

**PENGENDALIAN MUTU BAHAN BAKU TEH HITAM PT
PAGILARAN, UP. KALIBOJA, PEKALONGAN, JAWA TENGAH**



**Disusun oleh:
Ahmad Vicki Hasan
NIM. 1800033121**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
Maret-April, 2021**

HALAMAN PENGESAHAN

**PENGENDALIAN MUTU BAHAN BAKU TEH HITAM PT
PAGILARAN, UP. KALIBOJA, PEKALONGAN, JAWA
TENGAH**

2021

Disusun oleh:

Ahmad Vicki Hasan

NIM. 1800033121

Yogyakarta, 02 September 2021

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing



Hari Haryadi, S.P., M.Sc.

NIY. 60160961

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan



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

NIY. 60160914

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat, hidayah, serta inayah-Nya yang berupa kesehatan, lindungan, serta bimbingan kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Kerja Praktik ini dengan baik dan lancar. Shalawat serta salam senantiasa kita sanjungkan kepada junjungan kita, Nabi Muhammad SAW, keluarga, sahabat serta semua umatnya hingga kini dan Semoga kita termasuk dari golongan yang kelak akan mendapatkan syafaatnya.

Laporan Kerja Praktik ini disusun untuk memenuhi Sebagian persyaratan mencapai gelar Strata-1 Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta.

Dengan diselesaikannya Laporan Kerja Praktik ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan bimbingan, bantuan, dan motivasi kepada penulis. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Sunardi, S.T., M.T., Ph.D. selaku Dekan Fakultas Teknologi Industri, Universitas Ahmad Dahlan.
2. Ika Dyah Kumalasari, S.Si., M.Sc., Ph.D. selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Ahmad Dahlan.
3. Hari Haryadi, S.P., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing Kerja Praktik yang telah memberikan bimbingan baik selama pelaksanaan kegiatan Kerja Praktik maupun dalam penulisan Laporan Kerja Praktik.
4. Dr. Ir. Aman Wijonarko, M.Sc. selaku Direktur Umum dan Keuangan PT Pagilaran yang telah memberikan izin untuk melaksanakan Kerja Praktik di UP. Kaliboja.
5. Ulul Azmi, S.TP. selaku Kepala Unit Produksi Kaliboja.
6. Seluruh dosen Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Ahmad Dahlan yang telah banyak memberi ilmu serta bimbingan.
7. Seluruh staf dan karyawan UP. Kaliboja yang telah membantu serta membimbing selama pelaksanaan Kerja Praktik.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Laporan Kerja Praktik ini masih banyak kekurangannya. Oleh karena itu, penulis sangat mengharap saran dan kritik yang bersifat membangun dari semua pihak untuk penyempurnaan yang lebih lanjut. Semoga Laporan Kerja Praktik ini dapat memberikan manfaat bagi penulis pada khususnya dan dapat menambah wawasan pembaca pada umumnya.

Yogyakarta, 16 Juni 2021

Penulis



Ahmad Vicki Hasan

NIM. 1800033121

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PENGESAHAN	i
PERNYATAAN KEASLIAN	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
GLOSARIUM.....	xi
RINGKASAN.....	xii
BAB I. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	1
1.1 Profil Perusahaan	1
1.1.1 Sejarah.....	1
1.1.2 Visi dan Misi	2
1.1.3 Struktur Organisasi	4
1.2 Proses Produksi.....	5
1.2.1 Bahan Baku, Produk Antara, dan Produk Akhir	5
1.2.2 Proses Produksi Teh Hitam.....	12
A. Penerimaan Pucuk.....	14
B. Pelayuan.....	16
C. Penggulungan, Penggilingan, dan Sortasi Basah.....	19
D. Fermentasi.....	22
E. Pengeringan	23
F. Sortasi kering	25
G. Pengepakan.....	26
H. Pengujian Mutu Teh Hitam	31
1.2.3 Mesin dan Peralatan.....	35
1.2.4 Sarana dan Prasarana Penunjang	48
BAB II. TUGAS KHUSUS	50

2.1	Latar Belakang	50
2.2	Rumusan Masalah	52
2.3	Tujuan Kerja Praktik.....	52
2.4	Metodologi Pemecahan Masalah.....	52
2.5	Analisis Hasil Pemecahan Masalah.....	54
2.4.1.	Penanganan saat Petikan.....	58
2.4.2.	Penanganan Dalam Pengumpulan dan Pengangkutan	59
2.4.3.	Analisis Pucuk	60
2.5	Kesimpulan	67
DAFTAR PUSTAKA.....		68
LAMPIRAN.....		70

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1.1. Struktur Organisasi UP. Kaliboja.....	4
Gambar 1.2. Pemetikan daun teh.....	7
Gambar 1.3. Diagram alir proses produksi teh hitam.....	13
Gambar 1.4. Neraca massa proses produksi teh hitam	14
Gambar 1.5. Pengangkutan pucuk di TPH.....	15
Gambar 1.6. Ruang pelayuan	17
Gambar 1.7. Ruang sortasi basah	19
Gambar 1.8. Diagram alir proses sortasi basah	21
Gambar 1.9. Proses fermentasi/oksidasi enzimatis	23
Gambar 1.10. Mesin pemanas/oven.....	25
Gambar 1.11. Proses sortasi kering	26
Gambar 1.12. Diagram alir proses sortasi kering line 1	28
Gambar 1.13. Diagram alir sortasi kering line 2	29
Gambar 1.14. Proses pengepakan dan penyusunan produk	30
Gambar 1.15. Pengujian kadar air	32
Gambar 1.16. Proses pengujian inderawi.....	33
Gambar 1.17. Withering Trough	35
Gambar 1.18. Machine Chamber.....	36
Gambar 1.19. Tungku pemanas/oven	37
Gambar 1.20. Troly pengangkut pucuk	37
Gambar 1.21. Open Top Roller	38
Gambar 1.22. Mesin ITR	38
Gambar 1.23. Rotary Roll Breaker	39
Gambar 1.24. Mesin Rotorvane.....	40
Gambar 1.25. Humidifier/pengabut	40
Gambar 1.26. Gerobak pengangkut	41
Gambar 1.27. Baki.....	41
Gambar 1.28. Kereta Baki.....	42

Gambar 1.29. Kipas penyedot debu.....	42
Gambar 1.30. Mesin pengering CCC dan Millenia	43
Gambar 1.31. Tungku pemanas/oven	43
Gambar 1.32. Mesin Buble Tray	44
Gambar 1.33. Mesin ITX	44
Gambar 1.34. Mesin Crusher	45
Gambar 1.35. Chota 4 corong	46
Gambar 1.36. Mesin vibro	46
Gambar 1.37. Mesin Disk Mill.....	47
Gambar 1.38. Mesin Winnower	47
Gambar 1.39. Conveyor Mixing	48
Gambar 2.1. Proses analisis pucuk	61
Gambar 2.2. Hasil analisis p-chart.....	65

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1. Daftar Wilayah Pemetikan Pucuk UP. Kaliboja	10
Tabel 1.2. Jenis Teh, Pemasaran, dan Pengelompokkan Mutu Teh Produksi PT Pagilaran UP. Kaliboja.....	12
Tabel 1.3. Sarana dan Prasarana Penunjang UP. Kaliboja.....	49
Tabel 2.1. Analisis Penerapan tahapan Pengendalian Mutu Bahan Baku Teh Hitam menurut SNI-01-1902-1995.....	56
Tabel 2.2. Hasil Analisis Pucuk PT Pagilaran, UP. Kalioboja.....	52
Tabel 2.3. Hasil Analisis Kerusakan pada Pucuk Teh dengan Peta Kendali P-Chart.....	64
Tabel 2.4. Ketidaksesuaian Prosedur dalam Penanganan Mutu Bahan Baku	66

RINGKASAN

Salah satu perusahaan yang memproduksi teh hitam di Indonesia adalah PT Pagilaran, UP. Kaliboja, Pekalongan, Jawa Tengah. Dalam pengolahannya, UP. Kaliboja menggunakan sistem *Ortodhox Rotorvane*, dimana sistem ini digunakan untuk memperoleh partikel bubuk teh yang berukuran kecil sesuai dengan perkembangan pasar. Kegiatan kerja praktik yang dilakukan di UP. Kaliboja bertujuan untuk mengetahui pengendalian mutu bahan baku teh hitam khususnya pada tingkat kerusakan dari pucuk atau bahan baku. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan kerja praktik yaitu mengumpulkan data dengan cara observasi dan wawancara, dilanjutkan dengan mengolah data menggunakan metode SQC dengan membuat dan menghitung peta kendali berupa p-Chart. Hasil dari pelaksanaan kerja praktik menunjukkan bahwa terdapat penyimpangan yang menandakan bahwa penanganan mutu bahan baku belum sesuai dengan SOP sehingga berada diluar batas kendali.

Kata kunci: *Teh hitam, Pengendalian mutu, SQC*