

LAPORAN KERJA PRAKTIK
IDENTIFIKASI PENGARUH PENANGANAN BAHAN BAKU TEH HITAM
ORTODOKS TERHADAP ANALISIS PUCUK TEH LAYAK OLAH (APLO)
DI KEBUN MONTAYA PT. PERKEBUNAN NUSANTARA VIII KAB.
BANDUNG BARAT, PROVINSI JAWA BARAT



Disusun Oleh :
ANA SILVANA
1700033024

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

HALAMAN PENGESAHAN

**IDENTIFIKASI PENGARUH PENANGANAN BAHAN BAKU
TERHADAP ANALISIS PUCUK LAYAK OLAH (APLO) DI
PT. PERKEBUNAN NUSANTARA VIII KEBUN MONTAYA
KAB. BANDUNG BARAT, PROVINSI JAWA BARAT**

2020

Disusun oleh :

Ana Silvana

(1700033024)

Yogyakarta, 4 Desember 2020

Telah diperiksa dan disetujui oleh :

Dosen Pembimbing



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

NIY. 60160962

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan



(Ika Dyah Kumalasari Ph.D)

NIY. 60160914

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
LAPORAN TABEL REVISI KERJA PRAKTIK	iii
PERNYATAAN KEASLIAN.....	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	1
1.1. Profil Perusahaan	1
1.1.1 Sejarah singkat perusahaan	1
1.1.2 Visi dan Misi.....	2
1.1.3 Struktur Organisasi	3
1.1.4 Sumber Daya Manusia.....	5
1.1.5 Pemasaran produk.....	6
1.2 Proses Produksi.....	6
1.2.1 Bahan baku.....	6
1.2.2 Produk Antara	9
1.2.3 Produk akhir.....	9
1.2.4 Tahapan Produksi.....	17
1.2.5 Sarana dan prasarana penunjang	26
1.2.6 Mesin dan Peralatan	26
BAB II.....	41
2.1 Latar Belakang.....	41
2.2 Rumusan Masalah.....	42
2.3 Tujuan	42
2.4 Metode Pemecahan Masalah.....	42
2.5 Analisis Data.....	43
2.5.1 Prosedur penanganan bahan baku	43
2.5.2 Prosedur Analisis Pucuk	44
2.5.3 Parameter pengujian Analisis Pucuk.....	45
2.7 Kesimpulan	54
DAFTAR PUSTAKA	55
Lampiran :.....	56

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1	Peta Lokasi Kerja Praktik.....	2
Gambar 1. 2	Struktur Organisasi Kebun Montaya PTPN VIII	3
Gambar 1. 3a	Petikan Halus.....	7
Gambar 1. 4a	Pucuk P+2	8
Gambar 1. 5a	Teh hitam ortodoks jenis BOP F	10
Gambar 1. 6a	Teh hitam ortodoks jenis DUST II.....	12
Gambar 1. 7a	Teh hitam ortodoks jenis BM.....	14
Gambar 1. 8	Pengujian Inner Outer quality	15
Gambar 1. 9	Penimbangan Teh Hitam dan Pengujian Densitas	16
Gambar 1. 10	Pengujian Kadar Air Teh	16
Gambar 1. 11	Diagram alir proses produksi teh hitam ortodoks	17
Gambar 1. 12	Timbangan di Jembatan timbang	18
Gambar 1. 13a	Penimbangan truck berisi waring da bahan baku teh	18
Gambar 1. 14b	Penimbangan Truck kosong.....	18
Gambar 1. 15	Penurunan Bahan Baku	19
Gambar 1. 16	Pucuk sebelum pembeberan.....	19
Gambar 1. 17	Pucuk setelah pembeberan	19
Gambar 1. 18	Mesin OTR penggilingan kasar	21
Gambar 1. 19	Diagram Alir Proses Penggilingan.....	22
Gambar 1. 20	Witehring Through.....	26
Gambar 1. 21	Open Top Roller (OTR)	27
Gambar 1. 22	Double Indian Ball Breaker Natsortir (DIBN).....	29
Gambar 1. 23	Fermenting Trolies.....	30
Gambar 1. 24	Two Stade Dryer (TSD).....	31
Gambar 1. 25	Spesifikasi alat Inovasi Tea Extraktor (ITX)	32
Gambar 1. 26	Druck Roll.....	33
Gambar 1. 27	Teawan.....	34
Gambar 1. 28	Tea bin (peti miring)	35
Gambar 1. 29	Tea Bulker.....	35
Gambar 1. 30	Tea Packer.....	36
Gambar 1. 31	Bag Shaver	37
Gambar 1. 32	Monorail Conveyor	38
Gambar 1. 33	Timbangan Digital	39
Gambar 2 1	Tahapan analisis pucuk di PTPN VIII Kebun Montaya	44
Gambar 2 2	Penimbangan Analisis Pucuk.....	45
Gambar 2 3	Diagram Pareto Afdeling 1	48
Gambar 2 4	Diagram Pareto Data Afdeling 3.....	49
Gambar 2 5	Diagram Pareto Data Afdeling 4.....	50
Gambar 2 6	Data Reject Bahan Baku Kebun Montaya PTPN VIII.....	51
Gambar 2 7	<i>Fishbone Diagram</i>	52

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Data karyawan PTPN VIII Kebun Montaya.....	5
Tabel 1. 2 Jenis-jenis produk teh hitam ortodoks PTPN VIII Kebun Montaya.....	10
Tabel 1. 3 Spesifikasi Alat Witehring Through.....	26
Tabel 1. 4 Spesifikasi Alat Open Top Roller.....	27
Tabel 1. 5 Spesifikasi Alat Rotorvane	28
Tabel 1. 6 Spesifikasi Alat Double Indian Ball Breaker Natsortir (DIBN).....	29
Tabel 1. 7 Spesifikasi alat <i>fermenting trollies</i>	30
Tabel 1. 8 Spesifikasi alat <i>Two Stage Dryer</i> (TSD).....	31
Tabel 1. 9 Spesifikasi alat Inovasi Tea Extraktor (ITX).....	32
Tabel 1. 10 Spesifikasi Alat <i>Druck Roll</i>	33
Tabel 1. 12 Spesifikasi alat Teawan	34
Tabel 1. 13 Spesifikasi alat <i>Tea bin</i> (peti miring).....	35
Tabel 1. 14 Spesifikasi alat <i>Tea Bulker</i>	36
Tabel 1. 15 Spesifikasi alat Tea Packer	36
Tabel 1. 16 Spesifikasi alat <i>Bag Shaver</i>	37
Tabel 1. 17 spesifikasi alat penunjang	38
Tabel 1. 18 Spesifikasi Alat Timbangan Digital.....	39
Tabel 2. 1 Data hasil analisis pucuk di PTPN VIII Kebun Montaya.....	46
Tabel 2. 2 Analisis data pucuk Afdeling 1.....	47
Tabel 2. 3 Analisis data pucuk Afdeling 3.....	49
Tabel 2. 4 Analisis data pucuk Afdeling 4.....	50

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Layout Pabrik	56
Lampiran 2 Denah Pabrik Kebun Montaya	57
Lampiran 3 Penanganan bahan baku di kebun.....	58
Lampiran 4 Dokumentasi Kerja Praktik	59
Lampiran 5 Standar Oprasional Perusahaan (SOP) mengenai analisis pucuk	60

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunianya sehingga Pelaksanaan dan Laporan kerja praktik di PT. Perkebunan Nusantara VIII yang berlokasi di Kecamatan Gununghalu kab. Bandung Barat dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu.

Kerja praktik dilaksanakan agar mahasiswa dapat mengetahui secara langsung proses pelaksanaan pengolahan produk pangan dari mulai bahan baku hingga produk jadi dan mengatasi kendala yang sering terjadi di lapangan. Serta diharapkan memperoleh pengetahuan praktik guna melengkapi pengetahuan teoritis yang selama ini didapatkan di perkuliahan.

Kesempatan kali ini penyusun 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 penyusun 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 Wahidah Mahanani Rahayu S.T.P., M.Sc selaku dosen pembimbing akademik.
5. Bapak Dadan Priyatna selaku pembimbing lapangan selama kerja praktik di PTPN VIII Kebun Montaya, Kab. Bandung Barat, Prov. Jawa Barat.
6. Staff, QC dan karyawan bagian produksi dan penanganan bahan baku yang telah banyak membantu dalam pengumpulan informasi dan data di lapangan
7. Kedua orang tua, keluarga, dan kerabat terdekat yang telah memberikan semangat dan motivasi sehingga dapat menyelesaikan kerja praktik dan laporan dengan baik.
8. Amanda Dwi. O. A dan Isti Nugiharti 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 semua yang membutuhkan.

Yogyakarta, 13 September 2020

Penulis

IDENTIFIKASI PENGARUH PENANGANAN BAHAN BAKU TEH HITAM ORTODOKS TERHADAP ANALISIS PUCUK TEH LAYAK OLAH (APLO) DI KEBUN MONTAYA PT. PERKEBUNAN NUSANTARA VIII KAB. BANDUNG BARAT, PROVINSI JAWA BARAT

Ana Silvana
Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri
Universitas Ahmad Dahlan

ABSTRAK

Daun teh merupakan bahan baku utama pembuatan teh. Mutu pucuk teh sebagai bahan baku sangatlah penting dimana mutu bahan baku akan mempengaruhi kualitas hasil akhir produk teh jadi. Apabila kualitas bahan baku kurang baik maka hasil pengolahan teh hitam tidak sesuai standard yang ditetapkan. Sehingga proses penanganan bahan baku setelah pemetikan dari kebun hingga sampai ke pabrik harus dilakukan dengan baik dan sesuai standard yang di tetapkan perusahaan. Adapun jenis-jenis teh hitam orthodox yang diproduksi di PTPN VIII Kebun Montaya yang digolongkan berdasarkan *grade* atau kualitas mutu. Untuk teh mutu I terdiri dari BOPF, Dust, BT, PF, BP, mutu II terdiri dari Dust II, PF, Fann II, Dust III, Dan Mutu III Terdiri dari Powdery Dust, BM, dan Fluff. Proses produksi teh dimulai dari pembeberan, analisis pucuk, pelayuan, penggilingan, oksidasi enzomatis, penegriangan, Sortasi kering, dan pengepakan. Tujuan dari analisis ini untuk mengetahui jenis cacat bahan baku teh hitam orthodox di PTPN VIII Kebun Montaya dari 3 wilayah atau afdeling dan mengetahui factor-faktor penyebab cacat bahan baku daun teh. Analisis pemecahan masalah dilakukan dengan metode survey lapangan, studi pustaka, wawancara dan pengambilan data di stasiun analisis pucuk bahan baku teh. Parameter pengujian analisis pucuk terdiri dari Pucuk layak olah yaitu hasil petikan halus dan medium terdiri dari jenis pekoe, burung muda, dan daun muda, yang kedua yaitu Total kasar yang terdiri dari daun tua dan pakang. Yang ketiga pucuk rusak yaitu pucuk teh dengan kondisi tidak utuh atau tidak segar seperti lecet, patah, terkena hama. Dan yang terakhir gulma atau tanaman lain yang terikut pada saat pemetikan pucuk teh. Pengolahan data dilakukan dengan menggunakan diagram pareto dan diagram *Fishbone*. Berdasarkan hasil identifikasi reject di pabrik teh orthodox PTPN VIII Kebun montaya pada 3 afdeling. Pada afdeling 1 yaitu 37%, rusak 6%, total kasar 55% dan gulm8% 3%, Afdeling 3 yaitu memperoleh APLO 30%, rusak 9%, total kasar 57%, dan gulma 3%. Sedangkan pada afdeling 4 diperoleh APLO 31%, Rusak 8%, total kasar 58% dan gulma 3%. Sehingga dapat disimpulkan jenis cacat tertinggi pada parameter total kasar, hal ini disebabkan oleh beberapa factor salah satunya metode penanganan bahan baku yang kurang tepat. Rendah nya Pucuk Layak Olah (APLO) disebabkan oleh tingginya persentase total kasar yang melebihi standard, persentase rusak (daun robek, patah, dan kerusakan biologis), dan terdapat gulma. Beberapa penyimpangan kerusakan berdasarkan beberapa faktor yang meliputi, factor manusia, metode, bahan dan mesin/alat, faktor permasalahan paling banyak terdapat pada faktor metode/ penanganan yaitu akibat kurang baiknya pemeliharaan bahan baku dan penanganan bahan baku pada saat di kebun ataupun setelah sampai di pabrik.

Kata Kunci : Analisis Pucuk, Jenis-jenis pucuk teh, Penanganan bahan baku pucuk teh, Pengolahan teh hitam, Teh hitam orthodox,