

TRADISI TEA PAI DENGAN PENYAJIAN *GREEN TEA WITH CINNAMON* (GRECIN TEA) SEBAGAI MINUMAN TRADISIONAL UPACARA PENGANTIN TIONGHOA

Tifani Amelia Ermadi

Program Studi S1 Pendidikan Tata Rias, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya

[tifaniamelia.21013@mhs.unesa.ac.id](mailto:tifaniamelia.21013@mhs.unesa.ac.id)

Sri Dwiyanti<sup>1</sup>, Mutimmatul Faidah<sup>2</sup>, Dindy Sinta Megasari<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>Program Studi S1 Pendidikan Tata Rias, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya

[sridwiyanti@unesa.ac.id](mailto:sridwiyanti@unesa.ac.id)

**Abstrak**

Keragaman etnis dan budaya Indonesia yang kaya telah melahirkan beragam upacara pernikahan tradisional, masing-masing sarat dengan nilai-nilai simbolis yang unik dan mencerminkan identitas budaya yang berbeda. Di antara tradisi-tradisi ini, Tea Pai, ritual penyajian teh dalam adat pernikahan Tionghoa, memiliki makna filosofis dan spiritual yang mendalam. Namun, tantangan modernisasi menuntut inovasi yang melestarikan esensi tradisi tersebut sekaligus mempertimbangkan aspek kesehatan dan meningkatkan kepraktisan penyajian. Penelitian ini bertujuan untuk memperkenalkan formulasi penyajian minuman inovatif, Grecin Tea (*Green With Cinnamon Tea*), yang dirancang khusus untuk diintegrasikan ke dalam upacara Tea Pai. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui evaluasi produk, yang meliputi penilaian panelis terhadap rasa, aroma, dan warna, serta uji keamanan mikrobiologis. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Teh Grecin mendapatkan peringkat "suka" dari mayoritas responden dan peringkat "sangat suka" dari beberapa panelis. Uji laboratorium menunjukkan bahwa produk tersebut bebas dari mikroba patogen dan layak konsumsi. Validator independen menilai komposisi rasa, aroma, dan indikator warna sebagai kategori baik. Pengunjung stan Teh Grecin di acara Cipta Karya RUPASAMPURNA 2021 juga mendapatkan tanggapan positif, memberikan testimoni "baik" dan menegaskan keamanan produk. Secara keseluruhan, Teh Grecin berhasil memadukan nilai-nilai tradisional dengan tuntutan modern, menghadirkan minuman yang tidak hanya simbolis dan sehat, tetapi juga praktis untuk diolah.

**Kata Kunci:** Teh Hijau, Kayu Manis, Upacara Pernikahan Tionghoa, Penyajian Produk.

**Abstract**

*Indonesia's rich ethnic and cultural diversity has given rise to a variety of traditional wedding ceremonies, each steeped in unique symbolic meanings and reflecting distinct cultural identities. Among these traditions, Tea Pai, the tea-serving ritual in Chinese wedding customs, holds profound philosophical and spiritual significance. However, the challenges of modernization demand innovations that preserve the essence of this tradition while considering health aspects and increasing the practicality of serving. This study aims to introduce an innovative beverage formulation, Grecin Tea (Green With Cinnamon Tea), specifically designed for integration into the Tea Pai ceremony. This study used a qualitative approach with data collection techniques through product evaluation, which included panelist assessments of taste, aroma, and color, as well as microbiological safety testing. The results showed that Grecin Tea received a "like" rating from the majority of respondents and a "very like" rating from several panelists. Laboratory tests showed that the product was free from pathogenic microbes and suitable for consumption. Independent validators assessed the composition of taste, aroma, and color indicators as good. Visitors to the Grecin Tea booth at the 2021 RUPASAMPURNA Cipta Karya event also received positive feedback, providing "good" testimonials and affirming the product's safety. Overall, Grecin Tea successfully blends traditional values with modern demands, presenting a beverage that is not only symbolic and healthy, but also practical to prepare.*

**Keywords:** Green Tea, Cinnamon, Chinese Wedding Ceremony, Product Presentation.

**PENDAHULUAN**

Di Indonesia, terdapat banyak etnis yang tinggal di setiap provinsi. Salah satu etnis yang sudah lama tidak ada lagi di Indonesia adalah etnis Tionghoa, khususnya di Kota Mataram, Provinsi Nusa Tenggara Barat.

Masyarakat etnis Tionghoa dikenal memiliki makna yang dalam setiap tradisi yang mereka lakukan. Salah satu tradisi yang masih dilestarikan oleh masyarakat Tionghoa di Kota Mataram adalah tradisi Tea Pai, yang

merupakan bagian dari acara pernikahan. Pernikahan dianggap sebagai peristiwa yang sangat penting dalam kehidupan manusia. Oleh karena itu, etnis Tionghoa memberi makna khusus melalui berbagai upacara tradisional yang dilakukan saat pernikahan. Tradisi Tea Pai memiliki peran penting dalam upacara pernikahan Tionghoa, karena tradisi ini melambangkan penghormatan kepada orang tua dan leluhur serta penerimaan pasangan ke dalam keluarga besar (Harsono, 2018, hlm. 45).

Dalam prosesi ini, penyajian teh mengandung makna simbolis yang mendalam, mencerminkan sikap hormat, kesantunan, serta doa dan harapan baik bagi keluarga. Seiring berjalannya waktu, jenis teh yang digunakan dalam acara seperti Tea Pai mengalami variasi dan inovasi.

Tujuan penelitian ini adalah untuk memahami lebih dalam serta menciptakan inovasi produk minuman tradisional yang sesuai dengan konteks budaya dalam upacara pernikahan Tionghoa. Penelitian ini juga bertujuan untuk mengenali dan menjelaskan prosesi Tea Pai dalam upacara pernikahan adat Tionghoa, dengan fokus pada nilai - nilai simbolis, cara pelaksanaannya, serta makna sosial dan budaya yang terkandung di dalamnya. Selain itu, penelitian ini juga menganalisis bentuk penyajian Grecin Tea (*Green Tea With Cinnamon*) sebagai alternatif minuman tradisional dalam prosesi Tea Pai, dengan mempertimbangkan aspek estetika, simbolik, serta kesesuaian dengan norma budaya. Penelitian ini juga menyebarkan tingkat penerimaan responden terhadap penyajian Grecin Tea dalam konteks upacara Tea Pai, dengan melihat dari persepsi budaya, rasa, aroma, serta sejauh mana inovasi tersebut sesuai dengan nilai - nilai tradisional.

Penelitian ini bertujuan untuk berkontribusi dalam memperkaya literatur mengenai inovasi minuman fungsional berbasis tradisi. Hasil studi ini diharapkan dapat memberikan pemahaman komprehensif mengenai tingkat penerimaan konsumen terhadap produk teh yang dikembangkan. Produk tersebut merupakan kombinasi antara teh hijau dan daun kayu manis. Kombinasi bahan ini berpotensi untuk dioptimalkan sebagai minuman tradisional. Inovasi minuman yang diusulkan adalah Grecin Tea (Teh Hijau dengan Kayu Manis), yang dikembangkan sebagai alternatif sajian tradisional. Minuman ini secara spesifik dapat disajikan dalam acara Tea Pai.

Berkat kandungan antioksidannya yang tinggi, seperti katekin, yang penting dalam melawan radikal bebas, mendukung metabolisme tubuh, dan memiliki efek relaksasi, teh hijau dikenal luas. Di sisi lain, kayu manis memiliki aroma yang khas dan manfaat kesehatan seperti menurunkan kadar gula darah, melancarkan sirkulasi darah, dan meningkatkan sistem kekebalan

tubuh. Kombinasi kedua unsur ini menghasilkan rasa yang unik dan khas, serta harmoni antara tradisional dan kontemporer.

Di tengah pesatnya arus modernisasi dan globalisasi, banyak aspek budaya serta tradisi lokal mulai terpinggirkan oleh tren konsumsi instan dan produk-produk komersial yang bersifat global. Salah satu dampak yang dapat diamati adalah penurunan penggunaan dan apresiasi terhadap minuman tradisional dalam berbagai acara adat, termasuk dalam tradisi Tea Pai.

Teh Pai terdiri dari kata Inggris “*tea*” (teh) dan karakter Tionghoa “拜”, yang berarti penghormatan atau rasa hormat. Dalam konteks budaya, Teh Pai melambangkan rasa hormat seorang anak terhadap orang tua atau orang yang lebih tua. Setelah pengantin pria dan wanita telah menghormati semua anggota keluarga, mereka menyajikan teh dengan bantuan pendamping mereka.

Inovasi muncul sebagai respons terhadap kebutuhan atau keinginan pelaku bisnis untuk membedakan diri mereka, dengan tujuan mencapai pasar baru dan memperluas jangkauan konsumen mereka (Podomouuniversity.ac.id, 2022). Robbins menyatakan bahwa inovasi adalah penerapan ide-ide baru yang bertujuan untuk memulai atau meningkatkan proses produk dan layanan yang sudah ada (Batoebara, 2021).

Salah satu bentuk inovasi adalah kombinasi teh hijau dan kayu manis, yang dikenal sebagai teh Grecin (teh hijau dengan kayu manis). Wang (2019) menjelaskan bahwa teh merupakan salah satu dari tujuh kebutuhan pokok sehari-hari dalam budaya Tiongkok, bersama dengan kayu bakar, beras, minyak, garam, kecap, dan cuka. Menurut “*Holy Farmer’s Herbal Classic*”, pada pagi hari, kayu bakar, beras, minyak, garam, kecap, cuka, dan teh disiapkan terlebih dahulu. Pernyataan ini menyoroti peran penting yang dimainkan teh dalam masyarakat Tiongkok selama lebih dari 3.000 tahun. Pada masa kini, teh dapat diperkaya dengan rempah-rempah lokal seperti kayu manis untuk meningkatkan kualitas dan fungsinya dalam upacara pernikahan.

Grecin Tea disarankan untuk disajikan menggunakan kemasan khas gaya oriental tradisional. Presentasi ini secara simbolis dilakukan oleh pengantin pria dan wanita sesuai dengan adat setempat, dan disertai dengan bahan-bahan yang memiliki makna simbolis, seperti kayu manis atau kurma merah. Meskipun disajikan dalam kantong teh, rasa, aroma, dan warna standar tetap terjaga. Dengan demikian, inovasi ini berhasil beradaptasi dengan modernisasi tanpa mengurangi nilai sakral tradisi Tionghoa.

Munifa dan Dhini (2022) menjelaskan bahwa keterimaan mencerminkan tingkat preferensi konsumen terhadap produk makanan. Keterimaan diukur melalui

parameter sensorik, yang meliputi rasa, aroma, penampilan, dan warna. Selain itu, penilaian dilakukan menggunakan tes kesukaan untuk menentukan sejauh mana variasi menu diterima oleh konsumen sasaran.

**METODE**

Penelitian ini menerapkan metode kualitatif, karena sumber data diambil dari wawancara, observasi, dan dokumentasi yang bersifat deskriptif dan naratif. Menurut Moleong (2019), metode kualitatif dimanfaatkan untuk memahami fenomena sosial secara menyeluruh melalui interaksi langsung antara peneliti dan peserta dalam konteks kehidupan sehari-hari. Oleh karena itu, pendekatan ini sangat sesuai untuk mengungkap makna simbolis, nilai-nilai budaya, serta menanggapi inovasi masyarakat dalam tradisi tersebut. Tujuan dari metode ini adalah untuk memperoleh pemahaman yang mendalam tentang nilai-nilai budaya dalam proses tea pai, dan juga untuk mengetahui persepsi responden mengenai inovasi dalam penyajian Grecin Tea.

Penelitian ini berfokus pada pemahaman nilai-nilai budaya prosesi Tea Pai dan persepsi terhadap presentasi inovatif Grecin Tea. Data dikumpulkan melalui wawancara, pengamatan, dan kuesioner, kemudian dianalisis dengan mengelompokkan dan menafsirkan transkrip, data lapangan, dan dokumentasi visual. Informan dan responden dipilih berdasarkan relevansi langsung mereka terhadap topik penelitian.

Metode pengumpulan data dalam studi ini meliputi wawancara mendalam dengan tokoh kunci, pengamatan partisipatif terhadap upacara dan simulasi produk, serta kuesioner dengan skala hedonistik untuk mengukur tingkat kesukaan. Studi ini menggunakan beberapa metode pengumpulan data.

Metode wawancara mendalam (*in-depth interview*) semi-terstruktur dilakukan dengan tokoh kunci seperti pemimpin komunitas Tionghoa dan orang-orang yang terlibat dalam upacara Tea Pai. Tujuan wawancara ini adalah untuk mendapatkan informasi komprehensif tentang prosesi, makna simbolisnya, dan persepsi mereka terhadap produk Grecin Tea.

Pengamatan partisipatif diterapkan dalam penelitian ini, dimana peneliti terlibat langsung dalam mengamati upacara Tea Pai serta simulasi penyajian Grecin Tea. Metode ini, sebagaimana dijelaskan oleh Moleong (2019), memungkinkan peneliti mengumpulkan data yang autentik dan kontekstual. Selain itu, pengamatan ini juga mencakup uji coba produk, di mana responden diminta untuk menyalakan tingkat kesukaan mereka menggunakan skala hedonik 5 poin, yang berkisar dari "sangat tidak suka" hingga "sangat suka". Skala ini berfungsi sebagai alat utama untuk mengukur penerimaan produk

Kuesioner Angket digunakan untuk menyiarkan tingkat kesukaan panelis terhadap suatu produk. Responden memberikan penilaian melalui instrumen kuesioner, yang umumnya menggunakan skala numerik untuk merepresentasikan tingkat kesukaan mereka. Selain itu, dokumentasi dilakukan untuk mencatat data pendukung penelitian, termasuk hasil observasi, wawancara, dan pernyataan dari responden. Hal ini sesuai dengan definisi yang diungkapkan oleh Sugiyono (2018).




Data pendukung dikumpulkan melalui dokumentasi hasil observasi dan keterangan responden. Penelitian ini dilaksanakan selama dua bulan, dengan kegiatan :

1. Melaksanakan presentasi uji coba inovasi teh hijau dan kayu manis Grecin Tea secara *homemade* di Desa Medaeng, Kabupaten Sidoarjo pada tanggal 14 Mei 2025.
2. Universitas Negeri Surabaya untuk pengambilan data uji hedonik minuman teh hijau dan kayu manis.
3. UPTD Laboratorium Dinas Kesehatan Kota Surabaya untuk pengambilan data uji mikrobiologi umur simpan pada tanggal 5 Juni 2025 - 16 Juni 2025.

Alat pengumpulan data utama dalam studi ini adalah kuesioner yang dirancang secara sistematis untuk mengevaluasi produk Grecin Tea. Instrumen tersebut dibagikan kepada tiga panelis terlatih dan 30 panelis setengah terlatih. Penilaian berfokus pada aspek penyajian dan tingkat kesukaan terhadap minuman, yang diukur melalui uji organoleptik. Komponen kuesioner meliputi identitas panelis, pengenalan penelitian, petunjuk penilaian, dan kolom tanggapan untuk karakteristik penerimaan produk.

Aspek yang dievaluasi meliputi warna, dengan tujuan mendapatkan warna coklat muda yang menarik dari perpaduan teh hijau dan kayu manis; aroma, dengan kriteria aroma dominan teh hijau dengan sentuhan kayu manis; dan rasa, yang dinilai menggunakan skala kesukaan mulai dari "Sangat Suka" hingga "Tidak Suka." Dengan kerangka sebagai berikut :

Tabel 1. Instrumen Angket

No.	Keterangan Instrument	
	Warna	Skala
1.	Hijau kekuningan (4)	
2.	Cokelat muda sedikit pucat kekuningan (3)	
3.	Cokelat Sedikit Muda (2)	
4.	Cokelat muda (1)	

Selain Angket Indikator Warna, juga dilakukan pengukuran terhadap tingkat penerimaan konsumen terhadap produk. Aspek yang dinilai meliputi aroma dan cita rasa dengan alat penilaian tertentu. Penilaian aroma dilakukan menggunakan indra penciuman dengan harapan terdapat kombinasi antara aroma teh hijau dan

kayu manis, di mana aroma khas teh hijau lebih menonjol. Skala evaluasi untuk aroma adalah sebagai berikut:

1. Aroma Teh Hijau dan Kayu Manis (4): Perpaduan aroma seimbang dan teridentifikasi jelas.
2. Cukup Beraroma Teh Hijau (3): Aroma teh hijau terdeteksi lebih tajam dibandingkan kayu manis.
3. Kurang Beraroma Teh Hijau (2): Aroma kayu manis lebih kuat dari teh hijau.
4. Sedikit Beraroma Teh Hijau (1): Aroma kayu manis sangat dominan dengan sedikit sekali jejak aroma teh hijau.

Sementara itu, evaluasi rasa dilakukan melalui Indera perasa dengan harapan adanya rasa gabungan teh hijau yang segar dan kayu manis, dengan dominasi rasa teh hijau. Penilaian tingkat kesukaan terhadap rasa menggunakan skala berikut:

1. Sangat Suka (4): Menyatakan tingkat kesukaan tertinggi.
2. Suka (3): Menunjukkan tingkat kesukaan yang positif.
3. Netral (2): Menunjukkan sikap yang tidak suka maupun tidak suka.
4. Tidak Suka (1): Menyatakan tingkat kesukaan yang rendah.

Pada penelitian ini, data dianalisis dengan metode analisis tematik untuk mengidentifikasi dan mengelompokkan pola atau tema-tema signifikan yang relevan dengan pertanyaan penelitian.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari penelitian yang telah dilakukan adalah: (1) Prosesi Tradisi Tea Pai dalam Upacara Pengantin Tionghoa, (2) Tata Cara penyajian Grecin Tea (*Green Tea with Cinnamon*), (3) Penilaian Penerimaan Responden.

### 1. Prosesi Tradisi Tea Pai dalam Upacara Pengantin Tionghoa.

Penelitian ini melibatkan subjek berupa pasangan suami istri yang mempraktikkan tradisi Tea Pai dalam pernikahan mereka, serta orang-orang yang secara langsung terlibat dalam pelaksanaan tradisi ini. Peserta penelitian ini terdiri dari pemimpin komunitas Tionghoa yang dihormati, termasuk pendeta kuil dan anggota komunitas Tionghoa. Para peneliti melakukan wawancara mendalam dengan subjek dan informan untuk menyelidiki pemahaman mereka tentang nilai-nilai budaya dan makna simbolis yang terkandung dalam tradisi Tea Pai.



Gambar 1. Prosesi Tradisi Tea Pai dalam Upacara Pengantin Tionghoa  
(Sumber : tonylifetimewo.Instagram.com )

Dari perspektif sejarah dan praktik budaya masyarakat Tionghoa, upacara Tea Pai memiliki akar tradisional yang mendalam dan beragam. Menurut Gwong Zau Kung Fu (2022), setidaknya terdapat tiga istilah utama yang merujuk pada ritual penghormatan melalui penyajian teh dalam budaya Tionghoa, yaitu *gongcha* (贡茶), *jingcha* (敬茶), dan *chadao* (茶道). Secara harfiah, kata *chá* (茶) berarti "teh", sedangkan istilah *gòng* (贡), *jìng* (敬), dan *dào* (道) mengandung makna yang berkaitan dengan konsep persembahan atau penghormatan. Secara khusus, *gòngchá* Merujuk pada praktik menyajikan teh berkualitas tinggi sebagai bentuk penghormatan atau persembahan kepada kaisar. Istilah *jìngchá*, yang kemungkinan berasal dari kata *zūnjìng* (尊敬) yang berarti "menghormati", menunjukkan bahwa teh disajikan kepada individu yang dihormati atau memiliki status tinggi. Di sisi lain, *chádào* mencerminkan makna filosofis tentang "jalan teh" atau seni penyajian teh, yang merefleksikan nilai-nilai spiritual dan etika dalam praktiknya.

Prosesi Upacara Teh Pai merupakan tradisi penghormatan dalam pernikahan masyarakat Tionghoa yang ditujukan kepada orang tua dan anggota keluarga yang dituakan. Secara etimologis, istilah ini berasal dari kata "tea" (teh) dan karakter Mandarin "拜" (*bai*) yang berarti sembah. Tradisi ini diwujudkan melalui penyajian teh oleh mempelai kepada keluarga senior sebagai simbol penghargaan, rasa syukur, dan penghormatan atas peran mereka dalam keluarga. Selain sebagai bentuk penghormatan (Esther Kang, 2023).

Upacara teh merupakan tradisi penghormatan dalam pernikahan Tionghoa yang diperuntukkan bagi orang tua dan anggota keluarga yang lebih tua. Secara etimologis, istilah ini berasal dari kata "teh" dan karakter Tionghoa '拜' (*bai*), yang memiliki arti "menghormati". Tradisi ini dilakukan dengan pengantin laki-laki dan perempuan menyajikan teh kepada anggota keluarga yang lebih tua

sebagai tanda penghargaan, rasa syukur, serta penghormatan atas peran mereka dalam keluarga. Ini bukan sekadar pengakuan (Esther Kang, 2023).

Penelitian ini mengungkapkan arti simbolik dari tradisi Tea Pai, yang terdiri dari simbol-simbol nonverbal dan verbal. Pada kategori nonverbal, terdapat beberapa gambaran makna, antara lain :

1. Teh merupakan penghargaan dan kehangatan .
2. Cangkir kecil/*sloki* yang menunjukkan penghematan dan pengendalian diri.
3. Kain merah melambangkan keberuntungan.
4. Angpao merah melambangkan dan menaruh perhatian terhadap sesama.
5. Letak tangan sebagai lambang keseimbangan peran gender dan jempol dalam gerakan *Pai-Pai*, yang menciptakan karakter Tionghoa untuk "manusia" sebagai penegasan nilai-nilai kemanusiaan. Teh sebagai simbol penghormatan dan keramahan.

Selain itu adapun dalam simbol verbal yaitu :

Berbagai aspek tradisi Tea Pai, seperti skema warna merah yang melambangkan kekayaan dan kegembiraan, aksara *Shuang Xi* yang melambangkan kebahagiaan bagi pasangan yang sudah menikah , dan rangkaian undangan keluarga yang menunjukkan rasa hormat terhadap usia dan peran laki-laki dalam masyarakat Tionghoa, menggambarkan tradisi ini. Penelitian Pabaiye (2021), yang menyatakan bahwa simbol verbal merupakan sarana untuk mengungkapkan makna melalui kata-kata , baik lisan maupun tertulis, mendukung hasil penelitian tersebut.

Selain itu, dalam teknik pengumpulan data, para peneliti menerapkan pendekatan kualitatif dengan meminta testimoni dari informan serta pengunjung *booth* pernikahan Tionghoa mengenai penyajian Grecin Tea. Responden yang terlibat adalah konsumen teh aktif, di mana sebagian dari mereka memandang minum teh sebagai upaya untuk melestarikan budaya leluhur. Hal ini tercermin dalam kebiasaan mereka yang menyeduh teh secara tradisional, termasuk tanpa menambahkan gula.

Dari sudut pandang kesehatan, terdapat responden yang menganggap minum teh sebagai pilihan minuman yang bermanfaat. Mereka berpendapat bahwa manfaat kesehatan yang positif dari teh berasal dari sifat air yang ringan dalam seduhan, sehingga minuman teh lebih mudah diserap oleh tubuh manusia.

## 2. Tata Cara penyajian Grecin Tea (*Green Tea with Cinnamon*).

Menjaga keseimbangan sesuai makna tradisional sangatlah penting selama upacara Tea Pai. Menawarkan teh ini lebih dari sekadar tindakan fisik; ini juga merupakan tanda penghormatan dan harapan bagi

keluarga besar . Oleh karena itu, desain kemasan, pilihan warna, gaya penyajian, bahkan perilaku selama penyajian teh harus mencerminkan simbolisme tersebut, seperti penggunaan warna merah pada nampan atau kemasan dan penyajian teh dengan tangan yang berwibawa setinggi dada.

Pada tahap ini, fokus utama adalah pada material produk, desain kemasan, aspek budaya, dan cita rasa yang tersaji dalam penyajian. Komponen penting dari sebuah produk budaya, yaitu kemasan, menetapkan persyaratan untuk teknik penyiapan dan penyajian teh Grecin.

Tahap penyajian terdapat beberapa kegiatan yang dilakukan. Dalam tahap ini bertujuan untuk merancang formula produk, teknik pengolahan, serta tampilan kemasan yang mencerminkan unsur budaya dan cita rasa. Tata cara penyajian ini berisikan sumber ide produk, alat, bahan, langkah pengerjaan, rancangan kemasan sebagai bagian integral dari produk budaya serta standarisasi metode penyeduhan Grecin Tea. Pada proses penyajian Grecin Tea diawali dengan :

1. Penempatan bubuk teh hijau dan kayu manis ke dalam wadah, diikuti pengayakan menggunakan penyaring berukuran 20 *mesh* untuk memperoleh tekstur lebih halus.
2. Selanjutnya, bahan ditakar masing-masing 2 gram teh hijau dan 1 gram kayu manis.
3. Kemudian dimasukkan ke dalam *coffee drip* untuk pencampuran sebelum dikemas dalam *tea bag*.
4. Produk yang telah dipress dan terjamin keamanannya dikemas dalam kotak teh berbahan kertas kalkir.
5. Dilanjutkan dengan penguncian menggunakan lem kertas, dan diakhiri dengan penataan produk ke dalam kotak kemasan akhir.



Gambar 2. Saran Penyajian & Desain Packaging Grecin Tea

(Sumber : Dokumentasi Pribadi)

Dalam desain kemasan, warna merah dalam konteks pernikahan Tionghoa memiliki beberapa filosofi yang penting. Pertama, warna merah melambangkan kebahagiaan, kekayaan, kemakmuran, dan cinta. Kedua, warna ini sering diasosiasikan dengan suasana pernikahan. Ketiga, warna merah diharapkan membawa keberhasilan dan kesejahteraan bagi pasangan yang menikah.

Selain itu, metode penyajian standar untuk teh hijau dan teh kayu manis Grecin Tea terdiri dari beberapa tahap sebagai berikut:

#### 1. Pemanasan

Udara Air dipanaskan menggunakan pemanas atau ketel listrik dengan pengaturan suhu antara 80°C hingga 85°C. Rentang suhu ini dipilih untuk menjaga stabilitas senyawa katekin dan flavonoid dalam teh hijau serta untuk menghindari rasa pahit yang disebabkan oleh pemanasan berlebih.

#### 2. Persiapan Cangkir

Cangkir atau gelas tahan panas dengan kapasitas minimal 250 ml disiapkan, kemudian satu kantong teh dimasukkan ke dalam cangkir tersebut.

#### 3. Penyeduhan

Selanjutnya, tuangkan 200 ml air panas dengan suhu 80°C hingga 85°C ke dalam cangkir yang berisi kantong teh. Diamkan selama 3 hingga 5 menit untuk memastikan ekstraksi senyawa bioaktif dari kayu manis berlangsung secara optimal.

#### 4. Saran Penyajian

Setelah itu, angkat kantong teh, dan minuman siap untuk disajikan. Pemanis alami seperti madu atau stevia dapat ditambahkan sesuai selera masing-masing.

Setelah tahap presentasi Teh Grecin selesai, proses revisi dilakukan berdasarkan masukan dari para ahli produk untuk meningkatkan kualitas sebelum kuesioner diisi oleh responden. Rekomendasi dan tingkat penerimaan dari para ahli mencakup beberapa hal sebagai berikut:

##### a. Penambahan Jumlah Kantong Teh.

Jumlah awal kantong teh yang digunakan, yaitu 10 kantong, direkomendasikan untuk ditingkatkan menjadi 20 kantong per kemasan.

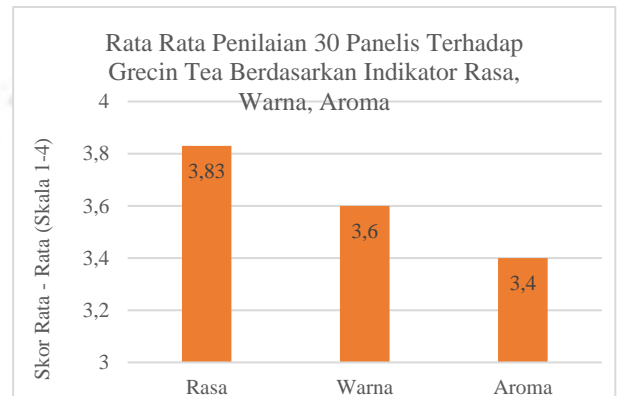
##### b. Penambahan Uji Mikrobiologi.

Disarankan agar produk dilengkapi dengan hasil uji mikrobiologi untuk makanan dan minuman yang dilakukan oleh laboratorium.

### 3. Penerimaan Penilaian Responden

Berdasarkan data angket yang dilakukan, tanggapan diperoleh melalui penilaian terhadap penyajian teh hijau dan kayu manis dalam tradisi Tea Pai oleh responden di stan dan mahasiswa program Pendidikan Tata Rias Universitas Negeri Surabaya.

Produk Teh Grecin yang dikembangkan mendapatkan penilaian "suka" dari mayoritas responden dan penilaian "sangat suka" dari beberapa pengunjung, serta dinyatakan aman dikonsumsi berdasarkan uji laboratorium terhadap mikroba berbahaya. Sebagian besar responden menilai rasa secara positif, dengan keseimbangan yang harmonis antara teh hijau dan kayu manis, tidak terlalu pahit maupun terlalu manis, sehingga berpotensi diterima secara luas, terutama sebagai minuman tradisional dalam prosesi Tea Pai pada pernikahan Tionghoa.



Gambar 3. Diagram angket responden.  
(Sumber : Dokumentasi Pribadi)

Berdasarkan hasil angket yang dilakukan terhadap 30 responden, penilaian terhadap Grecin Tea dilakukan melalui tiga aspek, yaitu warna, aroma, dan rasa, dengan skor rata-rata masing-masing sebesar 3,6; 3,4; dan 3,83. Dalam aspek warna, responden menilai bahwa penampilan seduhan cukup menarik, meskipun belum mencapai tingkat preferensi yang tinggi. Aspek aroma menunjukkan ciri khas teh hijau yang dapat terdeteksi dengan baik, namun tingkat khasiatnya belum optimal. Sementara itu, aspek rasa memperoleh nilai tertinggi, yang menunjukkan bahwa perpaduan antara teh hijau dan kayu manis dianggap seimbang dan menyenangkan oleh mayoritas panelis.

Secara keseluruhan, analisis menunjukkan bahwa Grecin Tea mendapatkan tanggapan positif sebagai minuman inovatif yang tetap mengedepankan nilai-nilai tradisional. Dengan keunggulan rasa yang lezat serta jaminan keamanan untuk dikonsumsi, produk ini berpotensi menjadi pilihan minuman pendukung dalam acara Tea Pai, serta sebagai konsumsi sehari-hari bagi masyarakat yang mengutamakan pelestarian budaya dan kesehatan.

## PENUTUP

### Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah disampaikan, dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut :

1. Tradisi Tea Pai dalam konteks pernikahan Tionghoa merupakan ritual yang sarat dengan makna simbolis. Simbol-simbol tersebut mencakup unsur verbal dan nonverbal. Elemen verbal, seperti tulisan *Shuang Xi* (kebahagiaan ganda) dan penggunaan warna merah, melambangkan kebahagiaan, keberuntungan, serta penghormatan terhadap hierarki sosial dan keluarga. Di sisi lain, unsur nonverbal seperti teh, *sloki*, gestur *pai-pai*, dan kain merah, mencerminkan etika, kesantunan, dan keseimbangan gender. Prosesi ini dilaksanakan secara sistematis dalam dua tahap: pertama, di kediaman mempelai perempuan sebagai bentuk penghormatan dan permohonan restu kedua, di kediaman mempelai laki-laki. Oleh karena itu, Tea Pai berfungsi sebagai media penghormatan antargenerasi sekaligus simbol nilai kekeluargaan, etika, dan legitimasi sosial.
2. Tata Cara Penyajian Teh Grecin (Teh Hijau dengan Kayu Manis dirancang untuk selaras dengan simbolisme Teh Pai. Penyajiannya mempertimbangkan beberapa aspek, termasuk pengaturan suhu udara (80–85°C), takaran bahan, pemilihan cangkir, dan penggunaan kemasan berwarna merah dengan ornamen Tionghoa. Proses penyajian juga mengikuti etiket budaya yang relevan, seperti posisi tangan dan gestur penghormatan. Inovasi ini berhasil memadukan aspek tradisi, estetika, kesehatan, dan standar sensori, yang mencakup warna, aroma, dan rasa. Kualitas sensori tersebut dijaga melalui pengaturan suhu, takaran, dan durasi penyeduhan. Dengan demikian, hal ini menunjukkan bahwa minuman tradisional dapat dikembangkan secara ilmiah dan terukur.
3. Tingkat Penerimaan Konsumen menunjukkan respon positif terhadap Grecin Tea, baik dari komunitas Tionghoa maupun pengunjung acara budaya. Kebanyakan responden menyatakan “suka” hingga “sangat suka” terhadap rasa dan penyajiannya. Dari aspek keamanan, produk ini dinyatakan aman untuk dikonsumsi berdasarkan hasil uji mikrobiologi. Oleh karena itu, Grecin Tea dinilai memiliki potensi sebagai inovasi budaya yang bernilai ekonomis. Produk ini tidak hanya mendukung pelestarian tradisi Tea Pai, tetapi juga memiliki peluang untuk dikembangkan lebih lanjut secara komersial maupun edukatif.

#### Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah disampaikan, dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut:

1. Pelestarian tradisi melalui inovasi dari komunitas budaya serta generasi muda Tionghoa sangat diperlukan untuk menjaga tradisi kelestarian Tea Pai. Upaya ini dapat dilakukan melalui inovasi produk

dan metode penyajian yang lebih relevan dengan perkembangan zaman. Misalnya, produk seperti Grecin Tea dapat berfungsi sebagai jembatan yang menghubungkan nilai-nilai tradisional dengan kebutuhan serta gaya hidup modern.

2. Untuk pengembangan Aspek Aroma dan Visual, disarankan agar dilakukan pengembangan lebih lanjut terhadap aspek aroma dan visual dari Grecin Tea. Tujuan dari pengembangan ini adalah untuk memperkuat dan menjaga konsistensi pengalaman sensorik yang ditawarkan. Penyesuaian dalam formulasi bahan serta pengemasan dapat menjadi fokus utama dalam penelitian selanjutnya. Teh Grecin berpotensi menjadi alternatif suguhan modern yang tetap mencerminkan penghormatan dan kesakralan dalam upacara pernikahan Tionghoa. Oleh karena itu, pengembangan lebih lanjut perlu mencakup variasi rasa, model kemasan, dan metode penyajian yang dapat menarik minat generasi muda serta mendukung adaptasi tradisi dalam konteks kontemporer.
3. Dukungan diharapkan agar pemerintah dan lembaga budaya memberikan dukungan dalam promosi serta pengembangan produk-produk berbasis budaya lokal, seperti Grecin Tea. Dukungan ini dapat diwujudkan melalui kegiatan pameran budaya, edukasi di sekolah, serta kolaborasi dengan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM).
4. Referensi untuk ini diharapkan dapat berfungsi sebagai salah satu referensi atau kajian awal yang berkaitan dengan tata rias pengantin untuk penelitian di masa mendatang. Penulis menyadari bahwa tidak ada yang sempurna, termasuk dalam penelitian ini. Oleh karena itu, penulis sangat menghargai kritik dan saran dari para pembaca.

#### UCAPAN TERIMAKASIH

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala anugerah dan petunjuk-Nya, yang memungkinkan artikel ilmiah berjudul “Tradisi Tea Pai dengan Penyajian *Green Tea with Cinnamon* (Grecin Tea) sebagai Minuman Tradisional Upacara Pengantin Tionghoa” ini diselesaikan dengan baik. Penulis ingin menyampaikan terima kasih yang mendalam kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan, terutama kepada Prof. Dr. Suparji, S. Pd., M. Pd. selaku Dekan Fakultas Teknik, Ibu Nia Kusstianti, S. Pd., M. Pd. sebagai Kepala Program Studi Tata Rias; Ibu Sri Dwiyanti, S. Pd., M. PSDM sebagai dosen pembimbing, serta Prof. Dr. Mutimmatul Faidah, S. Ag., M. Ag. dan Ibu Dindy Sinta Megasari, S. Pd., M. Pd. yang telah memberikan saran berharga untuk menyempurnakan penelitian ini. Terima kasih juga ditujukan kepada almamater tercinta, Universitas Negeri Surabaya, yang

telah menjadi tempat penulis belajar dan berkembang dalam bidang akademik, pengetahuan, dan karakter. Di samping itu, penulis mengucapkan rasa terima kasih kepada orang tua yang selalu mendampingi dan memberikan dukungan penuh, baik secara finansial maupun emosional, selama proses penulisan penelitian ini. Semoga karya ini dapat memberikan dampak positif bagi institusi dan masyarakat secara luas.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

Amalia, A. (2024, 10 Desember). Memahami Proses Tea Pai dalam Tradisi Pernikahan Tionghoa. *PopBela*.

Zhao et al. (2022). *Jurnal Ilmu Teh*.

Podomorouniversity.ac.id. (2022). Penjelasan Mengenai Inovasi dalam Bisnis dan Metodenya. <https://podomorouniversity.ac.id/inovasi-dalam-bisnis/>

Putri, A. D., & Andriani, R. (2023). Preferensi Konsumen Terhadap Teh Rempah Berbasis Teh Hijau dan Kayu Manis. *Jurnal Pangan Tradisional*, 5(2), 68–75.

Utami, R. D., Kusnadi, J., & Amelia, T. (2021). Profil Aroma dan Cita Rasa Teh Herbal dengan Penambahan Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*). *Jurnal Gizi dan Pangan*, 16(1), 15–23.

Wulandari, S., Fitriani, I., & Susanti, R. (2022). Analisis Visual dan Sensorik dari Seduhan Teh Hijau dengan Penambahan Rempah Lokal. *Agrotech Journal*, 9(1), 55–61.

Buckenhüskes, H. J. (2019). Umur Simpan dan Keamanan Pangan. *Journal of Food Protection*, 82(4), 608–616.

Putri, M. A., & Fitria, D. (2022). Dampak Penambahan Kayu Manis terhadap Stabilitas Senyawa Aktif dan Masa Simpan Minuman Herbal. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 19(1), 45–53.

Munifa, M., & Dhini, D. (2022). Analisis Daya Terima Variasi Menu Makanan Lengkap pada Anak Usia 1–6 Tahun. *Jurnal Forum Kesehatan*, 10(2). doi:10.52263/jfk.v10i2.209

Rahmah, I. (2020). Inovasi Produk Teh Celup Tradisional dalam Perspektif Budaya. *Jurnal Pangan dan Inovasi Lokal*, 3(1), 45–52.

Tan, W. (2019). Ritual dan Penghormatan dalam Upacara Teh Tionghoa. *Shanghai Cultural Research*.

Zhang, L., & Wang, Q. (2018). Tradisi Teh di Tiongkok Modern: Melestarikan Budaya Melalui Inovasi. *Chinese Cultural Heritage Review*, 5(4), 98–110.

Pabaiye, Karmila, dkk. (2021). Makna Simbol dalam Proses Mongunom Tian pada Masyarakat Buol. *Jurnal Bahasa, Sastra, dan Budaya*, 11(1)

Kang, E. (2023, 19 Februari). Penjelasan Mengenai Upacara Teh Pernikahan Tionghoa. *The WeddingNotebook*.

Mocodompis, Lisa Octavin. (2016). "Simbol-Simbol dalam Upacara Minum Teh (Tea Pay) pada Pernikahan Etnis Tionghoa di Manado (Suatu Analisis Semiotik)" dalam *Jurnal Skripsi*. Universitas Sam Ratulangi.