

LAPORAN KERJA PRAKTIK
PENGARUH LAMA PELAYUAN TERHADAP
SIFAT ORGANOLEPTIK TEH HITAM ORTODOKS
DI KEBUN KERTAMANAH PT PERKEBUNAN NUSANTARA VIII
KAB. BANDUNG, PROVINSI JAWA BARAT



Disusun Oleh:
FITRA AYU PRATIWI
1800033016

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
AGUSTUS, 2021

HALAMAN PENGESAHAN

**PENGARUH LAMA PELAYUAN TERHADAP
SIFAT ORGANOLEPTIK TEH HITAM ORTODOKS
DI KEBUN KERTAMANAH PT PERKEBUNAN NUSANTARA VIII
KAB. BANDUNG, PROVINSI JAWA BARAT
2021**

**Disusun Oleh :
Fitra Ayu Pratiwi
(1800033016)**

Yogyakarta, 20 Agustus 2021

**Telah diperiksa dan disetujui oleh
Dosen Pembimbing**



(Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc)

NIY. 60160962

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan



(Ika Dyah Kumalasari, S.Si., M.Sc., Ph.D)

NIY. 60160914

DAFTAR ISI

TABEL REVISI LAPORAN KERJA PRAKTIK	i
LEMBAR PENGESAHAN	vii
PERNYATAAN KEASLIAN	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xvi
RINGKASAN	xvii
BAB I	1
TINJAUAN PUSTAKA	1
1.1 Profil Perusahaan	1
1.1.1 Sejarah Singkat Perusahaan.....	1
1.1.2 Visi dan Misi	3
1.1.3 Struktur Organisasi	4
1.1.4 Pemasaran Produk	5
1.2 Proses Produksi.....	5
1.2.1 Bahan Baku.....	5
1.2.2 Produk Antara.....	9
1.2.3 Produk Akhir	9
1.2.4 Tahapan Produksi	17
1.2.6 Sarana dan Prasarana	28
1.2.7 Mesin dan Peralatan.....	28
DAFTAR PUSTAKA	38

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Jneis-jenis Produk Teh Hitam Ortodoks PTPN VIII Kebun Kertamanah...11

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Struktur Organisasi PT Perkebunan Nusantara VIII Kebun Kertamanah	4
Gambar 1.2 Petikan Halus	6
Gambar 1.3 Petikan Sedang	6
Gambar 1.4 Petikan Kasar	7
Gambar 1.5 Pucuk P+2	7
Gambar 1.6 Pucuk P+3	7
Gambar 1.7 Pucuk B+2M	7
Gambar 1.8 Daun Muda	7
Gambar 1.9 Daun Tua	8
Gambar 1.10 Gulma	8
Gambar 1.11 Teh Jenis BOP F	11
Gambar 1.12 P FANN	11
Gambar 1.13 Teh Jenis DUST	11
Gambar 1.14 Teh Jenis BP	12
Gambar 1.15 Teh Jenis BT	12
Gambar 1.16 Teh Jenis DUST II	12
Gambar 1.17 Teh Jenis PW DUST	13
Gambar 1.18 Teh Jenis FANN II	13
Gambar 1.19 Teh Jenis PF II	13
Gambar 1.20 Teh Jenis BM	14
Gambar 1.21 Teh Jenis FLUFF	14
Gambar 1.22 Pengujian Kadar Air Bubuk Teh	15
Gambar 1.23 Penimbangan Bubuk Teh dan Uji Densitas	15
Gambar 1.24 Pengujian Inner Outer Quality	16
Gambar 1.25 Diagram Alir Proses Produksi Teh Hitam Ortodoks	17
Gambar 1.26 Teh Penimbangan Angkutan dan Bahan Baku Teh	19
Gambar 1.27 Timbangan di Jembatan Penimbangan	19
Gambar 1.28 Penurunan Bahan Baku Teh dengan Monorail	20
Gambar 1.29 Pucuk yang Sedang Dilakukan Pembeberan	20
Gambar 1.30 Penggilingan Pucuk dengan Mesin OTR	22

Gambar 1.31 Diagram Alir Proses Penggilingan	23
Gambar 1.32 Proses Fermentasi	25
Gambar 1.33 Proses Pengeringan	26
Gambar 1.34 Proses Sortasi Kering	27
Gambar 1.35 Proses Pengepakan Teh	27
Gambar 1.36 Monorail conveyor	29
Gambar 1.37 Alat Withering Trough	30
Gambar 1.38 Open Top Roll (OTR).....	30
Gambar 1.39 Double Indian Breaker Natsorteerder (DIBN)	31
Gambar 1.40 Alat Rotorvane	32
Gambar 1.41 Baki Fermentasi	32
Gambar 1.42 Alat Vibro Fluidized Bed Dryer (VFBD)	33
Gambar 1.43 Alat Innova Tea Extractor (ITX)	34
Gambar 1.44 Alat Theewan	34
Gambar 1.45 Tea Bin.....	35
Gambar 1.46 Alat Tea Bulker.....	36
Gambar 1.47 Alat Tea Packer.....	37
Gambar 1.48 Vibrator	37

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis hanturkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Kuasa karena dengan rahmat-Nya penulis dapat menyusun laporan kerja praktik berjudul “Pengaruh Lama Pelayuan terhadap Sifat Organoleptik Teh Hitam Ortodoks di Kebun Kertamanah PT Perkebunan Nusantara VIII Kab. Bandung, Provinsi Jawa Barat” dengan baik dan lancar.

Kerja Praktik ini merupakan salah satu syarat menyelesaikan pendidikan Program Studi S1 pada Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta, yang diharapkan dapat memberi wawasan kepada mahasiswa tentang dunia kerja dan pengolahan pangan di berbagai perusahaan.

Kesempatan kali ini penulis ingin mengucapkan banyak terima kasih kepada semua pihak yang telah banyak membantu dalam penyusunan laporan kerja praktik ini serta pelaksanaan kerja praktik di lapangan. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Titisari Juwitaningtyas S.T.P., M. Sc selaku dosen pembimbing kerja praktik.
2. Ibu Ika Dyah Kumalasari Ph. D selaku ketua PSTP, Universitas ahmad Dahlan.
3. Bapak Sunardi, S.T., M.T., Ph. D selaku Dekan Fakultas Teknologi Industri, Universitas Ahmad Dahlan.
4. Ibu Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M. Sc selaku dosen pembimbing akademik.
5. Ibu Wahidah Mahanani Rahayu, S.T.P., M. Sc selaku dosen penguji ujian kerja praktik.
6. Bapak Yanurida selaku pembimbing lapangan selama kerja praktik di PTPN VIII Kebun Kertamanah, Kab. Bandung, Prov. Jawa Barat.
7. Staff, QC dan karyawan bagian produksi dan penanganan bahan baku yang telah banyak membantu dalam pengumpulan informasi dan data di lapangan.
8. Kedua orang tua, keluarga, dan kerabat terdekat yang telah memberikan semangat dan motivasi sehingga dapat menyelesaikan kerja praktik dan laporan dengan baik.
9. Dinda Nofita Sari dan Anisa Immanianty sebagai rekan 1 kelompok selama kerja praktik.

Penulis menyadari bahwa laporan kerja praktik ini jauh dari kata sempurna dan masih banyak kekurangan, sehingga penulis perlu adanya kritik dan saran guna memperbaiki kekurangannya. Semoga laporan kerja praktik ini dapat bermanfaat bagi penulis, pembaca dan perusahaan.

Yogyakarta, 20 Agustus 2021

Penulis

RINGKASAN

Perkebunan Kertamanah merupakan perusahaan negara yang berada dibawah naungan PT Perkebunan Nusantara VIII. Perusahaan ini mengolah pembuatan teh hitam ortodoks. Pengolahan pucuk daun teh dimaksudkan untuk mengubah komposisi kimia pucuk daun teh segar secara terkendali, sehingga menjadi hasil olahan yang dapat memunculkan sifat-sifat yang dikehendaki pada air seduhannya, seperti warna, rasa dan aroma yang diinginkan. Pengolahan teh hitam meliputi pemilihan bahan baku (pemetikan), pelayuan, penggilingan, oksidasi enzimatis, pengeringan, sortasi kering, pengemasan serta penyimpanan. Salah satu proses yang paling penting pada pengolahan teh adalah proses pelayuan. Proses pelayuan yaitu proses penurunan kadar air pucuk teh yang bertujuan untuk menurunkan kadar air didalamnya. Selama proses pelayuan akan terbentuk senyawa flavor, warna dan senyawa pembentuk rasa akibat proses oksidasi polifenol. Pelayuan yang terlalu cepat akan menghasilkan teh yang berbau harum tetapi sifat-sifat lainnya kurang. Sedangkan pelayuan yang lama akan menghasilkan teh dengan air seduhan berwarna gelap, rasa sepat, dan bau tidak enak. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh lama pelayuan terhadap sifat organoleptik teh hitam. Hasil yang didapat adalah lama pelayuan berpengaruh terhadap sifat organoleptik teh jenis PF, FANN II, dan BT (*appearance, liquor, infusion leaf*) tetapi secara statistika pengaruh tersebut tidak nyata. Hal tersebut terjadi karena pengaruh suhu, iklim, dan atau proses pengolahan selanjutnya setelah proses pelayuan.