ini awalnya disajikan kepada para biksu Zen Buddha secara sederhana.

Setelah para tamu menghabiskan Kaiseki, tuan rumah akan membawa wagashi (kue) untuk para tamu. Makanan manis ini adalah bagian penting dalam upacara minum teh yang melambangkan keindahan alam dan festival pada setiap musimnya. Wagashi akan disajikan berbeda setiap musimnya. Tuan rumah akan menghadap tamu dan menunduk sambil berkata, ``和菓子はどうぞ。`` ``Wagashi wa douzo.`` yang berartikan "Silahkan memakan kuenya." yang kemudian akan dibalas dengan tamu yang menundukkan dirinya kepada tuan rumah sebagai bentuk terima kasih. Penghormatan dari tuan rumah kepada tamu ditunjukkan dengan cara menundukkan dirinya di hadapan tamu setelah meletakkan Wagashi, begitu pula dengan tamu yang menunjukkan rasa hormatnya kepada tuan rumah dengan cara membalas menundukkan dirinya.

Interaksi antara tuan rumah dan tamu melambangkan sebuah harmoni. Ucapan sang tuan rumah juga menandakan jika tuan rumah akan segera membuat teh. Setelah menyajikan Wagashi, tuan rumah akan meninggalkan ruangan dan kembali masuk dengan membawa peralatan upacara minum teh.

#### 4. Persiapan Pembuatan Teh

Ketika tuan rumah membawa masuk peralatan upacara, tuan rumah akan berhenti sejenak sebelum memasuki ruangan untuk memberikan hormat kepada para tamu. Setelah seluruh peralatan telah dibawa masuk secara hati-hati, tuan rumah akan mengeluarkan Fukusa (kain sutra persegi) untuk

membersihkan Natsume (wadah bubuk teh hijau) kemudian seluruh peralatan. Kehati-hatian tuan rumah saat membawa masuk peralatan menunjukkan rasa hormat antara tuan rumah dengan peralatan teh. Kegiatan pembersihan seluruh peralatan tidak dimaksudkan benar-benar membersihkan peralatan, karena peralatan sebelumnya telah dibersihkan sebelum upacara dimulai, namun dianggap sebagai ritual penyucian peralatan serta simbolis untuk menyucikan jiwa para tamu, karena jiwa yang bersih adalah Buddha (Suzuki, 1973:305).

Setelah seluruh peralatan dibersihkan, tuan rumah akan mengambil air panas yang berada di Kama menggunakan Hishaku kedalam Chawan untuk memurnikan Chasen sebelum digunakan. Setelah Chasen dibersihkan, air yang digunakan akan dipindahkan kedalam Kensui kemudian Chawan akan dibersihkan dengan Chakin.

#### 5. Pembuatan Teh

Proses terakhir dalam upacara minum teh adalah menyajikan Matcha kepada para tamu. Tamu yang hadir tidak hanya menikmati satu jenis Matcha, melainkan dua jenis yang berbeda, yaitu Koicha (濃茶) atau teh kental dan Usucha (薄茶) teh encer. Koicha akan disajikan pertama kemudian Usucha. Setelah Chawan dibersihkan, tuan rumah mulai menyendokkan bubuk teh hijau menggunakan Chasaku dan air panas kemudian mengocoknya menggunakan Chasen yang sebelumnya telah dibersihkan. Jumlah bubuk Matcha serta temperatur dari air yang akan digunakan sangat penting dalam menghasilkan Matcha yang enak. Setelah Matcha siap, tuan rumah akan meletakkan Chawan di tangan kiri, kemudian memutarnya sebanyak dua kali searah jarum jam menggunakan tangan kanan hingga posisi motif Chawan menghadap tamu sebelum menyajikannya. Memutar Chawan dimaksudkan agar tamu dapat menikmati motif Chawan dan memberi penghormatan kepada tamu dengan memberikan yang terbaik.

Tuan rumah akan memberikan Matcha kepada Shokyaku terlebih dahulu sebelum kepada tamu selanjutnya. Tamu pertama yang telah menerima Chawan akan meletakkannya di depan kemudian membungkuk kepada tamu lain sambil berkata, ``お先に失礼します。`` ``Osakini shitsureishimasu.`` berartikan, "Maaf, saya duluan." yang akan dibalas dengan bungkukan oleh tamu lainnya yang mempersilakan tamu pertama untuk menikmati manisan dan meminum teh yang telah disajikan, setelah itu tamu akan menunduk kepada tuan rumah sebagai rasa hormat dan terima kasih. Tamu akan mengangkat Chawan kemudian kembali memutarnya sebanyak dua kali searah jarum jam guna menghindari motif untuk menghormati keindahan Chawan sebelum meminumnya dengan perlahan agar

dapat menikmati rasa teh yang sebenarnya. Setelah Matcha habis, tamu akan mengusap perlahan pada bagian di mana mereka minum dengan ibu jari, hal ini bertujuan untuk membersihkan dan memurnikan Chawan. Interaksi antar tamu tersebut menunjukkan rasa saling menghormati antara tamu dengan tamu lainnya.

Ketika tamu telah menghabiskan Matcha, mereka akan mengamati Chawan tersebut dengan memutar Chawan kembali sebanyak dua kali hingga motif pada Chawan menghadap tamu dan meletakkannya di depan mereka. Setelah itu, tamu akan menopangkan kedua siku pada lutut, mengambil Chawan dengan kedua tangan seolah menangkupnya dan memutarnya perlahan untuk menikmati keindahan motif serta nama pembuat Chawan yang tercetak. Hal itu bertujuan untuk mengagumi kesederhanaan serta keindahan motif Chawan dengan pemikiran mereka tidak akan melihat Chawan tersebut lagi. Kemudian tamu akan meletakkan kedua tangan mereka di Tatami lalu membungkuk untuk menghormati dan mengapresiasi Chawan yang merupakan hasil karya manusia. Ketika tamu akan mengembalikan Chawan, Chawan akan kembali diputar sebanyak dua kali agar motif menghadap tuan rumah. Proses pembuatan satu Matcha ini dapat berlangsung selama 10-15 menit, hal ini untuk mengekspresikan ketulusan serta penghormatan dengan membuatnya sepenuh hati dan memurnikan peralatan teh secara fisik dan pikiran tuan rumah saat membuat teh.

#### 6. Upacara Selesai

Setelah tamu menghabiskan Matcha, tuan rumah akan membersihkan Chawan dengan menuangkan air panas ke dalam Chawan kemudian air akan dibuang di Kensui. Kemudian tuan rumah akan mengambil air yang berada di Mizusashi menggunakan Hishaku untuk membersihkan Chasen. Setelah itu tuan rumah akan membersihkan Chasaku menggunakan Fukusa dan menuangkan air dingin ke dalam Mizusashi. Pembersihan ini dimaksudkan agar peralatan upacara tetap murni. Ketika peralatan tetap murni berartikan kemurnian dari upacara minum teh dapat terjaga.

Para tamu kemudian akan meminta tuan rumah untuk ikut mengamati peralatan teh juga seperti halnya mereka. Segala peralatan dipilih dengan penuh kehati-hatian oleh tuan rumah untuk para tamu untuk mengungkapkan rasa syukur dan hormat, para tamu akan merasa senang saat mengamati peralatan tersebut.

Setelah para tamu pergi meninggalkan ruang upacara, mereka akan membungkuk memberi hormat terakhir kalinya kepada tuan rumah yang mengantarkan kepulangan mereka melalui pintu masuk.

## 4. Makna dalam Upacara Minum Teh

Genshitsu Sen mengungkapkan Chanoyu dapat dimaknai menjadi sebuah studi melalui 3 (tiga) hal, yaitu: disiplin pikiran, perolehan pengetahuan serta latihan (Sen et al., 2004). (Somantri, 2014) mengungkapkan jika filosofi dalam Chanoyu mencakup tujuan hidup, cara berpikir, apresiasi terhadap peralatan upacara, serta bagaimana cara meletakkan benda seni dalam Chashitsu. Dalam proses upacara minum teh, setiap aktivitas yang dilakukan oleh tuan rumah maupun tamu juga memiliki makna tersendiri. Berikut merupakan penjelasan makna dari aktivitas tersebut.

1. Oleh tuan rumah

- a. Membersihkan peralatan upacara baik sebelum maupun sesudah menandakan jika tuan rumah menjaga kemurnian baik dari peralatan tersebut maupun jiwa para tamu dan tuan rumah itu sendiri.
- b. Menyajikan Wagashi yang sesuai dengan musim menunjukkan keharmonisan antara makanan yang dihidangkan dengan musim.
- c. Memberikan Chawan menggunakan tangan kanan dengan motif menghadap kepada tamu menunjukkan rasa hormat dengan menyajikan yang terbaik.
- d. Menambahkan air dingin kedalam Mizusashi sebagai simbolisasi untuk tidak hanya mengambil sumber alam, namun wajib untuk mengembalikannya dalam keadaan semula.

2. Oleh tamu

- a. Membersihkan tangan serta mulut menunjukkan memurnikan diri sendiri dari dunia luar.
- b. Merunduk saat memasuki ruangan melalui Nijiriguchi menunjukkan sikap rendah hati, rasa hormat dan menghilangkan kesenjangan status sosial antar sesama.
- c. Memperhatikan Chabana dan Kakejiku berartikan menghormati tuan rumah dengan cara menghargai karya seni yang ditampilkan.
- d. Menghabiskan Kaiseki menunjukkan rasa syukur terhadap meruahnya makanan yang berasal dari alam.
- e. Menikmati Wagashi untuk mempersiapkan lidah terhadap rasa teh dengan sesuatu yang manis.
- f. Menerima Chawan menggunakan tangan kanan menunjukkan rasa hormat kepada tuan rumah.
- g. Memutar Chawan sebanyak dua kali searah jarum jam untuk menghindari minum dari bagian Chawan yang memiliki motif untuk menghargai serta menjaga keindahan karya seni.
- h. Mengamati Chawan menunjukkan rasa hormat kepada tuan rumah dengan menghargai keindahan Chawan yang dimiliki.

3. Oleh tuan rumah serta tamu

- a. Memberi salam dengan membungkukkan badan menunjukkan sikap saling menghormati tanpa membedakan status.
- b. Membawakan upacara dengan tenang merupakan perwujudan dari Jaku serta meditasi, dimana Chanoyu membuat orang menyatu dengan alam dan merasa tenang baik secara jasmani maupun rohani.

#### 4. SIMPULAN

Teh kini tidak hanya sebatas peneman ketika melakukan meditasi serta bukan hanya sekadar menuangkan air panas kemudian meminumnya, namun sebagai seni dalam arti yang lebih luas. Teh disajikan oleh tuan rumah dengan penuh perhatian dan kehati-hatian untuk para tamu yang akan mengikuti upacara. Tuan rumah sebagai pelaksana upacara bertanggung jawab dalam mempersiapkan segalanya termasuk menjaga kebersihan Chashitsu, karena dengan Chashitsu yang bersih menunjukkan kemurnian sebelum upacara minum teh dimulai, serta hal ini dikarenakan upacara minum teh menunjukkan kepribadian serta pengetahuan sang tuan rumah mengenai tujuan hidup, cara berpikir, agama, apresiasi terhadap peralatan upacara minum teh, dan bagaimana meletakkan benda-benda yang memiliki nilai seni dalam Chashitsu.

Wabi-Sabi yang lahir dari ajaran Zen Buddhism sebagai prinsip estetika serta moral menekankan pada kesederhanaan, keindahan dan ketenangan merupakan konsep utama dalam estetika Chanoyu. Konsep dasar pemikiran Zen oleh Sen no Rikyu (1522-1591) yang mempengaruhi segala tindakan dalam upacara minum teh yaitu, Wa (和, harmoni), Kei (敬, penghormatan), Sei (清, kemurnian) dan Jaku (寂, ketenangan) yang juga selaras dengan Wabi-Sabi terlihat dalam terlaksananya upacara minum teh aliran Urasenke. “Wa” menunjukkan harmoni atau keserasian antara manusia dengan manusia, manusia dengan alam, serta harmoni antara peralatan minum teh dengan cara penggunaannya. “Kei” menunjukkan rasa hormat terhadap segala sesuatu, baik menghormati sesama manusia, kehidupan sehari-hari, alam, bahkan benda mati seperti peralatan yang merupakan hasil dari usaha manusia. “Sei” menyiratkan kemurnian, baik kebersihan duniawi maupun jiwa serta kebersihan ruangan dan peralatan dalam upacara minum teh. “Jaku” menunjukkan ketenangan pikiran. “Jaku” tidak akan terwujud jika tidak menerapkan tiga konsep sebelumnya.

Dapat disimpulkan jika pelaksanaan upacara minum teh, khususnya pada aliran Urasenke, setiap rangkaian upacara baik dari persiapan, pelaksanaan hingga tahap penyelesaian upacara memiliki hubungan dan pengaruh yang erat dengan konsep ajaran Zen Buddhism, yang terlihat pada kegiatan saat menjalani serangkaian tata-krama upacara minum teh, desain chashitsu serta suasana selama upacara minum teh.

#### REFERENCES

- Ali, Adibah. (2014). *Ceremony Values with Ceramic Art Interpretation*. Universiti Teknologi MARA, Faculty of Art & Design, Department of Industrial Ceramics, 40450, Shah Alam, Malaysia. <https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2013.12.273>
- Anastasia Merry Christiani Widya Putri. Ratna Handayani. (2010). *Prinsip dasar Budha Zen dalam Chanoyu*. Jurnal LINGUA CULTURA Vol.4 No.2: 129-139. Japanese Department, Faculty of Letters, Bina Nusantara University.
- Anak Agung Istri Candrawati. Wayan Nurita., Anak Agung Ayu Dian Andriyani. (2021). *Gaya Hidup Minimalis Orang Jepang yang dipengaruhi oleh Ajaran Zen*. Jurnal Daruma: Linguistik, Sastra dan Budaya Jepang vol.1 no.1. Program Studi Sastra Jepang Universitas Mahasaraswati Denpasar.
- A.A Wattimena, Reza. (2015). *Menggoyang Akal, Menggapai Intuisi Kajian Kritis atas Metode Koan dan Zazen di dalam Tradisi Zen*. DOI:10.31385/jl.v14i2.20.306-331.
- Asano, John. (2017). *12 Haiku That Reflect on Zen Buddhism*. Diakses pada 25 Oktober 2021, dari <https://www.google.com/amp/s/theculturetrip.com/asia/japan/articles/12-haiku-that-reflect-on-zen-buddhism/%3famp=1>
- Carmody, Denise L. (1989). *Ways to The Center an Introduction to World Religions*. Wadsworth Publishing Company.
- Chanoyu: The Japanese Tea Ceremony*. 1976. India International Centre Quarterly, Vol. 3, No. 2, pp. 159-161.
- Chikamatsu, Shigenori. (2009). *Stories From a Tearoom Window*. Toshiko Mori (Eds). Shigenori Chikmatsu, Kozaburo Mori (Translator). Periplus Editions (HK) Ltd. Tersedia dari Zlibrary.
- Corbett, Rebecca. (2018). *Cultivating Femininity: Women and Tea Culture in Edo and Meiji Japan*. University of Hawaii Press
- Decreux, Eric. (2014). *The Tea Ceremony Room in Traditional Japan: a stylized organization of space and time*.
- E. Deal, William. Brian Ruppert. (2015). *A Cultural History of Japanese Buddhism*. UK: Jhon Wiley & Sons. Tersedia dari Zlibrary.
- Heine, Steven & Dale S. Wright (Eds). (2008). *Zen Ritual: Studies of Zen Buddhist Theory in Practice*. New York: Oxford University Press, Inc. Tersedia dari Zlibrary.
- Indriati Kastuti, Teti. (2018). *Nilai Filosofis dalam Chanoyu*. Japanese Research on Linguistics, Literature, and Culture Vol. 1 No. 1. Universitas Dian Nuswantoro
- Ívar Ðat Trong Le Ingvason. (2015). *The Beauty in the Simplicity: The Ritual Importance of the Japanese Tea Ceremony in Modern Japanese Society*

- Juliano, David. *Japanese Tea Ceremony: History & Steps*. Diakses pada 23 Oktober 2021, dari <https://study.com/academy/lesson/japanese-tea-ceremony-history-steps.html>
- Kasulis, Thomas P. Roger T, Ames. Wimai Dissanayake (Eds). (1998). *Self as Image in Asian Theory and Practice*. State University of New York Press
- Kempton, Beth. (2018). *Wabi Sabi: Japanese Wisdom for a Perfectly Imperfect Life*. Harper Design. Tersedia dari Zlibrary.
- KMVT. "Present! -Tea Ceremony: Urasenke Style". 5 Juni 2010. <https://www.youtube.com/watch?v=mCM6l1r1SqQ&t=624s>
- Madubrangti, D. (2008). *Kebudayaan Jepang: Perkawinan dan Busana Pengantin Tradisional Jepang*. NIKKEN, Jurnal Penelitian Kejepangan, Vol.9, No 1, ISSN 1411-0733, p31-48
- Moore, Meido. (2018). *The Rinzai Zen Way: A Guide to Practice*. Shambhala Publications, Inc. Tersedia dari Zlibrary.
- Morishita, Noriko. (2020). *The Wisdom of Tea*. Australia: Allen & Unwin. Tersedia dari Zlibrary.
- Noviana, Fajria. (2015). *Kesederhanaan Wabicha dalam Upacara Minum Teh Jepang*. Jurnal Izumi, Volume 5, No 1. Program Studi Bahasa dan Sastra Jepang FIB Universitas Diponegoro
- Pettigrew, J., & Richardson, B. (2008). *The New Tea Companion*. Kentucky: Benjamin Press.
- Pitelka, Morgan (Editor). (2007). *Japanese Tea Culture; Art, History and Practice*. Routledge. Tersedia dari Zlibrary.
- Plummer, Ken. (1983). *Documents of Life: an Intruduction To the Problems and Literature of a Humanistic Method*. London: Allen & Unwin
- Plutschow, H.E. (1986). *Historical Chanoyu*. Tokyo: The Japan Times, Ltd.
- Pramudjo, Sri Iswidayati Isnaoen. (2002). *Seni Lukis Kontemporer Jepang (Kajian estetika tradisional Wabi Sabi Jepang)*. Depok, Universitas Indonesia
- Ritchel, Philip L., Ed. (2001). *Japan Studies Association journal*. University of Northern Colorado
- Rumengan, Norselady. Indria Mawitjere., Susanti Aror. (2019). *The Zen Concept related to Language Politeness Expression in Chanoyu Ceremony*. Advances in Social Science, Education and Humanities Research, volume 383. Atlantis Press.
- Roberto. *4 Principles Of Chado*. Diakses pada 24 Oktober 2021, dari <https://zenwondersmatcha.com.au/>
- Sadler, A.L. (2019). *Cha-No-Yu: The Japanese Tea Ceremony*. Charles E. Tuttle Company, Inc.
- Sakuae, Mari. Denise Reid. (2011). *Making Tea in Place: Experiences of Women Engaged in a Japanese Tea Ceremony*. <https://doi.org/10.1080/14427591.2011.610775>



- Shaumi Widyanisa, Ria. (2012). *Memahami Kebudayaan Jepang Melalui Chado (Upacara Minum Teh)*. FISIP Universitas Indonesia
- Shiratori, H. (2007). *Bukkyō Chō Nyūmon*. Tokyo: PHP Kenkyūsho
- Shogo. "How You Can Feel Zen Through Tea Ceremony and Japanese Style Garden" diunggah oleh Let's ask Shogo | Your Japanese friend in Kyoto, 22 Februari 2022. <https://www.youtube.com/watch?v=5vCMnkTRDKk&t=10s>
- Shogo. "How Matcha is Actually Served in Japanese Tea Ceremony" diunggah oleh Let's ask Shogo | Your Japanese friend in Kyoto, 18 September 2021. [https://www.youtube.com/watch?v=peHUAD\\_sFtU&t=1010s](https://www.youtube.com/watch?v=peHUAD_sFtU&t=1010s)
- Shogo. "What Actually Goes on During the 4 Hour Long Japanese Tea Ceremony" diunggah oleh Let's ask Shogo | Your Japanese friend in Kyoto, 5 Februari 2021. <https://www.youtube.com/watch?v=iV0-3M09bxY&t=60s>
- Shogo. "What is the Goal & Purpose of Japanese Tea Ceremony?" diunggah oleh Let's ask Shogo | Your Japanese friend in Kyoto, 5 Februari 2021. <https://www.youtube.com/watch?v=oU9xEuDZE54&t=9s>
- Shoshitsu, Sen XV. (1988). *Chanoyu: The Urasenke Tradition of Tea*. Tokyo: The Weather Hill, Inc.
- Shoshitsu XV, Sen. (1979). *Tea Life Tea Mind*. Tokyo: The Weather Hill, Inc.
- Somantri, R. (2014). *The Story in A Cup of Tea. Secangkir Kisah Pecinta Teh*. Jakarta: Trans Media
- Sugimoto, Yoshio. (2014). *An Introduction to Japanese Society, Fourth Edition*. Cambridge University Press.
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Method)*. Bandung: CV Alfabeta
- Suseno, F. M. (1992). *Filsafat Sebagai Ilmu Kritis*. Yogyakarta: Kanisius
- Suzuki, D. T. (1991). *Zen and Japanese Culture*. Tokyo: Charles E. Tuttle. Company
- Suzuki, Nobuo. (2021). *Wabi Sabi: The Wisdom in Imperfection*. Tuttle Publishing. Tersedia dari Zlibrary.
- Syawalludin, Mohammad. (2017). *Teori Sosial Budaya dan Methodenstreit*. Palembang: NoerFikri
- Tanaka, Sen'ō. (1998). *The Tea Ceremony*. Japan: Kodansha International and Dai Nihon Chado Gakkai
- Tealeaves. "Japanese Chado Matcha Green Tea Ceremony #TeaStories. 21 Maret 2015. <https://www.youtube.com/watch?v=fmukjJoeff4&t=1169s>
- The Republic of Tea. (2016). *How to Host a Japanese Tea Ceremony*. Diakses pada 24 Oktober 2021, dari <https://the.republicoftea.com/tea-culture/how-to-host-a-japanese-tea-ceremony/>
- The Urasenke Foundation. *The Philosophy of Chado*. Diakses pada 23 Oktober 2021, dari <https://www.urasenke.org/characters/>
- The Japanese Tea Ceremony. Diakses pada 23 Oktober 2021, dari <http://japanese-tea-ceremony.net/>

- Turay, Mohamed D. (2001). *The Social Significance of the Japanese Tea Ceremony*. Japan Studies Association Journal, vol.3. Savannah State University
- T. Suzuki, Daisetz. (2019). *Zen and Japanese Culture*. Princeton University Press, Princeton, N.J.
- Tylor, Edward B. (1871). *Primitive Culture*. New York: Brentanos
- Varley, P., & Kumakura Isao. Eds. (1989). *Tea in Japan: Essays on the History of Chanoyu*. Honolulu: University of Hawaii Press
- W. Watts, Alan. (2011). *The Way of Zen*. Series in Vintage Spiritual Classics. Vintege Books. Tersedia dari Zlibrary.
- Zenji, Keido Chisan Koho. (2000). *Soto Zen An Introduction to the Thought of the Serene Reflection Meditation School of Buddhism*. Rev. Jishō Perry, M.O.B.C (Eds). California: Shasta Abbey Press. Tersedia dari Zlibrary.