

# Teh dalam Jamuan Kenegaraan Ala Keraton Yogyakarta sebagai Gastrodiplomasi

## *Tea in the Royal Banquets of the Yogyakarta Palace as a Form of Gastronomic Diplomacy*

Lutfi Maulana Hakim<sup>1\*</sup> & Erwita Danu Gondohutami<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Program Studi S1 Pariwisata, Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta, Indonesia

<sup>2</sup>Kawedanan Kridhamardawa, Karaton Ngayogyakarta Hadiningrat, Indonesia

Diterima: 21 Oktober 2023; Direview: 22 Oktober 2023; Disetujui: 19 November 2023

\*Corresponding Email: [lutfi@stipram.ac.id](mailto:lutfi@stipram.ac.id)

### Abstrak

Sebagai salah satu jenis minuman paling dikenal di seluruh penjuru dunia, tak heran jika eksistensi teh di Keraton Yogyakarta begitu tinggi. Teh selalu dihidangkan baik dalam hidangan pribadi Sultan dan keluarga, beragam upacara adat, maupun jamuan-jamuan kenegaraan. Pada beberapa negara lain, teh bahkan menjadi identitas dan alat diplomasi. Melihat fenomena ini, riset ini dibuat untuk menggali lebih dalam mengenai eksistensi teh di Keraton Yogyakarta terutama dalam jamuan kenegaraan dan kaitannya dengan bentuk diplomasi menggunakan kuliner yang dikenal sebagai gastrodiplomasi. Dalam riset kualitatif yang menggunakan observasi dan studi literatur sebagai metode pengumpulan data ini, ditemukan bahwa teh selalu dihidangkan sebagai pilihan minuman dalam jamuan kenegaraan. Meski begitu hingga saat ini belum ditemukan format khusus

### Abstract

*As one of the most well-known types of drink throughout the world, it is not surprising that the presence of tea in Yogyakarta Palace is high. Tea is always served in the Sultan and family's private dishes, traditional ceremonies, and state banquets. In other countries, tea has even become an identity and a diplomatic tool. Seeing this phenomenon, this research was created to dig deeper into the existence of tea in the Yogyakarta Palace, especially at state banquets and its relation to a form of culinary diplomacy known as gastrodiplomacy. In this qualitative research, it was found that tea was always served as choice of drink at state banquets. However, until now there has not been a special format or procedure for a tea party to entertain state guests. It would be interesting if in the future the palace could develop a Yogyakarta Palace style tea reception in order to maximize the potential for gastrodiplomacy which could have various positive implications for collaboration in various needed sectors.*

**Keywords:** Tea, state banquet, gastrodiplomacy, Yogyakarta Palace

**How to Cite:** Hakim, L.M., & Gondohutami, E.D., (2023), Teh dalam Jamuan Kenegaraan Ala Keraton Yogyakarta sebagai Gastrodiplomasi. *Journal of Education, Humaniora and Social Sciences (JEHSS)*. 6 (2): 760 -772.



## PENDAHULUAN

Teh merupakan salah satu jenis minuman paling dikenal di seluruh penjuru dunia. Dalam upacara adat maupun jamuan kenegaraan, keberadaan teh menjadi sebuah tradisi warisan turun temurun yang dilakukan oleh berbagai keluarga kerajaan di berbagai belahan dunia, termasuk keluarga kerajaan di Yogyakarta. Tradisi minum teh di Keraton Ngayogyakarta Hadiningrat bermula dari sejarah teh di nusantara yang telah ada sejak abad ke 15. Sejarah perkembangan teh bermula dari berakhirnya kontrak dagang teh antara Cina dengan Inggris, sehingga pada tahun 1835 teh dari nusantara menjadi komoditas pertama yang menembus pasar Eropa. Teh sendiri menjadi salah satu minuman yang tersaji dalam jamuan kenegaraan yang di selenggarakan Keraton Yogyakarta Hadiningrat pada masa itu (Nityabudaya, 2021).

Teh sendiri kemudian berkembang pesat di nusantara dan dunia internasional. Perkembangan teh membuat PBB menetapkan Hari Teh Internasional pada 21 Mei 2019. Budaya minum teh yang ada di Keraton Ngayogyakarta Hadiningrat sendiri sudah dikenal sejak era Sri Sultan Hamengku Buwono II yang bertahta pada tahun 1792-1828. Namun dalam perkembangannya, teh dalam jamuan kenegaraan diperkenalkan di era Sri Sultan Hamengku Buwono ke VII (1877-1921). Pada era Sri Sultan Hamengku Buwono VII ini dibangun Gedhong Patehan sebagai tempat untuk mempersiapkan jamuan teh di Keraton Yogyakarta. Tak hanya membuat bangunan khusus, Sultan Hamengku Buwono VII juga membentuk Abdi Dalem Patehan yakni *abdi dalem* yang bertanggungjawab dalam pembuatan dan jamuan teh di keraton (Nityabudaya, 2021).

Budaya minum teh yang ada di Keraton Yogyakarta sejak era Sri Sultan Hamengkubuwono VII ini kemudian turun temurun dan menjadi warisan budaya di keraton, termasuk untuk menjamu tamu kenegaraan yang berkunjung ke Keraton Yogyakarta. Jamuan kenegaraan ala istana ini tidak lepas dari peran kebudayaan yang ada di Keraton Yogyakarta serta menjadi salah satu sarana raja-raja untuk berkomunikasi, bernegosiasi, menjalin kerja sama serta bernegosiasi dengan pihak luar. Hal ini dapat disebut diplomasi budaya.

Diplomasi kebudayaan sendiri adalah sebuah bentuk diplomasi dengan menggunakan sarana budaya untuk menjalankan kepentingan-kepentingan negara. Seperti yang diungkapkan oleh Presiden JF Kennedy yang disampaikan oleh Prof Yahya Muhaimin dalam sebuah pengantar buku diplomasi kebudayaan yang ditulis oleh Tulus Warsito dan Wahyuni Kartikasari, bahwa ditahun 1960-1963 secara intensif JF. Kennedy menggunakan segi-segi kebudayaan untuk menopang diplomasi Amerika Serikat saat itu dengan mengirimkan sukarelawan di bidang pendidikan, olahraga, serta seni musik ke negara berkembang termasuk ke Indonesia, dengan misi yang bernama *Peace Corps* (Warsito & Kartikasari, 2007).

Pada konteks ini Keraton Yogyakarta sebagai bagian dari Negara Kesatuan Republik Indonesia menjalankan diplomasi menggunakan sendi-sendi kebudayaan karena memiliki eksistensi kebudayaan yang tinggi. Keraton Yogyakarta dengan jamuannya untuk menjamu tamu kenegaraan pun menjadi sarana diplomasi budaya yang telah lama dilakukan. Diplomasi dengan menggunakan kebudayaan yang ada memiliki keuntungan dapat menarik pihak luar untuk datang berkunjung untuk berbagai tujuan baik berwisata maupun membeli produk-produk budaya, atau hal lain yang bernilai tukar ekonomis. Meski terlihat sepele, teh sebagai jamuan sendiri menjadi aktivitas diplomasi kebudayaan yang mampu menjadi nilai positif tersendiri dalam upaya menjalin kerja sama diplomatis antara keraton dengan berbagai calon mitra potensial.

Sejatinya, Keraton Ngayogyakarta Hadiningrat sendiri telah melakukan praktik gastrodiplomasi sejak era kolonial. Pada era pemerintahan Sri Sultan Hamengku Buwono VII diciptakan sebuah minuman yang hingga kini menjadi kuliner khas Keraton Ngayogyakarta Hadiningrat dan menjadi alat diplomasi kerajaan dalam menjamu orang-orang Belanda pada saat itu yaitu Bir Jawa. Keunikan rasa Bir Jawa pada masa itu mampu mengejutkan para petinggi Belanda. Dijelaskan bahwa Bir Jawa adalah minuman tradisional khas keraton yang berbahan dasar rempah-rempah alami, seperti, jahe, sere, jeruk nipis dan lain sebagainya. Di dalam Bir Jawa sendiri tidak terdapat sama sekali kandungan alkohol seperti halnya bir pada umumnya. Rasa hangat yang ditemukan pada Bir Jawa didapatkan dari bahan rempah alami yang dikombinasikan menjadi satu (Ivan, 2021).

Menurut Prof. Murdijati Gardjito selaku pakar makanan tradisional Fakultas Teknik Pertanian Universitas Gadjah Mada, Bir Jawa yang mengandung 10 ekstrak rempah dan diperkaya



dengan jeruk nipis ini pun kemudian menjadi menu favorit dari Sultan Hamengku Buwono VII, karena rasanya yang enak dan menghangatkan serta menyehatkan tubuh. (Ivan, 2021)

Selain Bir Jawa, terdapat pula beberapa kuliner yang juga menjadi media gastrodiplomasi di masa pemerintahan sultan terdahulu yakni selat ketimun dan sapit lidah. Dua menu ini merupakan menu yang diadaptasi dari menu bangsa Eropa di masa kolonial yang kemudian diakulturasi dengan cita rasa dan bahan baku yang ada di Jawa. Seperti selat ketimun atau timun ini awalnya merupakan kuliner Eropa yang berbahan baku ketimun yang direbus kemudian diberikan mayonais. Namun dalam perkembangan gastronomi di Keraton Ngayogyakarta Hadiningrat, hidangan ini disesuaikan dengan cita rasa Jawa yakni dengan mengganti mayonais dengan kuning telur. Kuliner ini menjadi salah satu menu favorit bagi Sultan Hamengku Buwono IX pada masa itu (Ivan, 2021).

Kemudian untuk sapit lidah, kudapan satu ini juga merupakan kuliner khas Eropa pada saat itu. Kedatangan bangsa Eropa ini kemudian melahirkan terjadinya persilangan kuliner dengan mengemas hidangan sapit lidah dengan cita rasa Jawa. Jika masakan aslinya dibumbui dengan keju, mentega dan susu lalu kemudian dioven, akan tetapi di Keraton Ngayogyakarta Hadiningrat dibumbui dengan bumbu areh, bawang putih, garam dan dibakar dengan capit bambu. Hidangan ini juga menjadi kuliner favorit Sri Sultan Hamengku Buwono VII dan VIII (Ivan, 2021).

Beberapa contoh di atas menunjukkan bahwa proses gastrodiplomasi sesungguhnya telah terjadi sejak lama di Keraton Yogyakarta dengan berbagai jenis kuliner yang spesifik baik makanan maupun minuman. Dalam riset ini, teh menjadi sorotan tersendiri karena dalam setiap kesempatan baik hidangan pribadi hingga jamuan kenegaraan, teh selalu tersaji sebagai pilihan minuman yang dihidangkan. Untuk itu riset ini dibuat bertujuan untuk menggali lebih dalam eksistensi teh dan peran teh itu sendiri sebagai sarana gastrodiplomasi yang dilakukan oleh Keraton Ngayogyakarta Hadiningrat.

## METODE PENELITIAN

### Metode

Riset ini menggunakan metode penelitian kualitatif yang mampu menggali dan memahami makna yang berasal dari permasalahan dan fenomena sosial atau kemanusiaan. Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif karena ingin menggambarkan dan menjelaskan peran dan eksistensi teh di Keraton Yogyakarta, terutama dalam sebuah jamuan kenegaraan dan kaitannya dengan gastrodiplomasi. Penelitian dengan pendekatan deskriptif sendiri merupakan penelitian yang bersifat menggambarkan atau menganalisis suatu hasil penelitian tetapi tidak digunakan untuk membuat kesimpulan yang lebih luas (Sugiyono, 2005).

Penelitian kualitatif ini melibatkan studi literatur sebagai data primer, serta observasi sebagai data sekunder. Peneliti melakukan studi literatur mendalam mengenai eksistensi teh di Keraton Yogyakarta. Studi literatur juga dilakukan untuk menemukan teori yang sesuai dan data pendukung lainnya mengenai teh dan jamuan kenegaraan ala Keraton Yogyakarta melalui berbagai buku, jurnal, dan artikel, termasuk beberapa unggahan media sosial resmi Keraton Jogja. Kemudian, untuk melengkapi data dalam penelitian ini, peneliti juga melakukan observasi mengenai beberapa acara kenegaraan di Keraton Yogyakarta baik secara luring maupun daring melalui pemantauan media digital secara berkala.

Observasi ini dilakukan dengan mengamati setiap acara-acara kenegaraan dan internasional yang dilakukan oleh Keraton Yogyakarta yang didalamnya menghadirkan jamuan-jamuan khas kerajaan. Melalui observasi ini peneliti dapat mengumpulkan data-data terkait peran gastronomi di Keraton Yogyakarta sebagai media diplomasi.

Data primer dan sekunder tersebut kemudian diuraikan lebih lanjut untuk triangulasi. Teknik analisis deskriptif kemudian digunakan untuk menganalisis hasilnya. Data tersebut dievaluasi kembali, kemudian dijelaskan atau diinterpretasikan untuk mendapatkan gambaran utuh tentang fenomena yang diteliti.

### Konsep Gastrodiplomasi

Gastrodiplomasi merupakan salah satu dari bagian aktivitas hubungan internasional yang perannya menggunakan *soft power* kebudayaan dalam menjalankan praktiknya. Kebudayaan di sini diartikan dalam wujud kuliner atau gastronomi. Hal ini dilakukan untuk membangun dan meningkatkan citra dari suatu bangsa. Pada tulisan Warsito dan Kartikasari ditahun 2007



dijelaskan bahwa praktek *soft* diplomasi dilakukan untuk menciptakan apresiasi dan citra baik suatu bangsa, dalam hal ini Indonesia menjalankan gastrodiplomasi menggunakan kekayaan kuliner yang dimiliki (Warsito & Kartikasari, 2007). Penjelasan gastronomi sendiri merupakan metode diplomasi yang menggunakan budaya makan, kekayaan kuliner, tempat makan, produksi makanan, dan segala macam hal yang berkaitan dengan kuliner (Purwasito, 2016).

Jadi bisa dikatakan bahwa konsep gastrodiplomasi merupakan sebuah *soft power* melalui diplomasi publik yang mana kebudayaan yang digunakan sebagai sarana diplomasi, dan kuliner lah yang dipakai untuk menjalankan aktivitas diplomasi. Mengingat dalam hal ini makanan atau kuliner mempunyai peran penting dalam kehidupan manusia, sehingga dengan menggunakan kuliner pada aktivitas diplomasi di harapkan dapat mempermudah upaya diplomasi yang dilakukan antar negara satu dengan lainnya.

Di dalam buku G.R. Berriedge, *Diplomacy Theory and Practice*, disampaikan bahwa di dalam melaksanakan praktik politik luar negeri perlu adanya kerja sama dan sinergi yang baik dari pihak-pihak terkait, sehingga akan tercipta kerja sama yang baik dalam pelaksanaan diplomasi, termasuk dalam pelaksanaan gastrodiplomasi. Praktik ini diharapkan mampu menjadikan kekayaan kuliner, budaya dan adat istiadat sebagai identitas negara di mata internasional (James, 2003).

Gastrodiplomasi adalah salah satu alat komunikasi publik yang telah digunakan dari dulu oleh pemerintah dari suatu negara untuk menjalankan praktek diplomasi. Upaya ini dilakukan untuk menjalin diplomasi dengan publik internasional. Dijelaskan oleh Rockower dalam tulisannya "the act of winning hearts and minds through stomachs" (Rockower, 2011) mengenai proses diplomasi suatu negara menggunakan kuliner sebagai alat diplomasi mereka. Melalui kuliner, publik internasional dapat mempelajari budaya, adat serta kebiasaan suatu negara yang kemudian bisa diteruskan sebagai sarana berkomunikasi.

Gastrodiplomasi merupakan bentuk diplomasi dengan menggunakan kuliner baik makanan atau minuman yang menjadi cita rasa kuliner sebuah negara. Upaya ini dilakukan untuk meningkatkan *brand awareness* bangsa serta menjadi komunikasi non-verbal antar negara. Peran gastrodiplomasi dalam dunia hubungan internasional sangatlah penting. Pada konteks ini kuliner merupakan sebuah sarana diplomasi non-verbal yang digunakan sebuah negara untuk menjalin komunikasi dan kerja sama dengan negara lain. Penggunaan kuliner sebagai sarana diplomasi dapat memberikan kesan tersendiri mengenai nilai-nilai suatu bangsa, identitas, serta nilai kebudayaan bangsa tersebut kepada pihak lain (Rockower, 2011).

Konsep gastrodiplomasi dalam antropologi budaya adalah budaya makan atau *table manner*, yang pada ilmu hubungan internasional sering disebut dengan *cultural diplomacy* (diplomasi budaya). Secara terminologi gastrodiplomasi juga disebut dengan diplomasi kuliner yang semakin terkenal karena memiliki peran yang efektif sebagai media berkomunikasi. Keberadaan gastrodiplomasi ini tidak sekedar tentang hidangan, makanan serta berbagai macam kuliner, akan tetapi memiliki makna yang lebih luas yakni kuliner sebagai alat politik negara guna mencapai kepentingan nasional secara luas (Purwasito, 2016).

Dalam penelitian ini, konsep gastrodiplomasi digunakan untuk membingkai ragam kegiatan kenegaraan Keraton Yogyakarta yang telah berlangsung, yang mana memasukkan kuliner khas kerajaan sebagai media dalam menjalankan diplomasi. Hal ini dilakukan untuk menjalin hubungan diplomatik dengan berbagai kerajaan, negara dan dunia internasional serta untuk menjalankan segala bentuk kebijakan dan kepentingan nasional dari Keraton Yogyakarta (Purwasito, 2016).

### **Aktor Gastrodiplomasi**

Dalam menjalankan diplomasi, tentunya ada beragam aktor yang berperan. Di dalam aktivitas hubungan internasional baik Kerja sama maupun diplomasi ada aktor yang berperan di dalamnya, menurut K.J Holsti dalam bukunya "Politik Internasional menjelaskan bahwa suatu kerangka hubungan internasional erat kaitannya dengan interaksi, dan interaksi itu beragam melintasi batas-batas nasional, yuridis, baik dilakukan oleh aktor pemerintah (*actor state*) maupun aktor non pemerintah (*non state*) (Holsti, 1983). Pada era sebelum kemerdekaan Indonesia, bisa dikatakan Karaton Ngayogyakarta Hadiningrat sebagai aktor negara atau *state actor*, namun seiring perkembangan zaman dan kemerdekaan Indonesia dan bergabungnya Karaton didalam Republik Indonesia kemudian menjadi aktor non negara atau *non state actor*.



Sejalan dengan hal tersebut, dalam gastrodipomasi tentunya ada beragam aktor pula yang berperan: mulai dari *state* (negara), organisasi, *society* (Masyarakat), dan individu. Aktor *state* atau negara dalam gastrodipomasi sendiri diperluas tidak hanya negara dalam arti yang sebenarnya melainkan bisa diartikan pemerintah negara, seperti kementerian atau pejabat terkait (Barston, 2014).

Di jelaskan oleh Holsti aktor *state* atau negara ini berisikan negara-negara di dunia yang berperan langsung dalam pelaksanaan hubungan internasional yakni melalui perwakilan-wakilan Kementerian luar negeri masing-masing negara tersebut, ataupun melauai perwakilan duta besar negara tersebut di setiap negara-negara. Untuk aktor non negara atau non *state* ini seperti organisasi organisasi internasional yang sifatnya independen atau tidak berpihak serta tidak dalam komando negara manapun yang mana mereka juga menjalankan aktivitas hubungan internasional serta berperan di dalamnya seperti, Palang Merah Internasional, Green Peace, dan lain sebagainya (Holsti, 1983).

Selain akibat perkembangan zaman, aktor dalam diplomasi kemudian berkembang secara konteks dan tujuannya, dimana awalnya hanya negara dan non negara menjadi lebih luas lagi seperti adanya aktor individu dalam negara maupun di luar negara. Pada penelitian ini, dapat diidentifikasi bahwa Keraton Ngayogyakarta Hadiningrat menjadi aktor individu di dalam negara, yang berarti keraton bisa berperan sebagai aktor individu dalam aktivitas hubungan internasional khususnya gastrodipomasi melalaui jamuan-jamuan kenegaraan yang diselenggarakan oleh keraton. Meski begitu, Keraton Yogyakarta tetap menjadi bagian dari Republik Indonesia yang mana alur aktivitas hubungan internasional juga bisa dilakukan melalui jalur kenegaraan yakni melalui Kementerian Luar Negeri Indonesia. Sehingga dalam konteks ini peran Keraton Ngayogyakarta Hadiningrat dapat menjadi aktor individu dalam aktivitas gastrodipomasi dan menjadi bagian dari aktor negara, karena berada di dalam Negara Kesatuan Republik Indonesia.

Adapun untuk aktor lain yang terlibat dalam praktik gastrodipomasi seperti masyarakat dan akademisi pun tak kalah penting. Dari segi *society* atau pun masyarakat, kedekatan dan kepeahaman masyarakat akan budaya minum teh dan teh itu sendiri menjadi penentu penting dalam gastrodipomasi. Selain itu kebutuhan akan teh tertentu yang digunakan oleh keraton, tentunya merupakan teh-teh yang dipasok oleh Masyarakat. Sehingga peranan masyarakat begitu penting meski terkadang nampak tak terlibat secara langsung. Adapun akademisi memegang peranan penting untuk melakukan kajian terhadap budaya minum teh guna menguatkan peran teh sebagai sarana gastrodipomasi oleh Keraton Yogyakarta.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Budaya Minum Teh di Keraton Yogyakarta

Seperti yang telah disebutkan sebelumnya, budaya minum teh yang ada di Keraton Ngayogyakarta Hadiningrat sendiri sudah dikenal sejak era Sri Sultan Hamengku Buwono II yang bertahta pada tahun 1792-1828. Namun dalam perkembangannya, penggunaan teh dalam jamuan semakin masif dipergunakan mulai pada era pemerintahan Sri Sultan Hamengku Buwono ke VII (1877-1921), ditandai dengan dibangunnya Gedhong Patehan (tempat untuk mempersiapkan teh di Keraton Yogyakarta) dan dibentuknya Abdi Dalem Patehan sebagai *abdi dalem* yang bertanggungjawab dalam pembuatan teh di keraton (Nityabudaya, 2021).

Di era Sri Sultan Hamengku Buwono VIII sendiri, dalam buku Tradisi Makan dan Minum di Lingkungan Kraton Yogyakarta terbitan Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Tahun 1996/1997, disebutkan bahwa Sultan Hamengku Buwono VIII kerap mengonsumsi teh atau coklat susu pada puku 07.00 pagi. Sedangkan untuk makan siang sekitar pukul 14.00, teh dan air putih kembali dihidangkan di Gedung Ngindrakila. Adapun untuk malam hari, sekitar pukul 18.00 kembali disajikan teh dan bir jawa sebagai minuman untuk Sri Sultan Hamengku Buwono VIII (Budi, Adrianto, Mudjijono, Sumarno, & Maharkesti, 1996).

Adapun untuk kebiasaan minum teh dari Sri Sultan Hamengku Buwono IX, tentu berbeda dengan pendahulunya, mengingat Sultan Hamengku Buwono IX memegang banyak jabatan berbeda di dalam dan di luar keraton. Untuk sarapan, Sri Sultan Hamengku Buwono IX yang menyukai ketepatan waktu ini biasa bersantap pagi pukul 06.00 WIB, dengan minuman teh disediakan di Gedung Jene. Sementara untuk makan siang, dilakukan pukul 14.00-15.00 sepulang beliau dari Kantor Kepatihan, dengan disajikan minuman berupa teh, air putih, dan es di Gedung

Jene. Teh pun kembali dihidangkan di sore dan malam hari pukul 19.00 di Gedung Jene (Budi, Adrianto, Mudjijono, Sumarno, & Maharkesti, 1996).

Ketika Sri Sultan Hamengku Buwono IX mulai bekerja di Jakarta, kebiasaan minum teh beliau tetap dijalankan meski tidak dengan *pranatan* atau tata cara komplit seperti jika berada dalam istana. Beliau tetap menikmati teh dan kopi di pagi hari pukul 06.00; santap siang di kantor dan baru kembali pukul 16.00 sore untuk menikmati teh hangat dan beberapa kudapan; dan santap malam pukul 19.00 di rumah beliau yang beralamat di Jalan Mendut 21 dengan minuman berupa teh dan air es (Budi, Adrianto, Mudjijono, Sumarno, & Maharkesti, 1996). Ketika beliau bertugas di Jakarta, *Abdi Dalem Patehan* tetap menyiapkan minuman teh untuk Sri Sultan Hamengku Buwono IX di keraton. Penyajian teh untuk Sultan Hamengku Buwono IX tetap dilakukan setiap hari, namun minuman dibawa dan diletakkan di Gedhong Prabayeksa. Minuman didiamkan di sana sampai diambil kembali untuk diganti pada jadwal penyajian minum berikutnya (Kawedanan Tandha Yekti, 2018).

Beralih ke era Sri Sultan Hamengku Buwono X yang lebih moderen, kebiasaan makan dan minum di keraton sudah beralih menjadi lebih praktis (Budi, Adrianto, Mudjijono, Sumarno, & Maharkesti, 1996). Meski begitu, teh tetap menjadi suatu minuman wajib yang harus selalu dihidangkan. Bahkan hingga saat ini, masih ada *Ladosan Dhahar Dalem* dan rutinitas minum teh pukul 6 pagi dan 11 siang. Proses ini diawali dengan menyiapkan perapian dan menimba air dari sumur Nyai Jalatunda. Air tersebut kemudian dimasak dalam ceret khusus yang terbuat dari tembaga. Bahan tembaga dipilih karena dipercaya bisa menjadi penetral air sekaligus penolak bala (Kawedanan Tandha Yekti, 2018).

Setelah matang, air tersebut dipakai sebagai penyeduh teh untuk dibuat dekokan (seduhan teh yang sangat kental). Dekokan didiamkan selama setengah jam tanpa diaduk. Setelah siap, setengah dari dekokan dipindahkan ke sebuah teko khusus untuk raja. Separuh sisanya akan diberikan pada Abdi Dalem Keparak yang bertugas sebagai icip-icip atau pencicip. Jika masih ada tinggalan dari Keparak, kelebihan itu baru akan diminum oleh Abdi Dalem Patehan. Selama proses meracik minuman untuk sultan, Abdi Dalem yang bertugas diharuskan mengenakan Samir (Kawedanan Tandha Yekti, 2018).

Cara penyajian minuman di Patehan pun tidak sederhana. Masing-masing bahan memiliki takarannya sendiri. Ada juga cara-cara khas yang diberlakukan dengan tujuan tertentu. Misalnya, tidak mengaduk-aduk teh saat menyeduhnya agar kualitas rasa tidak berkurang. Bahan dasar minuman pun dipertahankan dari tempat asal yang sama seperti era sebelumnya. Penggunaan kelengkapan minuman, seperti teko, cangkir, nampan, dan sendok juga memiliki aturan sendiri; tergantung pada siapa yang akan menikmati teh tersebut. Aturan yang kompleks ini pun agaknya memberi pembelajaran, bahwa minum teh tidak hanya sebatas melepas dahaga. Menyiapkan dan menyajikan minuman, khususnya teh, merupakan sebuah prosesi yang di dalamnya terdapat seni, olah rasa, sarana legitimasi, juga pelestarian tradisi (Kawedanan Tandha Yekti, 2018).



Gambar 1. Proses pembuatan teh di Gedong Patehan (Sumber: dok. Kraton Jogja)

Saat ini, teh juga disajikan secara khusus dalam upacara adat Ngabekten di Keraton Yogyakarta yang dikenal dengan istilah *sungkeman* dan dilaksanakan di bulan Sawal. Dalam acara ini, terdapat set peralatan minum teh (*rampadan*) khusus yang digunakan. Perlengkapan minum teh Ngabekten di Keraton Yogyakarta disiapkan sesuai pranatan atau aturan sehingga Sultan, kerabat, Abdi Dalem, maupun tamu undangan yang hadir menggunakan peralatan minum yang berbeda-beda. Aturan pemakaian perlengkapan minum teh untuk Ngabekten ini tertulis secara rinci dalam buku yang menjadi pegangan Abdi Dalem Patehan (Kawedanan Tandha Yekti, 2019).

Sebagai contoh, untuk menghidangkan teh yang akan disajikan kepada Sultan, satu set *rampadan* khusus terdiri atas, nampan perak, satu set teko dari perak dengan motif bunga, set cangkir keramik warna merah muda dengan gambar wajah Sri Sultan Hamengku Buwono VII, dan sendok emas, digunakan untuk *Ngabekten* hari pertama. Sedangkan untuk Permaisuri, digunakan set *rampadan* yang terdiri dari nampan emas, teko keramik motif bunga dengan gagang emas, set cangkir berwarna merah muda dengan gambar wajah permaisuri Sri Sultan Hamengku Buwono VII, dan sendok emas (Kawedanan Tandha Yekti, 2019).



Gambar 2. Set Rampadan khusus untuk Sultan (Sumber: dok. Kraton Jogja)

Set *rampadan* dengan motif yang berbeda-beda sesuai pemakainya itu hanya digunakan untuk Sultan, Permaisuri, KGPAA Pakualam, Putra Dalem (putra-putri Sultan), Saudara Sultan yang bergelar Kanjeng Gusti Pangeran Harya, Saudari Sultan yang bergelar Gusti Bendara Raden Ayu, dan Garwa Pangeran (Istri saudara Sultan). Sedangkan untuk kerabat Sultan yang lain seperti: Saudara Sultan yang bergelar Gusti Bendara Pangeran Harya, Putra Mantu dan Putra Pakualam, Wayah Dalem (cucu Sultan), dan Abdi Dalem berpangkat Bupati, menggunakan set cangkir dengan sendok perak, tanpa rampadan, tentunya dengan motif cangkir yang berbeda pula (Kawedanan Tandha Yekti, 2019).





Gambar 3. Set cangkir untuk Wayah Dalem (Cucu Sultan)  
(Sumber: dok. Kraton Jogja)

Pada prosesi *Ngabekten* ini, penyeduhan teh pun sedikit berbeda dengan hari-hari biasa. Dalam upacara adat ini, teh untuk Sultan diseduh di teko khusus berwarna merah muda dengan gambar menara. Penyajian minuman dalam perlengkapan yang kaya ragam ini merupakan salah satu esensi baku dari sebuah upacara kerajaan. Perbedaan ini menjadi wujud pengakuan dan penghormatan terhadap hirarki yang ada sekaligus menjadi sarana pengenalan diri bagi kedudukan tersebut (Kawedanan Tandha Yekti, 2019). Dengan demikian, kedudukan teh sebagai minuman di istana menjadi istimewa karena selain dikonsumsi sehari-hari, juga disajikan secara khusus dalam upacara-upacara adat tertentu dan tentunya jamuan kenegaraan.

### Teh dalam Jamuan Kenegaraan di Keraton Yogyakarta sebagai Gastrodiplomasi

Jamuan kenegaraan di Keraton Yogyakarta, dalam catatan yang disebutkan oleh Keraton Yogyakarta yang dikutip dari *Javaansche Handschriften*, diawali masa Sultan Hamengku Buwono VI yang kerap menggelar pesta besar dengan dihadiri bangsawan dan elit Eropa. Sri Sultan Hamengku Buwono VI mencari juru masak dari Hindia-Belanda, bernama Encik Purtin untuk memenuhi selera menu ala barat. Nama ini kemudian dijadikan nama kelompok Abdi Dalem, yakni Abdi Dalem Encik seiring dengan jumlahnya yang bertambah. Selain memasak jamuan ala barat, Abdi Dalem Encik memiliki ketugasan lain seperti merawat perlengkapan jamuan 'bekakas' hingga tambal-sulam motif renda di tempat duduk khusus Sultan 'tambal sulam palenggahan ingkang sarwa rendan' (Kawedanan Tandha Yekti, 2021).

Pada pemerintahan Sri Sultan Hamengku Buwono VIII, juru masak di Yogyakarta begitu banyak. Bangsawan Jawa pun banyak yang mahir memasak menu Eropa, sehingga Abdi Dalem Encik sudah tidak dipertahankan. Sultan Hamengku Buwono VIII mengganti Abdi Dalem Encik menjadi Abdi Dalem Kanca Sewidak yang secara khusus bertugas untuk menyajikan makanan saat jamuan di keraton berlangsung. Keberadaan dan tugasnya tetap dipertahankan hingga saat ini (Kawedanan Tandha Yekti, 2021).



Gambar 4. Abdi Dalem Kanca Sewidak di Era Sri Sultan Hamengku Buwono VIII dalam Album Foto Koleksi Kawedanan Widyabudaya (Sumber: dok. Kraton Jogja)

Abdi Dalem Kanca Sewidak sampai saat ini juga bertugas untuk menyajikan teh dalam upacara *Ngabekten*. Sebagaimana namanya, *sewidak* yang berarti 60, kelompok ini terdiri atas para Abdi Dalem dari Kawedanan Puraraksa, yaitu bagian pengamanan keraton, 60 orang jumlahnya. Khusus untuk Sultan, penyajinya harus mengenakan samir dan minimal berpangkat bupati (Kawedanan Tandha Yekti, 2019).

Pada jamuan kenegaraan terbaru, Abdi Dalem Kanca Sewidak bertugas pula untuk melayani jamuan kenegaraan kunjungan Kaisar Jepang Naruhito di Keraton Yogyakarta pada 21 Juni 2023 (Kawedanan Tandha Yekti, 2023). Nampak dalam jamuan kenegaraan kunjungan Kaisar Naruhito dari Jepang, Abdi Dalem Kanca Sewidak menggunakan busana baru yang dibuat menyerupai



busana asli Kanca Sewidak yang direkonstruksi dari dokumen foto di era pemerintahan Sri Sultan Hamengku Buwono VIII.



Gambar 5. Abdi Dalem Kanca Sewidak (busana hijau) menghidangkan makanan dan minuman di Jamuan Kenegaraan Kaisar Naruhito (Sumber: dok. Kraton Jogja)

Di era perkembangan jaman yang semakin modern ini, tentunya semakin banyak tamu datang silih berganti ke Keraton Yogyakarta untuk tujuan kemitraan, mulai dari lembaga atau instansi dalam negeri, maupun tamu-tamu kenegaraan dari mancanegara. Para tamu dari mancanegara yang hadir bahkan tidak hanya menjadi tamu kerajaan saja, akan tetapi menjadi tamu kenegaraan Indonesia pula, karena Keraton Yogyakarta kini telah menjadi bagian dari Negara Kesatuan Republik Indonesia.

Jamuan kenegaraan yang dilaksanakan Keraton Yogyakarta sebagai bagian dari Indonesia ini tentunya dapat disebut sebagai salah satu bentuk gastrodiplomasi. Adapun teh sebagai minuman tak pernah absen dalam jamuan kenegaraan ini. Keberadaan teh selalu menjadi pelengkap dan pilihan minuman bagi tamu-tamu kenegaraan yang hadir berkunjung di Keraton Yogyakarta.

Pemilihan teh menjadi opsi minuman dalam jamuan kenegaraan tentunya memiliki banyak pertimbangan dengan alasan bahwa teh merupakan salah satu minuman yang paling banyak dikenal di dunia selain kopi. Selain itu, teh dalam jamuan juga tidak asing terutama bagi tamu kenegaraan yang berasal dari kerajaan lain, mengingat sebagian besar bangsawan dan kerajaan lain di dunia pun mengenal teh dalam jamuan, atau bahkan memiliki tata cara jamuan minumannya sendiri, contohnya seperti di Jepang ataupun Inggris. Dengan dihidirkannya teh di Keraton Yogyakarta, tentunya ada rasa familiar dari negara asalnya yang dirasakan oleh tamu kenegaraan tersebut ketika berada di keraton. Namun meski familiar, tentu ada suatu perasaan berbeda melihat penyajian teh di Keraton Yogyakarta yang berbeda dengan penyajian teh di negara asalnya.

Rasa familiar namun juga asing ini tentunya dapat menambah nilai keunikan dan pengalaman berbeda yang dirasakan setiap tamu kenegaraan yang berkunjung di keraton. Penyajian teh dalam jamuan kenegaraan kemudian menjadi gastrodiplomasi yang dilakukan oleh Keraton Yogyakarta Hadiningrat—salah satu bentuk diplomasi kebudayaan yakni melakukan praktik diplomasi menggunakan sarana budaya. Upaya diplomasi kebudayaan ini tentunya juga merupakan *soft power* yang di miliki Indonesia dalam berdiplomasi.

Penjelasan *soft power* yang dijelaskan oleh Joseph Nye adalah kemampuan suatu negara untuk menarik orang lain dengan kekuatan kecerdasan emosional seperti membangun hubungan atau ikatan yang erat melalui karisma, komunikasi yang persuasif, daya tarik ideologi visioner, serta pengaruh budaya yang membuat orang lain terpengaruh (Nye, 2008). Salah satu instrumen *soft power* yang berpengaruh adalah kebudayaan. Dalam konteks ini jamuan kenegaraan di Keraton Ngayogyakarta Hadiningrat yang menyuguhkan teh dan menjadi salah satu wujud *soft power* yang dimiliki oleh Indonesia.

Prosesi jamuan kenegaraan ala Keraton Yogyakarta yang menghadirkan teh ini merupakan salah satu dari beberapa aktivitas gastrodiplomasi, seperti yang dijelaskan oleh Zhang dalam karya ilmiahnya terdapat 6 cara dalam menjalankan gastrodiplomasi salah satunya dengan menggunakan pengaruh dari para pemimpin, orang-orang terkenal, ataupun organisasi internasional untuk menjalankan atau meningkatkan aktivitas gastrodiplomasi menggunakan suatu makanan atau minuman (Zhang, 2015).

Cara ini sering disebut dengan *The Use of Opinion Leaders Strategy*, yang mana Keraton Yogyakarta sebagai aktor yang menjalankan praktik gastrodiplomasi tersebut. Pada perkembangannya penyajian minuman teh di Keraton Yogyakarta ini tidak hanya bersifat sebagai acara resmi kenegaraan, budaya, dan alat diplomasi, akan tetapi juga digunakan sebagai edukasi yang kemudian didokumentasikan kembali untuk berbagai keperluan.

### Aktor Gastrodiplomasi dalam Jamuan Minum Teh ala Keraton Yogyakarta

Dalam jamuan kenegaraan di Keraton Yogyakarta, teh belum pernah berdiri sendiri sebagai suatu jamuan khusus, melainkan menjadi pendamping dari set menu jamuan kenegaraan lengkap. Namun begitu, pada tahun 2021 lalu, jamuan minum teh ala Keraton Yogyakarta sebagai gastrodiplomasi diwujudkan dalam bentuk edukasi dalam rangkaian Pameran Bojakrama. Pameran Bojakrama ini merupakan salah satu tema pameran tahunan yang diselenggarakan oleh Keraton Ngayogyakarta Hadiningrat dengan tujuan memperkenalkan tentang jamuan kenegaraan yang ada di dalam Keraton Yogyakarta kepada publik. Pameran ini juga bertujuan untuk merevitalisasi jamuan-jamuan kenegaraan ala kerajaan yang lama tidak dilakukan untuk kemudian bisa diaktifkan kembali dalam jamuan-jamuan kenegaraan di Keraton Ngayogyakarta Hadiningrat (Kawedanan Tandha Yekti, 2021).

Pada salah satu sub-acara dari Pameran Bojakrama yaitu Workshop Jamuan Minum Teh yang digelar pada 21 Mei 2021 yang bertepatan dengan Hari Teh Sedunia, diperkenalkan budaya minum teh di Keraton Yogyakarta sekaligus kedudukan teh dalam beragam jamuan kenegaraan di keraton. Dalam pelaksanaan acara ini dan pameran Bojakrama, sangat terlihat bagaimana peran Keraton Ngayogyakarta Hadiningrat sebagai aktor dalam Gastrodiplomasi. Pada era sebelum kemerdekaan Indonesia, Keraton Ngayogyakarta Hadiningrat sendiri menjadi aktor kenegaraan yang berperan langsung dalam menjalankan segala aktivitas diplomasi termasuk dalam hal ini gastrodiplomasi, mulai dari pesta-pesta yang mengundang para bangsawan dan elit Eropa yang digelar Sri Sultan Hamengku Buwono VI hingga Sri Sultan Hamengku Buwono VIII.

Peran keraton sendiri sedikit berubah ketika Indonesia merdeka dan kemudian Kasultanan Ngayogyakarta Hadiningrat bergabung dengan republik. Keraton Yogyakarta kemudian berubah menjadi aktor non negara yang berperan dalam menjalankan gastrodiplomasi. Tamu-tamu kenegaraan yang hadir pada masa pemerintahan Sri Sultan Hamengku Buwono IX dan Sri Sultan Hamengku Buwono X diterima di Keraton Yogyakarta yang telah bergeser dari institusi kenegaraan menjadi institusi budaya di bawah Negara Kesatuan Republik Indonesia—meski Keraton Yogyakarta hingga saat ini diakui sebagai sebuah kerajaan di dalam Republik Indonesia.

Di era pasca-kemerdekaan Indonesia ini aktor diplomasi tidak hanya berhenti di keraton saja akan tetapi ada pihak-pihak terkait yang menjadi aktor gastrodiplomasi. Sebut saja kementerian ataupun dinas kebudayaan, budayawan, seniman, serta pihak lain yang berkaitan dengan diplomasi tersebut seperti aktor-aktor internasional yang mampu berpengaruh dalam pembuatan kebijakan publik. Perkembangan ini yang kemudian membuat “daya jual” dan *bargaining power* negara di forum internasional, sehingga dengan ini Indonesia khususnya Keraton Yogyakarta akan semakin dikenal oleh dunia.

Pada dunia hubungan internasional gastrodiplomasi bukan merupakan hal yang baru, tetapi sudah lama digunakan dan dikembangkan dalam praktik diplomasi diberbagai negara. Hal ini dilakukan untuk agar negara yang menjalankan diplomasi mendapatkan tempat di mata dunia internasional. Cara ini banyak digunakan oleh negara-negara dengan *middle power* atau negara-negara berkembang yang mempunyai banyak potensi untuk membentuk sebuah *nation brand*. Upaya ini kemudian diharapkan dapat menarik perhatian publik internasional dan kepercayaan internasional kepada negara tersebut, khususnya dalam hal ini Indonesia dan Keraton Yogyakarta (Shoelhi, 2011).

Pelaku atau aktor diplomasi di era sekarang pun semakin berkembang, tidak hanya terbatas pemerintah atau instansi-instansi terkait saja. Banyak aktor non pemerintah yang dapat dilibatkan seperti *influencer*, pengusaha, seniman, budayawan yang diharapkan lebih fleksibel dalam menjalankan diplomasi berbasis budaya kuliner ini. Salah satu sajian yang menarik dapat ditemukan dalam paket wisata yang ditawarkan salah satu hotel di Yogyakarta yaitu Royal Ambarrukmo Hotel yang notabene berdiri di atas tanah kasultanan (*Sultan Ground*) dan bahkan berdampingan dengan *Pesanggrahan Ambarrukmo* yang merupakan tempat rekreasi keluarga Sultan di masa lampau.

Para tamu Royal Ambarrukmo Hotel dapat menikmati sajian jamuan teh sore hari yang disebut Patehan—mengambil dari nama Gedong Patehan di Keraton Yogyakarta. Para pramusaji mengenakan busana khas layaknya Abdi Dalem Keraton Yogyakarta lengkap dengan samir sebagai penanda bahwa Abdi Dalem tersebut tengah bertugas. Pengunjung dapat melihat bagaimana teh disajikan dengan tata cara seperti di keraton, dengan menu pendamping berupa kudapan tradisional. Sajian upacara minum teh ini digelar satu jam, sembari menyaksikan Jemparingan Mataram dari Pendopo Ambarrukmo (Shafa, 2015).



Gambar 6. Patehan di Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta yang dapat dinikmati wisatawan (Sumber: dok. Royal Ambarrukmo)

Kembali pada contoh kasus di Keraton Ngayogyakarta Hadiningrat, dalam jamuan kenegaraan dengan penyajian teh di Keraton Yogyakarta, keraton menjadi aktor utama, dalam hal ini keraton bisa menjadi aktor yang berdiri sendiri ataupun sebagai aktor yang mewakili negara. Pada konteks ini pengenalan budaya dalam keraton ditekankan pada penyajian teh dalam jamuan kenegaraan ketika ada tamu-tamu kenegaraan yang datang ke Keraton Yogyakarta. Adanya teh beserta hidangan khusus dari keraton dalam jamuan kenegaraan tidak hanya semata memenuhi lapar dan dahaga para tamu, namun juga sebagai sarana pengenalan kebudayaan. Kuliner sebagai warisan budaya yang dihidangkan dalam jamuan kenegaraan tentu merupakan menu eksklusif yang tetap mengedepankan identitas lokal. Beberapa menu khusus bahkan hanya ada ketika ada kunjungan kenegaraan dari luar negeri, ataupun sekarang adanya kunjungan domestik kenegaraan.

Selain Keraton Yogyakarta sendiri, Kementerian Luar Negeri juga menjadi aktor yang berperan dalam jamuan kenegaraan ini, mengingat setiap kunjungan resmi kenegaraan berjalan melalui koordinasi dengan Kementerian Luar Negeri Republik Indonesia. Pada faktanya Kementerian Luar Negeri (Kemlu) menjadi aktor yang menjembatani berbagai pihak mulai dari: Pemerintah Indonesia, Keraton Yogyakarta, hingga pemerintah negara asal tamu kenegaraan. Sehingga Kemlu dapat memanfaatkan momen ini sebaik mungkin mengingat Kemlu sebagai salah satu pemangku kebijakan luar negeri dari Republik Indonesia. Selain itu, Kemlu berperan sebagai *leader* dari diplomasi guna membuka beragam peluang kerja sama baru dengan pihak luar yang dijembatani oleh Kemlu.

Sehingga dapat dikatakan bahwa gastrodiplomasi ini memiliki dua aktor penting yaitu Keraton Yogyakarta sebagai penyelenggara dan Kemlu sebagai representasi negara untuk menjembatani pihak luar yang akan berkunjung ke Keraton Yogyakarta. Mengingat untuk



kunjungan ke Keraton sendiri bersifat resmi dan kenegaraan, cara gastrodiplomasi ini pun menjadi menarik karena memiliki sifat yang formal dengan mengedepankan tatanan budaya di Keraton Yogyakarta untuk diperkenalkan ke dunia internasional.

Mengingat selama ini diplomasi budaya yang dilakukan Keraton Yogyakarta cenderung banyak menggunakan kesenian seperti keikutsertaan Abdi Dalem Mataya (penari) dan Wiyaga (pemain gamelan) sebagai pengisi kesenian dalam acara Dubai Expo 2021 dan misi kesenian dengan tampil di Museum Louvre Abu Dhabi pada tahun 2018 silam, atau beberapa kerja sama dengan penampilan seni pertunjukan dengan KJRI Mumbai, KBRI Australia, KBRI Mexico dan KBRI London. Tentu sudah saatnya untuk kembali mendiversifikasi jalur diplomasi budaya lain salah satunya dengan kuliner, dalam konteks ini teh sebagai minuman yang eksistensinya begitu tinggi di Keraton Yogyakarta.

## SIMPULAN

Keraton Ngayogyakarta Hadiningrat sejak era sebelum kemerdekaan Republik Indonesia hingga saat ini telah melakukan proses gastrodiplomasi, baik sebagai *state actor* (di masa sebelum kemerdekaan Indonesia) maupun *individu actor* (di era pasca kemerdekaan). Adapun proses gastrodiplomasi ini dengan menggunakan jamuan kenegaraan dalam berbagai kesempatan, dengan beragam menu kuliner yang terinspirasi dari menu-menu Eropa namun kemudian diakulturasikan dengan budaya, cita rasa dan bahan-bahan yang tersedia di Jawa.

Dalam proses gastrodiplomasi terdahulu seperti dengan Bir Jawa dan menu-menu lainnya, terbukti dapat meningkatkan efektivitas negosiasi. Contohnya pada era Sri Sultan Hamengku Buwono VII, dengan menjamu petinggi Belanda dengan Bir Jawa, para petinggi Belanda terkesan dan terpuaskan, sehingga Sultan ketujuh di Kasultanan Yogyakarta itu mendapat otoritas yang besar dalam mengelola sektor ekonomi hingga mendapat julukan Sultan Sugih.

Pada masa sultan berikutnya, jamuan kenegaraan terus dilakukan dengan berbagai pihak. Sebelum masa kemerdekaan Republik Indonesia, Keraton Yogyakarta menjamu tamu kenegaraan sebagai aktor negara—Kesultanan Yogyakarta—yang berdaulat. Pun pasca kemerdekaan Republik Indonesia, Keraton Yogyakarta tetap menggelar jamuan kenegaraan sebagai aktor individu karena telah menjadi negara di dalam Republik Indonesia yang juga bergerak tentunya untuk kepentingan baik keraton sendiri maupun Negara Kesatuan Republik Indonesia.

Dalam jamuan-jamuan kenegaraan tersebut, teh sebagai salah satu pilihan minuman yang telah banyak dikenal di berbagai dunia selalu dihidangkan. Namun begitu, walau eksistensi teh di Keraton Yogyakarta sendiri cukup besar dan selalu terhidang setiap hari dari satu era pemerintahan ke pemerintahan Sultan berikutnya, hingga saat ini belum pernah ditemukan jamuan minum teh yang berdiri sendiri dengan tata caranya secara khusus.

Meskipun teh sendiri memiliki kedudukan yang khusus dalam beberapa upacara adat seperti *Ngabekten*, sejauh ini di Keraton Yogyakarta, teh seringkali hanya menjadi menu pendamping dan pelengkap dalam jamuan kenegaraan. Berbeda dengan berbagai kebudayaan seperti Jepang yang memang memiliki upacara minum teh dengan tata cara khusus yang dikenal dengan nama Chanoyu atau Sado, maupun Inggris yang juga memiliki tata cara minum teh tersendiri yang dikenal dengan istilah Afternoon Tea. Akan menarik jika ke depannya Keraton Ngayogyakarta Hadiningrat dapat mengemas suatu jamuan minum teh ala Keraton Yogyakarta secara khusus untuk menjamu tamu-tamu kenegaraan, mengingat teh adalah minuman yang paling familiar di dunia.

Dengan pengemasan yang menarik ala Keraton Yogyakarta, jamuan minum teh dapat menjadi satu protokol baru dalam menyambut tamu atau calon mitra yang hadir di keraton, yang mungkin waktu kehadirannya tidak melewati jam santap siang ataupun makan malam. Jamuan minum teh yang dirancang khusus pun tentunya akan memberikan kesan tersendiri, dan dapat berperan lebih maksimal lagi sebagai bagian dari gastrodiplomasi.

Implikasi ke depannya, selain tentunya memberi ruang yang lebih luwes untuk bernegosiasi dan berdiplomasi, tentunya dapat memberikan dampak positif pada sektor ekonomi dan bahkan pariwisata. Meningkatnya sektor ekonomi dan pariwisata ini tentu hanya dapat terjadi, jika jamuan minum teh ala Keraton Yogyakarta ke depannya menjadi suatu identitas yang melekat pada keraton dan mengundang animo masyarakat dunia untuk mengetahui tata cara jamuan teh tersebut.





**DAFTAR PUSTAKA**

- Barston, R. (2014). *Modern Diplomacy: Fourth Edition*. London: Routledge.
- Budi, N. S., Adrianto, A., Mudjijono, Sumarno, & Maharkesti, R. (1996). *Tradisi Makan Dan Minum Di Lingkungan Kraton Yogyakarta*. Yogyakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Kebudayaan Direktorat Sejarah Dan Nilai Tradisional Bagian Proyek Pengkajian dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya Daerah Istimewa Yogyakarta.
- Holsti, K. (1983). *International Politics: A Frame Work for Analysis: Fourth Edition*. Englewood Cliffs, New Jersey: Prentice-Hall.
- Ivan. (2021, November 6). Bir Jawa, Diplomasi Kuliner Kraton Yogya dengan Belanda. Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta, Indonesia.
- James, G. R. (2003). *A Dictionary of Diplomacy second edition*. New York: Palgrave Macmillan.
- Kawedanan Tandha Yekti. (2018, Maret 12). *Patehan, Tempat Minum Keraton Yogyakarta Berasal*. Retrieved from Karaton Ngayogyakarta Hadiningrat: <https://www.kratonjogja.id/kagungan-dalem/11-patehan-tempat-minuman-keraton-yogyakarta-berasal/>
- Kawedanan Tandha Yekti. (2019, Mei 14). *Perangkat Minum Teh Upacara Ngabekten*. Retrieved from Karaton Ngayogyakarta Hadiningrat: <https://www.kratonjogja.id/kagungan-dalem/21-perangkat-minum-teh-upacara-ngabekten/>
- Kawedanan Tandha Yekti. (2021, Juni 13). *Abdi Dalem Khusus yang Bertugas Mengantar Sajian kepada Raja*. Retrieved from Facebook Kraton Jogja: [https://web.facebook.com/407135259490406/posts/terdapat-abdi-dalem-khusus-yang-bertugas-mengantarkan-sajian-ke-hadapan-raja-ata/1568959416641312/?\\_rdc=1&\\_rdr](https://web.facebook.com/407135259490406/posts/terdapat-abdi-dalem-khusus-yang-bertugas-mengantarkan-sajian-ke-hadapan-raja-ata/1568959416641312/?_rdc=1&_rdr)
- Kawedanan Tandha Yekti. (2021, Juli 13). *Pameran Bojakrama Memasuki Bulan Ketiga*. Retrieved from Karaton Ngayogyakarta Hadiningrat: <https://www.kratonjogja.id/peristiwa/151-pameran-bojakrama-memasuki-bulan-ketiga/>
- Kawedanan Tandha Yekti. (2023, Juni 22). *Sri Sultan Sambut Yang Mulia Kaisar Jepang Naruhito di Keraton Yogyakarta*. Retrieved from Karaton Ngayogyakarta Hadiningrat: <https://www.kratonjogja.id/peristiwa/1264-sri-sultan-sambut-yang-mulia-kaisar-jepang-naruhito-di-keraton-yogyakarta/>
- Nityabudaya, K. H. (2021, Juli 11). *Jamuan Minum Teh Ala Keraton Yogyakarta*. Retrieved from YouTube Kraton Jogja: [https://www.youtube.com/watch?v=GY5\\_SbhbAow&t=4890s](https://www.youtube.com/watch?v=GY5_SbhbAow&t=4890s)
- Nye, J. S. (2008). Public Diplomacy and Soft Power. *The Annals of the American Academy of Political and Social Science*, 94-109.
- Purwasito, A. (2016). *Gastrodiplomacy sebagai Penjuru Diplomasi Ekonomi Indonesia*. Surakarta: Kementerian Luar Negeri & FISIP Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Rockower, P. S. (2011). Projecting Taiwan: Taiwan's Public Diplomacy Outreach. *Issues & Studies*, 107-152.
- Shafa, F. (2015, September 9). *Minum Teh Ala Raja di Royal Ambarrukmo Yogyakarta*. Retrieved from DetikTravel: <https://travel.detik.com/travel-news/d-3014411/minum-teh-ala-raja-di-royal-ambarrukmo-yogyakarta>
- Shoelhi, M. (2011). *Diplomasi Praktik Komunikasi Internasional*. Bandung: Simbiosis Rekatama Medio.
- Sugiyono. (2005). *Memahami Penelitian Kualitatif*. Bandung: ALFABET.
- Warsito, T., & Kartikasari, W. (2007). *Diplomasi Kebudayaan, Konsep Relevansi Bagi Negara Berkembang: Studi Kasus Indonesia*. Yogyakarta: Ombak.
- Zhang, J. (2015). The Foods of the Worlds: Mapping and Comparing Contemporary Gastrodiplomacy Campaigns. *International Journal of Communication*, 568-591.