



REPUBLIK INDONESIA
KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA

SURAT PENCATATAN CIPTAAN

Dalam rangka perlindungan ciptaan di bidang ilmu pengetahuan, seni dan sastra berdasarkan Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta, dengan ini menerangkan:

Nomor dan tanggal permohonan : EC00202299623, 5 Desember 2022

Pencipta

Nama : **Teti Indriati Kastuti, SS., M.Pd. M. Par. dan Sri Wulandari, S.Kom., M.Cs.**
Alamat : Perumahan Fortuna Mansion Kav.12, RT:03, RW:00, Tamanan, Banguntapan, Bantul, DIY, Bantul, DI YOGYAKARTA, 55198
Kewarganegaraan : Indonesia

Pemegang Hak Cipta

Nama : **Teti Indriati Kastuti, SS., M.Pd., M. Par dan Sri Wulandari, S.Kom., M.Cs.**
Alamat : Perumahan Fortuna Mansion Kav.12, RT:03, RW:00, Tamanan, Banguntapan, Bantul, DIY, Bantul, DI YOGYAKARTA, 55198
Kewarganegaraan : Indonesia
Jenis Ciptaan : **Program Komputer**
Judul Ciptaan : **Aplikasi Omotenashi (Japanese-Style Hospitality) Melalui Chanoyu Berbasis Graphical User Interface (GUI)**

Tanggal dan tempat diumumkan untuk pertama kali di wilayah Indonesia atau di luar wilayah Indonesia : 1 Desember 2022, di Yogyakarta

Jangka waktu perlindungan : Berlaku selama 50 (lima puluh) tahun sejak Ciptaan tersebut pertama kali dilakukan Pengumuman.

Nomor pencatatan : 000415367

adalah benar berdasarkan keterangan yang diberikan oleh Pemohon.

Surat Pencatatan Hak Cipta atau produk Hak terkait ini sesuai dengan Pasal 72 Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta.



a.n Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia
Direktur Jenderal Kekayaan Intelektual
u.b.

Direktur Hak Cipta dan Desain Industri

Anggoro Dasananto
NIP.196412081991031002

Disclaimer:

Dalam hal pemohon memberikan keterangan tidak sesuai dengan surat pernyataan, Menteri berwenang untuk mencabut surat pencatatan permohonan.

HASIL PENILAIAN SEJAWAT ATAU PEER REVIEW

KARYA ILMIAH HAK CIPTA / SINEMATOGRAFI

Bentuk Hak Cipta : Program Komputer
 Judul / Nama Karya : Aplikasi Omotenashi (Japanese-Style Hospitality) Melalui Chanoyu Berbasis Graphical User Interface (GUI)
 Nama Penemu : Teti Indriati Kastuti, SS., M.Pd., M. Par
 Sri Wulandari, S.Kom., M.Cs
 Status Penemu : ~~Mandiri~~/Berkelompok/Kelembagaan (pilih satu)
 Identitas HaKI
 a. Jenis : Program Komputer
 b. Nomor Pendaftaran : EC00202299623
 c. Nomor Pencatatan : 000415367
 d. Tahun Terbit : 2022

Kategori HaKI

Beri Tanda v pada kategori yang sesuai

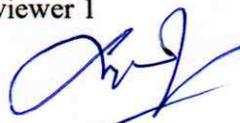
Paten Granted
 Pendaftaran Paten
 Hak Cipta

Hasil Penilaian Peer Review

Komponen Nilai	Nilai Maksimal HaKI		Hasil Akhir yang diperoleh
	Internasional	Nasional	
a. Kelengkapan Unsur Isi (10%)		1,5	1
b. Ruang Lingkup dan Kedalaman (30%)		4,5	4
c. Kecukupan dan Kemuktahiran data/Informasi dan Metodologi (30%)		4,5	4
d. Kelengkapan Unsur dan Kualitas (30%)		4,5	4
Total= (100 %)		15	13
Kontribusi Pengusul (Penulis Kedua dari dua penulis) 40%			5,2

Yogyakarta, 6 Desember 2022

Reviewer 1



Nama: Dr. Enny Itje Sela, S.Si., M.Kom

NIK: 11 1116 086

JAJA: Lektor Kepala 550 AK

Unit kerja: Prodi Magister Teknologi Informasi

Fakultas: Program Pascasarjana

Universitas Teknologi Yogyakarta

**HASIL PENILAIAN SEJAWAT ATAU PEER REVIEW
KARYA ILMIAH HAK CIPTA / SINEMATOGRAFI**

Bentuk Hak Cipta : Program Komputer
 Judul / Nama Karya : Aplikasi Omotenashi (Japanese-Style Hospitality) Melalui Chanoyu Berbasis Graphical User Interface (GUI)
 Nama Penemu : Teti Indriati Kastuti, SS., M.Pd., M. Par
 Sri Wulandari, S.Kom., M.Cs
 Status Penemu : ~~Mandiri/Berkelompok~~/Kelembagaan (pilih satu)
 Identitas HaKI
 a. Jenis : Program Komputer
 b. Nomor Pendaftaran : EC00202299623
 c. Nomor Pencatatan : 000415367
 d. Tahun Terbit : 2022
 Kategori HAKI
 Beri Tanda v pada kategori yang sesuai

- Paten Granted
 Pendaftaran Paten
 Hak Cipta

Hasil Penilaian Peer Review

Komponen Nilai	Nilai Maksimal HAKI		Hasil Akhir yang diperoleh
	Internasional	Nasional	
a. Kelengkapan Unsur Isi (10%)		1,5	1
b. Ruang Lingkup dan Kedalaman (30%)		4,5	4
c. Kecukupan dan Kemuktahiran data/Informasi dan Metodologi (30%)		4,5	4
d. Kelengkapan Unsur dan Kualitas (30%)		4,5	4
Total= (100 %)		15	13
Kontribusi Pengusul (Penulis Kedua dari dua penulis) 40%			5,2

Yogyakarta, 6 Desember 2022
 Reviewer 2



Nama: Sutarman, M.Kom., Ph.D.
 NIK: 11 0900 034
 JAJA: Lektor 300 AK
 Unit kerja: Prodi Magister Teknologi Informasi
 Fakultas: Program Pascasarjana
 Universitas Teknologi Yogyakarta

Aplikasi Omotenashi (Japanese-Style Hospitality) Melalui Chanoyu Berbasis Graphical User Interface (GUI)

Oleh :

Teti Indriati Kastuti, SS., M.Pd. M. Par.

Sri Wulandari, S.Kom., M.Cs.

1. Tampilan Awal Home

**JAPAN HOSPITALITY**

Topik Yang anda Cari.....

Home

DI POSTING OLEH **TIM DIGITAL OMOTENASHI UTY**



Pengetahuan Nilai Filosofi yang Terkandung dalam Chanoyu

Tanaman teh mungkin berasal dari daerah pegunungan di Asia selatan, dan dari sana dibawa ke Cina. Pada awalnya digunakan sebagai obat, tetapi pada zaman dinasti Tang (618-907), itu diminum terutama untuk menikmati rasanya. Teh begitu penting sehingga menjadi subjek karya tiga jilid yang disebut Chajing, Teh Klasik. Saat itu, daun teh dipres menjadi bentuk bata. Untuk menyiapkan teh, serutan diambil dan dicampur dengan berbagai perasa, seperti jahe atau garam, dan direbus. Kemudian, selama dinasti Song (1127-1280), daun teh hijau dikukus, dikeringkan, dan kemudian digiling menjadi bubuk. Teh bubuk ini terutama digunakan untuk keperluan upacara di kuil, tetapi juga dihargai karena rasanya oleh orang awam.

Selengkapnya

POPULER POST



[Pengetahuan Nilai Filosofi yang Terkandung dalam Chanoyu](#)



[Pemahaman Makna Chadou](#)



[Pengetahuan Bersikap Menghadap Tamu Jepang](#)



[Pengetahuan Chakaiseki](#)



Pemahaman Makna Chadou

盆略点前 Bonryakutemae

盆略点前 adalah pembuatan teh encer yang sederhana dengan menggunakan 茶道具 chadougou yang terdiri dari 瓶掛; *binkake/tungku kecil*, 鉄瓶; *tetsubin/ketel besi*, 盆; *bon/baki*, 棗; *natsume/wadah teh*, 茶巾 *chakin/kain linen*, 茶筴; *chasen/pengocok teh dari bamboo/whisks*, 茶碗 *chawan/mangkuk teh*, 茶杓 *chashaku/sendok teh*, 建水 *kensui/wadah air kotor*, 帛紗 *fukusa/kain sutra warna putih, ungu, hijau, merah* serta air panas. Seorang 亭主 *teishu* *host/tuan rumah* melakukan persiapan dengan memasang 瓶掛, 鉄瓶, kemudian tutup 鉄瓶 sedikit dibuka. Di atas 盆 diletakkan 棗 serta 茶碗 yang di dalamnya ada 茶巾 yang sudah dilipat, 茶筴, dan 茶杓.

Selengkapnya



Foto Bersama Gubernur DIY



Pengetahuan Bersikap Menghadap Tamu Jepang

"Omotenashi" adalah kata sopan dari kata "Motenasu" yang berarti melayani tamu. Kata ini digunakan dalam arti menghormati orang lain dan melayaninya dengan cara terbaik dan sepenuh hati. Konon omotenashi dimulai dari upacara teh (Cha no yu/sadou/chadou) yang lahir pada era Heian dan Muromachi, dan merupakan budaya Jepang yang dibanggakan ke dunia di mana sikap penuh perhatian kepada tamu dan orang yang dianggap penting dibangun.

Selengkapnya



Pengetahuan Chakaiseki

Kaiseki berasal dari Jepang, merupakan sesuatu yang agak asing bagi dunia bagian Barat, baru akhir-akhir ini dikenal di Barat. Namun di Asia khususnya Indonesia, belum dikenal. Kaiseki dimasak berdasarkan 7 pilar dasar. Hal ini sangat penting diketahui karena orang Jepang rata-rata makan sekitar 100 hidangan yang berbeda dibandingkan dengan rata-rata 30 masakan Barat (Moriyama 2005).

Selengkapnya



Foto Bersama Gubernur DIY

Foto bersama Gubernur DIY, Sri Sultan Hamengkubuwono (HB) X, Duta Besar Jepang untuk Indonesia,

Source code :

```
<!DOCTYPE html>
<html>
<head>
  <title>Japan</title>
  <link rel="stylesheet" type="text/css" href="style.css">
</head>

<body>

  <!-- bagian header template -->
  <header>
    <div class="nav">
      <h1 class="logo" >JAPAN HOSPITALITY</h1>
    <div class="box">
      <div class="container-4">
        <input type="search" id="search" placeholder="Topik Yang anda
Cari....." />
        <form>
          <input class="button" type="button" value="Cari">
          <!-- <button class="icon"></button> -->
        </form>
      </div>
    </div>

  </header>
  <!-- akhir bagian header template -->
  <div class="wrap">
    <!-- bagian menu -->
<style>
  ul {
  list-style-type: none;
  margin: 0;
  padding: 0;
  overflow: hidden;
  background-color: #333;
}
```

```

li {
  float: left;
}

li a {
  display: block;
  color: white;
  text-align: center;
  padding: 14px 16px;
  text-decoration: none;
}

li a:hover {
  background-color: #111;
}

.button {
  position: relative;
  padding: 15px 15px;
  left: -8px;
  border: 2px solid #53bd84;
  background-color: #53bd84;
  color: #fafafa;
}

.text-justify {
  text-align: justify;
}
</style>
<ul>
  <li>
    <a href="#">Home</a>
  </li>
</ul>
</nav>
<!-- akhir bagian menu -->
<aside class="sidebar">
  <div class="widget">
    <h1>POPULER POST</h1>
    <br>
    
    <a href="hal1.html" class="continue-lendo">Pengetahuan
Nilai Filosofi yang Terkandung dalam Chanoyu </a>
  </div>

```

```

<div class="widget">
  
  <a href="artikel1.html" class="continue-
lendo">Pemahaman Makna Chadou</a>
</div>
<div class="widget">
  
  <a href="lamp1.html" class="continue-
lendo">Pengetahuan Bersikap Menghadap Tamu Jepang </a>
</div>
<div class="widget">
  
  <a href="part1.html" class="continue-lendo">Pengetahuan
Chakaiseki </a>
</div>
<div class="widget">
  
  <a href="bar.html" class="continue-lendo">Foto Bersama
Gubernur DIY </a>
</div>
</aside>
<!-- bagian sidebar website -->

<!-- bagian konten Blog -->
<div class="blog">
  <div class="conteudo">
    <div class="post-info">
      Di Posting Oleh <b>Tim Digital Omotenashi
UTY</b>
      <br>
    </div>
    
    <h1> Pengetahuan Nilai Filosofi yang Terkandung dalam
Chanoyu </h1>
    <hr>
    <p class="text-justify">
      Tanaman teh mungkin berasal dari daerah
pegunungan di Asia selatan, dan dari sana dibawa ke Cina. Pada awalnya digunakan
sebagai obat, tetapi pada zaman dinasti Tang (618-907), itu diminum terutama untuk

```

menikmati rasanya. Teh begitu penting sehingga menjadi subjek karya tiga jilid yang disebut Chajing, Teh Klasik. Saat itu, daun teh dipres menjadi bentuk bata. Untuk menyiapkan teh, serutan diambil dan dicampur dengan berbagai perasa, seperti jahe atau garam, dan direbus. Kemudian, selama dinasti Song (1127-1280), daun teh hijau dikukus, dikeringkan, dan kemudian digiling menjadi bubuk. Teh bubuk ini terutama digunakan untuk keperluan upacara di kuil, tetapi juga dihargai karena rasanya oleh orang awam.</p>

<a href="hal1.html" class="continue-
lendo">Selengkapnya

</div>

<div class="conteudo">

<h1> Pemahaman Makna Chadou </h1>

<hr>

<a href="artikel1.html" class="continue-
lendo">Selengkapnya

</div>

<div class="conteudo">

<h1> Pengetahuan Bersikap Menghadap Tamu Jepang

</h1>

<hr>

<p class="text-justify">"Omotenashi" adalah kata sopan dari kata "Motenasu" yang berarti melayani tamu. Kata ini digunakan dalam arti menghormati orang lain dan melayaninya dengan cara terbaik dan sepenuh hati. Konon omotenashi dimulai dari upacara teh (Cha no yu/sadou/chadou) yang lahir pada era Heian dan Muromachi, dan merupakan budaya Jepang yang dibanggakan ke dunia di mana sikap penuh perhatian kepada tamu dan orang yang dianggap penting dibangun.</p>

<a href="lamp1.html" class="continue-
lendo">Selengkapnya

</div>

<div class="conteudo">

<h1> Pengetahuan Chakaiseki </h1>

<hr>

<p class="text-justify">Kaiseki berasal dari Jepang, merupakan sesuatu yang agak asing bagi dunia bagian Barat, baru akhir-akhir ini dikenal di Barat. Namun di Asia khususnya Indonesia, belum dikenal. Kaiseki dimasak berdasarkan 7 pilar dasar. Hal ini sangat penting diketahui karena orang Jepang rata-rata makan sekitar 100 hidangan yang berbeda dibandingkan dengan rata-rata 30 masakan Barat (Moriyama 2005). </p>

```

<a href="part1.html" class="continue-
lendo">Selengkapnya</a>
</div>
<div class="conteudo">

<h1>Foto Bersama Gubernur DIY</h1>
<hr>
<p class="text-justify">Foto bersama Gubernur DIY, Sri
Sultan Hamengkubuwono (HB) X, Duta Besar Jepang untuk Indonesia, Yoshinori Katori,
serta sejumlah kepala dinas di lingkungan Provinsi DIY di bawah gerbang tradisional
Jepang (Torii) yang berada di depan Benteng Vredenburg (5 Juli 2012).</p>

<a href="bar.html" class="continue-
lendo">Selengkapnya</a>
</div>
</div>
<!-- akhir bagian konten Blog -->
</div>
</body>
</html>

```

Tampilan halaman berita

The screenshot displays the homepage of the 'JAPAN HOSPITALITY' website. At the top left is the organization's logo, and at the top right is a search bar with the text 'Topik Yang anda Cari.....' and a green 'Cari' button. Below the search bar is a dark navigation bar with the word 'Home' on the left. The main content area features a large image of a woman in a white kimono performing a tea ceremony, with the text 'DI POSTING OLEH TIM DIGITAL OMOTENASHI UTY' above it. To the right of the main image is a 'POPULER POST' sidebar containing a smaller image of a tea ceremony and the text 'Pengetahuan Nilai Filosofi yang Terkandung dalam Chanoyu'. Below this sidebar is another smaller image showing hands preparing tea.



Pengetahuan Nilai Filosofi yang Terkandung dalam Chanoyu

Sejarah Chado

Tanaman teh mungkin berasal dari daerah pegunungan di Asia selatan, dan dari sana dibawa ke Cina. Pada awalnya digunakan sebagai obat, tetapi pada zaman dinasti Tang (618-907), itu diminum terutama untuk menikmati rasanya. Teh begitu penting sehingga menjadi subjek karya tiga jilid yang disebut Chajing, Teh Klasik. Saat itu, daun teh dipres menjadi bentuk bata. Untuk menyiapkan teh, serutan diambil dan dicampur dengan berbagai perasa, seperti jahe atau garam, dan direbus. Kemudian, selama dinasti Song (1127-1280), daun teh hijau dikukus, dikeringkan, dan kemudian digiling menjadi bubuk. Teh bubuk ini terutama digunakan untuk keperluan upacara di kuil, tetapi juga dihargai karena rasanya oleh orang awam.

Beberapa teh mungkin dibawa ke Jepang selama puncak kontak budaya pertama Jepang dengan Tang Cina. Kukai, patriark sekte Shingon Buddhisme, membawa teh dalam bentuk batu bata dari Cina ke istana Jepang pada awal abad kesembilan. Sampai abad kedua belas, minum teh di Jepang terbatas pada aristokrasi istana dan upacara Buddhis.

Eisai (1141-1215), yang memperkenalkan tradisi Rinza Zen ke Jepang, memperkenalkan teh dalam bentuk bubuk ke Jepang sekembalinya dari studi di Cina. Dia juga menulis sebuah risalah yang disebut Kissa Yojoki, yang memuji khasiat teh dalam meningkatkan kesehatan fisik dan spiritual.

Ketertarikan Eisai pada teh dibagikan oleh muridnya yang terkenal, Dogen (1200-53), patriark sekte Soto Buddhisme Zen di Jepang. Ketika Dogen kembali dari Tiongkok pada tahun 1227, dia membawa banyak peralatan teh, dan memberikan instruksi untuk upacara minum teh dalam aturan yang dia buat untuk mengatur kehidupan sehari-hari di Eiheiji, kuil yang didirikan olehnya di Prefektur Fukui.

Apresiasi teh tidak hanya terbatas pada kuil dan pengadilan. Popularitasnya menyebar di antara kelas prajurit. Acara temu teh di era ini sering kali menjadi acara yang riuh termasuk kontes di mana peserta mengidentifikasi berbagai teh dan hadiah ditawarkan kepada para pemenang. Ini biasanya disertai dengan sesi ayat terkait, konsumsi minuman beralkohol secara bebas, dan perjudian, bersama dengan pajangan peralatan teh mahal yang diimpor dari Cina. Memamerkan hal-hal Cina adalah mode di antara para pemimpin prajurit, yang pergi sejauh untuk mengirim utusan khusus mereka sendiri ke Cina untuk mengumpulkan benda-benda seni.

Meskipun demikian, pertemuan semacam itu mengandung unsur-unsur yang disempurnakan menjadi pertemuan teh hari ini. Misalnya, perjamuan menjadi makanan ringan yang sering mendahului minum teh, pemuasan berlebihan dalam minuman beralkohol berkembang menjadi pertukaran beberapa cangkir kecil, rangkaian bunga yang indah dan pajangan layar yang dicat direduksi menjadi rangkaian bunga yang sederhana, dan satu gulungan tergantung di ceruk.



[Pemahaman Makna Chadou](#)



[Pengetahuan Bersikap Menghadap Tamu Jepang](#)



[Pengetahuan Chakaiseki](#)



[Foto Bersama Gubernur DIY](#)

oien Rikyu. Setelah kematian Rikyu, menantu laki-lakinya, Shoan, mewarisi harta keluarga di nyoto, dan ketika Shoan pensiun, cucu Rikyu, Sotan, menggantikannya sebagai kepala keluarga Sen. Ketika Sotan pensiun, ia membagi harta itu di antara anak-anaknya. Bagian depan dari perkebunan utama diberikan kepada Koshin Sosa. Senso Soshitsu mewarisi bagian belakang properti. Sebuah rumah di jalan Mushakoji pergi ke Ichio Soshu. Dari teh yang dipraktikkan oleh ketiga putra ini, masing-masing muncul tradisi Teh Omotesenke, Urasenke, dan Mushakojisenke.

Beberapa murid Rikyu juga membentuk silsilah Teh mereka sendiri, dan selain itu, banyak silsilah lain yang bercabang di periode-periode berikutnya dari silsilah Urasenke dan Omotesenke. Berbagai lini Teh yang ada selama era Tokugawa (periode Edo; 1615-1868) menekankan dan mencirikan struktur kelas masyarakat yang kaku pada masa itu. Ada orang-orang yang meminjamkan diri ke kelas bangsawan; lainnya, untuk kelas samurai; dan yang lainnya lagi, kelas pedagang.

Dengan runtuhnya sistem feodal, yang dibawa oleh Restorasi Meiji pada tahun 1868, para penerus garis keturunan Teh kehilangan banyak pendapatan mereka. Dalam keadaan ini, generasi ketiga belas grand master Urasenke, Ennosai (1872-1924), berkenalan dengan lingkaran pengusaha, yang bersatu untuk memberikan dukungan kepada Urasenke. Grand master berikutnya, Tantansai (1893-1964), membentuk organisasi nasional untuk pengikut Urasenke, dan juga mulai memperkenalkan tradisi Teh ke luar negeri. Pewarisnya, Hounsai, ayah dari grand master saat ini, telah berjuang tanpa kenal lelah untuk menyebarkan apresiasi internasional terhadap Way of Tea, dan melalui upaya dinamisnya, Urasenke telah menjadi tradisi terbesar Chado baik di Jepang maupun di seluruh dunia. Hari ini, Zabosai SEN Soshitsu XVI, yang pada 22 Desember 2002, berhasil sebagai grand master generasi keenam belas di garis Urasenke yang diturunkan langsung dari SEN Rikyu, melanjutkan latihan nenek moyangnya.

Halaman:

[1](#) [2](#) [3](#) [Selanjutnya](#)

Source code :

```
<!DOCTYPE html>
<html>
<head>
  <title>Japan</title>
  <link rel="stylesheet" type="text/css" href="style.css">
</head>

<body>
  <!-- bagian header template -->
  <header>
    <div class="nav">
      <h1 class="logo" >JAPAN HOSPITALITY</h1>

      <div class="box">
        <div class="container-4">
          <input type="search" id="search"
placeholder="Topik Yang anda Cari....." />
          <form>
            <input class="button" type="button"
value="Cari">
            <!-- <button class="icon"></button> -->
          </form>
        </div>
      </div>
    </div>
  </header>
</body>
</html>
```

```
                </div>
            </div>
        </header>
        <!-- akhir bagian header template -->
        <div class="wrap">
            <!-- bagian menu -->
<style>
    ul {
        list-style-type: none;
        margin: 0;
        padding: 0;
        overflow: hidden;
        background-color: #333;
    }

    li {
        float: left;
    }

    li a {
        display: block;
        color: white;
        text-align: center;
        padding: 14px 16px;
        text-decoration: none;
    }

    li a:hover {
        background-color: #111;
    }

    .text-justify{
        text-align: justify;
    }

    .paging--article {
        padding: 5px 0;
        position: relative;
        display: flex;
    }

    .paging__teaser {
        padding: 12px 0 0;
        width: 80px;
        font-size: 16px;
    }
```

```
        font-weight: 700;
    }
    .paging--article .paging__wrap {
        width: calc(100% - 80px);
    }
    .paging__wrap {
        position: relative;
        padding: 0;
    }
    .paging__item {
        display: inline-block;
        vertical-align: middle;
        margin: 5px 2px;
        box-sizing: border-box;
    }
    .paging__link--active {
        background: #2c3a8b;
    }
    .paging__link--active, .paging__link:hover {
        background: #0bb1ef;
        color: #fff;
    }
    .paging__link {
        padding: 7px 11px;
        display: block;
        line-height: 1;
        border-radius: 20px;
        font-size: 18px;
        font-weight: 400;
    }
    .paging__all {
        float: right;
        margin: 5px 2px;
        padding-left: 20px;
    }
    .button {
        position: relative;
        padding: 15px 15px;
        left: -8px;
        border: 2px solid #53bd84;
        background-color: #53bd84;
        color: #fafafa;
    }
}
```

```

</style>
        <ul>
            <li>
                <a href="index.html">Home</a>
            </li>
        </ul>
    </nav>
    <!-- akhir bagian menu -->
    <aside class="sidebar">
        <div class="widget">
            <h1>POPULER POST</h1>
            <br>
            
                <a href="hal1.html" class="continue-lendo">Pengetahuan
Nilai Filosofi yang Terkandung dalam Chanoyu </a>
            </div>
            <div class="widget">
                
                <a href="artikel1.html" class="continue-
lendo">Pemahaman Makna Chadou</a>
            </div>
            <div class="widget">
                
                <a href="lamp1.html" class="continue-
lendo">Pengetahuan Bersikap Menghadap Tamu Jepang </a>
            </div>
            <div class="widget">
                
                <a href="part1.html" class="continue-lendo">Pengetahuan
Chakaiseki </a>
            </div>
            <div class="widget">
                
                <a href="bar.html" class="continue-lendo">Foto Bersama
Gubernur DIY </a>
            </div>

```

```
</aside>
<!-- bagian sidebar website -->
```

```
<!-- bagian konten Blog -->
<div class="blog">
```

```
  <div class="conteudo">
```

```
    <div class="post-info">
```

```
      Di Posting Oleh <b>Tim Digital Omotenashi
```

```
UTY</b>
```

```
    <br>
```

```
  </div>
```

```
  
```

```
  <h1> Pengetahuan Nilai Filosofi yang Terkandung dalam
```

```
Chanoyu</h1>
```

```
  <hr>
```

```
  <h2>Sejarah Chado</h2>
```

```
  <p style="text-indent: 45px;" class="text-justify">Tanaman
  teh mungkin berasal dari daerah pegunungan di Asia selatan, dan dari sana dibawa ke
  Cina. Pada awalnya digunakan sebagai obat, tetapi pada zaman dinasti Tang (618-907),
  itu diminum terutama untuk menikmati rasanya. Teh begitu penting sehingga menjadi
  subjek karya tiga jilid yang disebut Chajing, Teh Klasik. Saat itu, daun teh dipres menjadi
  bentuk bata. Untuk menyiapkan teh, serutan diambil dan dicampur dengan berbagai
  perasa, seperti jahe atau garam, dan direbus. Kemudian, selama dinasti Song (1127-
  1280), daun teh hijau dikukus, dikeringkan, dan kemudian digiling menjadi bubuk. Teh
  bubuk ini terutama digunakan untuk keperluan upacara di kuil, tetapi juga dihargai
  karena rasanya oleh orang awam.</p>
```

```
  <p style="text-indent: 45px;" class="text-justify">Beberapa teh mungkin
  dibawa ke Jepang selama puncak kontak budaya pertama Jepang dengan Tang Cina.
  Kukai, patriark sekte Shingon Buddhisme, membawa teh dalam bentuk batu bata dari
  Cina ke istana Jepang pada awal abad kesembilan. Sampai abad kedua belas, minum teh
  di Jepang terbatas pada aristokrasi istana dan upacara Buddhis.</p>
```

```
  <p style="text-indent: 45px;" class="text-justify">Eisai
  (1141-1215), yang memperkenalkan tradisi Rinzai Zen ke Jepang, memperkenalkan teh
  dalam bentuk bubuk ke Jepang sekembalinya dari studi di Cina. Dia juga menulis sebuah
  risalah yang disebut Kissa Yojoki, yang memuji khasiat teh dalam meningkatkan
  kesehatan fisik dan spiritual.</p>
```

```
  <p style="text-indent: 45px;" class="text-justify">Ketertarikan Eisai pada teh
  dibagikan oleh muridnya yang terkenal, Dogen (1200-53), patriark sekte Soto Buddhisme
  Zen di Jepang. Ketika Dogen kembali dari Tiongkok pada tahun 1227, dia membawa
  banyak peralatan teh, dan memberikan instruksi untuk upacara minum teh dalam aturan
  yang dia buat untuk mengatur kehidupan sehari-hari di Eihei-ji, kuil yang didirikan
  olehnya di Prefektur Fukui.</p>
```

Apresiasi teh tidak hanya terbatas pada kuil dan pengadilan. Popularitasnya menyebar di antara kelas prajurit. Acara temu teh di era ini sering kali menjadi acara yang riuh termasuk kontes di mana peserta mengidentifikasi berbagai teh dan hadiah ditawarkan kepada para pemenang. Ini biasanya disertai dengan sesi ayat terkait, konsumsi minuman beralkohol secara bebas, dan perjudian, bersama dengan pajangan peralatan teh mahal yang diimpor dari Cina. Memamerkan hal-hal Cina adalah mode di antara para pemimpin prajurit, yang pergi sejauh untuk mengirim utusan khusus mereka sendiri ke Cina untuk mengumpulkan benda-benda seni.

Meskipun demikian, pertemuan semacam itu mengandung unsur-unsur yang disempurnakan menjadi pertemuan teh hari ini. Misalnya, perjamuan menjadi makanan ringan yang sering mendahului minum teh, pemuasan berlebihan dalam minuman beralkohol berkembang menjadi pertukaran beberapa cangkir kecil, rangkaian bunga yang indah dan pajangan layar yang dicat direduksi menjadi rangkaian bunga yang sederhana. dan satu gulungan tergantung di ceruk.

Proses penyempurnaan tata cara membuat teh melibatkan interaksi kompleks dari berbagai elemen: upacara minum teh di kuil; teh sosial aristokrasi yang luar biasa; kebangkitan, selama abad kelima belas dan keenam belas, kelas pedagang yang baru makmur dan berpengaruh; dan kepribadian kuat dari tiga pria — MURATA Juko, TAKENO Joo, dan SEN Rikyu.

MURATA Juko (1422-1503) hidup selama budaya cemerlang periode Muromachi (1392-1573). Juko berasal dari Nara dan mungkin pernah berpartisipasi dalam acara minum teh yang mencakup hiburan populer seperti mandi. Dikatakan bahwa dia kemudian berhubungan dengan Noami, seorang penasihat artistik Shogun ASHIKAGA Yoshimasa yang berpengalaman dalam prosedur teh seperti yang disajikan di Kyoto. Setelah pertemuan ini, ia pindah ke Kyoto, memasuki imamat Buddhis, dan belajar Zen di bawah arahan guru Zen eksentrik Ikkyu Sojun (1394-1481) dari tahun 1474 hingga kematian yang terakhir. Ada bukti bahwa Ikkyu mengenal sampai batas tertentu dengan prosedur teh Cina dan Korea, dan sepertinya dia menyampaikan apa yang dia ketahui kepada muridnya. Dalam teh yang dipraktikkan oleh MURATA Juko adalah kebangkitan konsep bahwa teh melampaui hiburan, nilai pengobatan, atau upacara kuil; bahwa persiapan dan minum teh dapat menjadi ekspresi dari keyakinan Zen bahwa setiap tindakan dalam kehidupan sehari-hari adalah tindakan potensial yang dapat mengarah pada pencerahan. Keyakinan ini terwujud dalam pengembangan estetika baru untuk praktik, estetika yang mencari keindahan dalam ketidaksempurnaan dan objek sederhana kehidupan sehari-hari. Juko pernah berkata bahwa, daripada bulan purnama yang bersinar terang di malam yang cerah, dia lebih suka melihat bulan yang sebagian tersembunyi oleh awan. Demikian pula, Juko menemukan keindahan pada peralatan Jepang yang selama ini dianggap lebih rendah dari yang berasal dari China. Dalam sepucuk surat kepada salah satu muridnya, ia menulis, "Yang paling penting adalah mencari sebanyak mungkin sifat terpuji dalam benda-benda Jepang seperti halnya dalam bahasa Cina."

<p style="text-indent: 45px;" class="text-justify">Konsep Teh MURATA Juko dikembangkan lebih lanjut oleh TAKENO Joo (1504-55), pewaris bisnis kulit yang makmur di kota pelabuhan Sakai yang berkembang pesat. Pada usia dua puluh empat, ia pindah ke Kyoto dan belajar puisi dari punggawa dan penyair ulung SANJONISHI Sanetaka. Ketertarikannya pada pengejaran budaya semacam itu merupakan indikasi bahwa — seperti orang-orang sezaman di Italia Renaisans — para pedagang kaya Jepang tertarik untuk memperoleh budaya yang luas. Karena Sakai adalah pusat perdagangan dengan Cina, para pedagangnya berada dalam posisi unik untuk mengumpulkan karya seni, termasuk peralatan teh, dari benua itu. Joo memperluas praktik Teh. Misalnya, ia menyederhanakan ruang minum teh empat setengah tikar yang disukai oleh Juko dengan mengganti dinding kertas putih dengan dinding tanah yang tidak dilapisi kertas, dengan menggunakan kisi-kisi bambu sebagai pengganti kayu halus, dan dengan membuat ceruk toko lebih sempit dan membingkainya dengan kayu alami. Meskipun dirinya sangat kaya, dia tidak suka pamer dan lebih suka suasana sederhana dengan peralatan sederhana.</p>

<p style="text-indent: 45px;" class="text-justify">Murid luar biasa TAKENO Joo adalah SEN Rikyu (1522-1591), yang sudah mahir dalam seni Teh ketika pada usia sembilan belas tahun ia menjadi murid Joo. Rikyu, lahir di Sakai, adalah putra tertua dari seorang pedagang kaya dan pemilik gudang. Catatan menunjukkan bahwa kakeknya, Sen'ami, adalah salah satu penasihat artistik Shogun ASHIKAGA Yoshimasa tetapi pindah ke Sakai untuk mencari perlindungan dari Perang Onin yang menghancurkan Kyoto. Meskipun nama keluarga Rikyu adalah Tanaka, dia menggunakan nama Sen dari kakeknya. Rikyu mulai belajar Zen di kuil Nanshuji di Sakai di bawah bimbingan guru Zen Takeno Joo, Dairin. Para ahli teh Sakai tidak hanya tertarik pada praktik Teh tetapi juga pada Zen. Hal ini dapat membantu untuk menjelaskan mereka mendukung cita-cita estetika kesederhanaan dan meremehkan. Hampir semua ahli teh besar abad kelima belas dan keenam belas mempelajari Zen di kuil Daitokuji, dan tradisi itu berlanjut hingga hari ini.</p>

<p style="text-indent: 45px;" class="text-justify">Rikyu pindah ke Kyoto dan melanjutkan belajar Zen di bawah bimbingan Kepala Biara Kokei di Daitokuji. Inovasinya dalam praktik Teh menggabungkan esensi dari pengalaman Zen-nya. Misalnya, banyak inovasinya menghilangkan diskriminasi yang dibuat oleh pikiran biasa: antara manusia dan alam, bangsawan dan rakyat jelata, pendeta dan awam, cantik dan jelek, religius dan sekuler. Jadi, dalam rancangan pondok tehnya dan jalan menuju pondok itu, ia berusaha untuk meningkatkan kesadaran akan kesatuan manusia dengan alam. Dengan merancang pintu masuk ke gubuk teh di mana para tamu harus merangkak tanpa memandang pangkat, ia berusaha menghilangkan perbedaan sosial yang memisahkan manusia satu sama lain. Dengan menemukan keindahan di antara peralatan biasa, ia berusaha untuk melampaui perbedaan yang biasa antara indah dan jelek.</p>

<p style="text-indent: 45px;" class="text-justify">SEN Rikyu bukanlah seorang pertapa yang mencari pelarian dari dunia dalam keheningan ruang minum teh. Dalam Zen, duduk tenang dan tindakan penuh semangat, bagaimanapun juga, adalah dua aspek dari hal yang sama; mereka tidak bertentangan. Melalui hubungan Rikyu dengan dua tokoh politik besar ODA Nobunaga dan TOYOTOMI Hideyoshi, ia sering menjadi

pusat perjuangan politik periode Azuchi-Momoyama (1573-1614). Dia pertama kali menjadi master teh untuk Nobunaga, yang muncul sebagai yang terkuat dari mereka yang bersaing untuk kekuasaan setelah penurunan Keshogunan Ashikaga. Apa pun minat Nobunaga lainnya pada teh, dia pasti menggunakannya secara luas untuk tujuan politik. Melalui hubungannya dengan Rikyu dan ahli teh lainnya dari Sakai, dia dapat memenangkan bantuan yang dia butuhkan di kota itu. Kadang-kadang dia akan memberi penghargaan kepada mereka yang telah melayaninya dengan baik dengan memberi mereka peralatan teh terkenal yang telah dia kumpulkan. Kadang-kadang dia akan memberikan otorisasi kepada seorang Jenderal untuk mengadakan pertemuan minum teh. Ini dianggap suatu kehormatan yang luar biasa. Di antara mereka yang diberi izin tersebut adalah Hideyoshi.</p>

Hideyoshi, setelah kemenangan militer yang penting pada tahun 1578, mendapat izin dari Nobunaga untuk menyajikan teh. Catatan pertemuan minum teh pada tanggal sebelumnya menyebutkan bahwa Hideyoshi menyajikan teh untuk Rikyu. Nobunaga pasti mengenali keahlian Hideyoshi dalam prosedur yang memungkinkannya menyajikan teh untuk Rikyu, karena Rikyu adalah master teh Nobunaga sendiri. Setelah kematian Nobunaga pada tahun 1582, Hideyoshi mengambil alih kekuasaan dan menunjuk Rikyu sebagai master teh pribadinya. Tahun berikutnya, sebagai bagian dari upayanya untuk mendapatkan dukungan politik dari orang-orang Sakai, Hideyoshi mengundang penduduk kota penting ke pertemuan teh di mana Rikyu membuat teh.</p>

Meskipun Hideyoshi kadang-kadang benar-benar menikmati gaya flamboyan, dia juga menghargai gaya Teh sederhana yang disukai Rikyu. Kastil besar Hideyoshi di Osaka, simbol kekuatan politik barunya, tidak hanya berisi Kedai Teh Emas portabel yang terkenal, tetapi juga gubuk kecil beralas dua yang disebut Yamazato, "Desa Gunung". The Golden Tearoom dibawa ke istana kekaisaran di Kyoto pada tahun 1586, untuk teh khusus untuk menghormati Kaisar Ogimachi. Rikyu adalah ajudan utama Hideyoshi untuk acara yang tidak hanya menampilkan Ruang Teh Emas tetapi juga peralatan dari emas.</p>

Teh yang disajikan di ruang minum teh emas sering dikritik karena sangat kontras dengan teh sederhana di gubuk jerami. Kontras seperti itu sangat mengganggu pikiran Barat yang menganggap hal-hal yang berlawanan sebagai hal yang berbeda dan saling bertentangan, bukannya sebagai dua sisi dari realitas yang sama. Tidak ada catatan tentang perasaan Rikyu yang sebenarnya tentang dua gaya yang kontras, tetapi orang mungkin menduga bahwa karena pelatihan Zen-nya, dia mungkin mengenali bahwa preferensinya untuk Teh dengan rasa yang tenang dan lembut menyiratkan hubungan dengan kebalikannya.</p>

Hubungan antara kedua jenis Teh ini terungkap dalam puisi FUJIWARA Teika (1162-1240), yang diajarkan kepada Rikyu oleh gurunya, TAKENO Joo, sebagai contoh semangat wabi teh: Bagi Joo, bunga dan daun berwarna-warni dapat dibandingkan dengan teh yang dipraktikkan oleh mereka yang mendambakan kemewahan, sedangkan gubuk sederhana di tepi pantai mewakili semangat Teh wabi yang coba dipraktikkan Joo. Namun, orang dapat benar-benar

menghargai gubuk bergaya wabi hanya setelah jenuh dengan kehidupan bunga dan dedaunan berwarna-warni.</p>

<p style="text-indent: 45px;" class="text-justify">Meskipun Hideyoshi tampaknya condong ke arah pemborosan, jelas dari catatan berbagai ahli teh pada waktu itu bahwa ia juga mampu menghargai dan berpartisipasi dalam pelayanan keras yang disukai oleh Rikyu. Setelah kematian Rikyu, menantu laki-lakinya, Shoan, mewarisi harta keluarga di Kyoto, dan ketika Shoan pensiun, cucu Rikyu, Sotan, menggantikannya sebagai kepala keluarga Sen. Ketika Sotan pensiun, ia membagi harta itu di antara anak-anaknya. Bagian depan dari perkebunan utama diberikan kepada Koshin Sosa. Senso Soshitsu mewarisi bagian belakang properti. Sebuah rumah di jalan Mushakoji pergi ke Ichio Soshu. Dari teh yang dipraktikkan oleh ketiga putra ini, masing-masing muncul tradisi Teh Omotesenke, Urasenke, dan Mushakojisenke.</p>

<p style="text-indent: 45px;" class="text-justify">Teh yang disajikan di ruang minum teh emas sering dikritik karena sangat kontras dengan teh sederhana di gubuk jerami. Kontras seperti itu sangat mengganggu pikiran Barat yang menganggap hal-hal yang berlawanan sebagai hal yang berbeda dan saling bertentangan, bukannya sebagai dua sisi dari realitas yang sama. Tidak ada catatan tentang perasaan Rikyu yang sebenarnya tentang dua gaya yang kontras, tetapi orang mungkin menduga bahwa karena pelatihan Zen-nya, dia mungkin mengenali bahwa preferensinya untuk Teh dengan rasa yang tenang dan lembut menyiratkan hubungan dengan kebalikannya.</p>

<p style="text-indent: 45px;" class="text-justify">Hubungan antara kedua jenis Teh ini terungkap dalam puisi FUJIWARA Teika (1162-1240), yang diajarkan kepada Rikyu oleh gurunya, TAKENO Joo, sebagai contoh semangat wabi teh: Bagi Joo, bunga dan daun berwarna-warni dapat dibandingkan dengan teh yang dipraktikkan oleh mereka yang mendambakan kemewahan, sedangkan gubuk sederhana di tepi pantai mewakili semangat Teh wabi yang coba dipraktikkan Joo. Namun, orang dapat benar-benar menghargai gubuk bergaya wabi hanya setelah jenuh dengan kehidupan bunga dan dedaunan berwarna-warni.</p>

<p style="text-indent: 45px;" class="text-justify">Meskipun Hideyoshi tampaknya condong ke arah pemborosan, jelas dari catatan berbagai ahli teh pada waktu itu bahwa ia juga mampu menghargai dan berpartisipasi dalam pelayanan keras yang disukai oleh Rikyu. Setelah kematian Rikyu, menantu laki-lakinya, Shoan, mewarisi harta keluarga di Kyoto, dan ketika Shoan pensiun, cucu Rikyu, Sotan, menggantikannya sebagai kepala keluarga Sen. Ketika Sotan pensiun, ia membagi harta itu di antara anak-anaknya. Bagian depan dari perkebunan utama diberikan kepada Koshin Sosa. Senso Soshitsu mewarisi bagian belakang properti. Sebuah rumah di jalan Mushakoji pergi ke Ichio Soshu. Dari teh yang dipraktikkan oleh ketiga putra ini, masing-masing muncul tradisi Teh Omotesenke, Urasenke, dan Mushakojisenke.</p>

<p style="text-indent: 45px;" class="text-justify">Beberapa murid Rikyu juga membentuk silsilah Teh mereka sendiri, dan selain itu, banyak silsilah lain yang bercabang di periode-periode berikutnya dari silsilah Urasenke dan Omotesenke. Berbagai lini Teh yang ada selama era Tokugawa (periode Edo; 1615-1868) menekankan dan mencirikan struktur kelas masyarakat yang kaku pada masa itu. Ada orang-orang

yang meminjamkan diri ke kelas bangsawan; lainnya, untuk kelas samurai; dan yang lainnya lagi, kelas pedagang.</p>

<p style="text-indent: 45px;" class="text-justify">Dengan runtuhnya sistem feodal, yang dibawa oleh Restorasi Meiji pada tahun 1868, para penerus garis keturunan Teh kehilangan banyak pendapatan mereka. Dalam keadaan ini, generasi ketiga belas grand master Urasenke, Ennosai (1872-1924), berkenalan dengan lingkaran pengusaha, yang bersatu untuk memberikan dukungan kepada Urasenke. Grand master berikutnya, Tantansai (1893-1964), membentuk organisasi nasional untuk pengikut Urasenke, dan juga mulai memperkenalkan tradisi Teh ke luar negeri. Pewarisnya, Hounsai, ayah dari grand master saat ini, telah berjuang tanpa kenal lelah untuk menyebarkan apresiasi internasional terhadap Way of Tea, dan melalui upaya dinamisnya, Urasenke telah menjadi tradisi terbesar Chado baik di Jepang maupun di seluruh dunia. Hari ini, Zabosai SEN Soshitsu XVI, yang pada 22 Desember 2002, berhasil sebagai grand master generasi keenam belas di garis Urasenke yang diturunkan langsung dari SEN Rikyu, melanjutkan latihan nenek moyangnya.</p>

```
<div class="paging--article clearfix"></div>
<div class="paging__teaser">Halaman:</div>
<div class="paging__wrap"></div>
<div class="paging__item">
  <a class="paging__link paging__link--active" href="#">1</a>
</div>
<div class="paging__item">
  <a class="paging__link paging__link--active" href="hal2.html">2</a>
</div>
<div class="paging__item">
  <a class="paging__link paging__link--active" href="hal3.html">3</a>
</div>
<div class="paging__item">
  <a class="paging__link paging__link--active"
href="hal2.html">Selanjutnya</a>
</div>
<!-- akhir bagian konten Blog -->
</div>
</body>
</html>
```