

**LAPORAN KERJA PRAKTIK**

**EVALUASI KADAR AIR TEH HITAM ORTODOKS TERHADAP  
STANDARD MUTU TEH HITAM DI PT. PERKEBUNAN  
NUSANTARA VIII KEBUN MONTAYA KAB. BANDUNG BARAT  
JAWA BARAT**



**Disusun oleh:  
Isti Nugiharti  
(1711033033)**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI  
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN  
YOGYAKARTA  
September, 2020**

**HALAMAN PENGESAHAN**

**EVALUASI KADAR AIR TEH HITAM ORTODOKS TERHADAP STANDARD  
MUTU TEH HITAM DI PT. PERKEBUNAN NUSANTARA VIII KEBUN MONTAYA  
KAB. BANDUNG BARAT JAWA BARAT  
2020**

**Disusun oleh:  
Isti Nugiharti  
(1711033033)**

**Yogyakarta, 2 Desember 2020**

**Telah diperiksa dan disetujui oleh :**

**Dosen Pembimbing**



**(Titisari Juwitaningtyas S.TP., M.Sc.)**

**NIY. 60160962**

**Mengetahui,**

**Kaprodi Teknologi Pangan**



**(Ika Dyah Kumalasari, Ph.D)**

**NIY. 60160914**

## RINGKASAN

Teh adalah minuman yang diolah dari pucuk daun tanaman teh (*Camellia sinensis*) yang biasa tumbuh di dataran tinggi. PT Perkebunan Nusantara VIII adalah salah satu tempat pengolahan teh ortodoks dengan beberapa proses mulai dari penerimaan bahan baku, pelayuan, penggilingan dan sortasi basah, oksidasi enzimatis, pengeringan, sortasi kering, dan pengepakan. Teh yang dihasilkan diharapkan dapat memenuhi standar mutu teh hitam ortodoks yang terdapat pada SOP, di antaranya adalah mutu kadar air yang tidak boleh melebihi 6% karena dapat mempengaruhi keawetan dan aroma teh. Teh yang sudah melalui proses pengeringan bersifat higroskopis yaitu mudah menyerap air sehingga kadar air pada teh hitam ortodoks harus dijaga agar sesuai SOP PT Perkebunan Nusantara VIII. Hal yang dilakukan untuk mengetahui mutu kadar air teh hitam ortodoks di PT Perkebunan Nusantara VIII adalah dengan melakukan pengujian kadar air dengan *moisture analyzer* yang dilakukan sebanyak 2 kali ulangan selama 7 hari dengan menggunakan 9 sampel yang berasal dari teh hasil sortasi. Tujuan pengujian ini adalah mengetahui jenis teh di PT Perkebunan Nusantara VIII dengan kadar air yang belum sesuai SOP. Hasil pengujian menunjukkan bahwa jenis teh yang sedikit mengalami penyimpangan kadar air adalah jenis BP. Sedangkan, teh dengan kadar air yang belum sesuai SOP adalah jenis PF I, Dust I, BT, BOPF, Dust II, PF II, Fann II, dan Dust III. Penyimpangan kadar air ini disebabkan oleh beberapa faktor diantaranya adalah waktu sortasi yang cukup lama, kebocoran pada pipa api dan mesin TSD, suhu inlet tidak stabil, dan kadar air bahan baku yang sudah tidak sesuai SOP. Tindakan *preventif* yang dapat dilakukan adalah dengan memastikan kadar air pada bahan baku teh pada beberapa proses pengolahan sudah sesuai SOP serta dengan melakukan pengukuran efisiensi mesin produksi yang dapat mempengaruhi kadar air teh hitam ortodoks.

Kata kunci: mutu teh, kadar air teh, pengeringan, teh hitam