

**LAPORAN KERJA PRAKTIK**  
**EVALUASI PENGUJIAN MUTU TEH HITAM CTC ( *Crushing Tearing*  
*Curling*) BERDASARKAN STANDAR MUTU PT. PERKEBUNAN  
NUSANTARA VI KAYU ARO, KABUPATEN KERINCI, JAMBI**



**Disusun Oleh:**

**NUR YUNITA SARI**

**1800033097**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN**  
**FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI**  
**UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN**  
**SEPTEMBER, 2021**

**HALAMAN PENGESAHAN**  
**EVALUASI PENGUJIAN MUTU TEH HITAM CTC (*Crushing Tearing Curling*)**  
**BERDASARKAN STANDAR MUTU PT. PERKEBUNAN NUSANTARA VI KAYU**  
**ARO, KABUPATEN KERINCI, JAMBI**  
**2021**

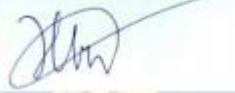
**Disusun oleh:**

**Nur Yunita Sari**  
**NIM.1800033097**

**Yogyakarta,**

**Telah diperiksa dan disetujui oleh:**

**Dosen Pembimbing**



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

**NIY. 60160961**

**Mengetahui,**

**Kaprodi Teknologi Pangan**



**Ika Dyah Kumalasari, Ph.D**

**NIY.60160914**

## **PERNYATAAN KEASLIAN**

Yang bertanda tangan dibawah ini;

Nama : Nur Yunita Sari  
NIM : 1800033097  
Program Studi : Teknologi Pangan

Judul Topik Khusus : Evaluasi Pengujian Mutu Teh Hitam CTC (*Crushing Tearing Curling*) Berdasarkan Standar Mutu PT. Perkebunan Nusantara VI Kayu Aro, Kabupaten Kerinci, Jambi.

Menyatakan bahwa,

Laporan Kerja Praktik dengan Judul “Evaluasi Pengujian Mutu Teh Hitam CTC (*Crushing Tearing Curling*) Berdasarkan Standar Mutu PT. Perkebunan Nusantara VI Kayu Aro, Kabupaten Kerinci, Jambi” merupakan karya asli penulis tersebut di atas. Apabila di kemudian hari pernyataan ini tidak benar saya bersedia di tuntutan sesuai hukum yang berlaku.

Jambi, 30 Juli 2021

Nur Yunita Sari

NIM.1800033097

## KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan limpahan berkat kesehatan dan kesempatan sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan magang ini yang berjudul "Evaluasi Pengujian Mutu Teh Hitam CTC (*Crushing Tearing Curling*) Berdasarkan Standar Mutu PT. Perkebunan Nusantara VI Kayu Aro" yang di mulai dari tanggal 8 Maret – 8 April 2021 di PT. Perkebunan Nusantara VI Unit Usaha Kayu Aro.

Laporan ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan. Dalam pelaksanaan dan penyusunan laporan ini, penulis banyak dibantu dan di dukung oleh berbagai pihak sehingga penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Kedua Orang Tua yang telah membesarkan, mendidik, serta memberikan doa dan dukungan.
2. Ika Dyah Kumalasari, Ph.D. selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan yang telah memberikan izin praktik magang.
3. Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc. selaku Sekretaris Prodi Teknologi Pangan dan Pengelola Kerja Praktik PSTP yang telah memberikan surat izin kerja pratik lapangan.
4. Hari Haryadi, S.P., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing Kerja Praktik.
5. Wahidah Mahanani Rahayu, S.T.P, M.Sc. selaku Dosen Penguji Kerja Praktik.
6. Bapak Muhammad Zulham Rambe, selaku Direktur PT. Perkebunan Nusantara VI Unit Kayu Aro yang telah memberikan izin untuk melaksanakan kerja praktik
7. Bapak Hariman Siregar selaku Manajer PT. Perkebunan Nusantara VI Unit Usaha Kayu Aro yang telah memberikan izin untuk melaksanakan kerja praktik.
8. Bapak Aspen selaku Masinis Kepala Pabrik PT. Perkebunan Nusantara VI Unit Usaha Kayu Aro.
9. Bapak Anggi Maulana S dan Bapak Eko Kasmianto selaku asisten pengolahan Pabrik PT. Perkebunan Nusantara VI Unit Usaha Kayu Aro.
10. Indri Yensi selaku teman seperjuangan pada kerja praktik di PT. Perkebunan Nusantara VI Unit Usaha Kayu Aro.

Semoga jasa baik yang mereka berikan kepada penulis dapat menjadi berkat anugrah bagi mereka dan mendapatkan balasan yang baik disisi-Nya. Penulis menyadari laporan ini jauh dari kesempurnaan, oleh karena itu penulis mengharapkan adanya kritik dan saran yang bersifat membangun demi kesempurnaan laporan ini bermanfaat bagi kita semua dan menjadi sumber informasi, khususnya bagi penulis sendiri.

Jambi, 30 Juli 2021

Nur Yunita Sari

NIM.1800033097

## DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN .....	i
PERNYATAAN KEASLIAN. ....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii-iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
RINGKASAN.....	ix
BAB I. Tinjauan Umum Perusahaan .....	1
1.1. Profil Perusahaan .....	1
1.1.1. Sejarah.....	1
1.1.2. Visi dan Misi .....	4
1.1.3. Struktur Organisasi.....	5
1.2. Proses Produksi .....	5
1.2.1. Bahan Baku, Produk Antara dan Produk Akhir .....	16
1.2.2. Proses Produksi Diagram Alir.....	17
1.2.3. Lay Out (Denah) Pabrik Pengolahan Teh... ..	18
1.2.4. Mesin dan Peralatan .....	19
1.2.5. Sarana dan Prasarana Penunjang.....	24
BAB II. Tugas Khusus Kerja Praktik... ..	28
2.1. Latar Belakang.....	28
2.2. Rumusan Masalah.....	30
2.3. Tujuan .....	30
2.4. Metodologi Pemecahan Masalah.....	31
2.5. Analisis Hasil Pengujian Mutu Teh Hitam. ....	32
2.6. Kesimpulan .....	42
DAFTAR PUSTAKA.....	44
GLOSARIUM.....	46

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 1. Letak Perusahaan dari Pelabuhan atau Kota Terdekat.....	3
Tabel 2. Elevasi atau Tinggi dari Permukaan Laut. ....	3
Tabel 3. Iklim atau Cuaca dan Jenis Tanah.....	4
Tabel 4. Jenis Teh CTC dan Spesifikasinya.....	14
Tabel 5. Sarana dan Prasarana Penunjang .....	25
Tabel 6. Standar Penerimaan Hasil Uji Mutu I.....	35
Tabel 7. Standar Penerimaan Hasil Uji Mutu II.....	36
Tabel 8. Rangkuman Kriteria Penilaian .....	38
Tabel 9. Standar Densitas.....	39
Tabel 10. Hasil Kadar Air.....	40
Tabel 11. Hasil Uji Organoleptik Pada Teh Hitam CTC .....	42

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Pabrik PT. Perkebunan Nusantara VI Unit Usaha Kayu Aro.....	3
Gambar 2. Struktur Organisasi PT. Perkebunan Nusantara VI.....	5
Gambar 3. Penerimaan Daun Pucuk .....	7
Gambar 4. Analisis Pucuk.....	7
Gambar 5. Pucuk Layu di Dalam WT. ....	8
Gambar 6. GLS ( <i>Green Leaf Sifter</i> ).....	9
Gambar 7. <i>Rotorvane</i> .....	10
Gambar 8. Gogi.....	10
Gambar 9. Fermentasi .....	11
Gambar 10. FBD ( <i>Fluid Bed Dryer</i> ).....	12
Gambar 11. <i>Vibro Finish</i> .....	13
Gambar 12. <i>Pre Paker</i> .....	15
Gambar 13. <i>Lay Out</i> .....	18
Gambar 14. WT ( <i>Withering Trough</i> ).....	19
Gambar 15. OTR ( <i>Open Top Roller</i> ).....	20
Gambar 16. <i>Rotorvane</i> .....	20
Gambar 17. RRB ( <i>Rotary Roll Breaker</i> ).....	21
Gambar 18. Gogi.....	21
Gambar 19. Fermentasi .....	22
Gambar 20. FBD ( <i>Fluid Bed Dryer</i> ).....	22
Gambar 21. <i>Vibro Finish</i> .....	23
Gambar 22. <i>Tea Bins</i> .....	23
Gambar 23. <i>Tea Packer</i> .....	24
Gambar 24. Struktur Kimia Teafavin dan Tearubigin... ..	29
Gambar 25. Kandungan Katekin Daun Teh.....	30
Gambar 26. Contoh Teh Harian CTC PT. Perkebunan Nusantara VI Unit Usaha Kayu Aro. ....	34
Gambar 27. Alat Pengujian Kadar Air.....	40
Gambar 28. Pengujian Organoleptik.....	41



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Peta Afdeling PT. Perkebunan Nusantara VI Unit Kayu Aro. ....	47
Lampiran 2. Denah Pabrik Teh Unit Usaha Kayu Aro. ....	48
Lampiran 3. Struktur Organisasi PT. Perkebunan Nusantara VI Teh Kayu Aro. ....	49
Lampiran 4. Diagram Alir Pengolahan CTC. ....	50
Lampiran 5. Diagram Alir Pengolahan Ortodoks ....	51
Lampiran 6. Dokumentasi Kegiatan. ....	52-56
Lampiran 7. <i>Logbook</i> ....	57-60
Lampiran 8. Sertifikat ....	61-62

**RINGKASAN**  
**EVALUASI PENGUJIAN MUTU TEH HITAM CTC**  
**(Crushing Tearing Curling) BERDASARKAN**  
**STANDAR MUTU PT. PERKEBUNAN**  
**NUSANTARA VI KAYU ARO, KABUPATEN**  
**KERINCI, JAMBI.**

**Nur Yunita Sari**  
**1800033097**

Pelaksanaan Kerja Praktik (KP) ini dilakukan pada 08 Maret – 08 April 2021 di PT. Perkebunan Nusantara VI yang beralamatkan di Bedeng Delapan, Kayu Aro Barat, Kabupaten Kerinci, Jambi. Perkebunan PTPN VI merupakan perusahaan negara yang berada di bawah naungan BUMN. Perusahaan ini mengolah pembuatan teh hitam secara CTC dan Ortodoks secara bersamaan. 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. Tujuan ini dapat di capai apabila bahan mentah yang akan diolah mempunyai kualitas yang baik dan cara pengolahan yang dilakukan baik pula. Pengolahan teh hitam meliputi pemilihan bahan baku (pemetikan), analisis pucuk, pelayuan, penggilingan, oksidasi enzimatis, pengeringan, sortasi kering, pengemasan serta penyimpanan. Secara umum hasil akhir dari pengolahan teh pada Pabrik Teh PTPN VI telah mencukupi baik secara kualitas maupun kuantitasnya, namun masih ada beberapa hal yang perlu di perbaiki.