

LAPORAN KERJA PRAKTIK
EVALUASI HASIL SORTASI KERING TEH HITAM PENGOLAHAN
ORTODOKS PT. PAGILARAN UP, KALIBOJA



Disusun oleh:
Andhienta Fembi Winaldhi

1800033076

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
2021

HALAMAN PENGESAHAN
PROSES SORTASI KERING TEH HITAM PADA PT. PAGILARAN UP,
KALIBOJA
2021

Disusun Oleh:

Nama : Andhianta Fembi Winaldhi

Nim : 1800033076

Pekalongan, Maret 2021

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing



Hari Haryadi, S.P., M.Sc

NIY. 60160961

Mengetahui,

Kepala Program Studi Teknologi Pangan



Ika Dyah Kumalasari, Ph.D

NIY. 60160914

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 "proses sortasi kering teh hitam di PT, Pagilaran UP. Kaliboja yang dimulai dari tanggal 21 Maret – 21 April 2021 di PT. Pagilaran UP, Kaliboja.

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 didukung oleh berbagai pihak sehingga penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Kedua Orang Tua yang telah membesarkan, mendidik, serta memberikan doa dan dukungan.
2. Ibu Ika Dyah Kumalasari, Ph.D. selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan yang telah memberikan izin praktek magang.
3. Ibu Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc. selaku Sekretaris Prodi Teknologi Pangan dan Pengelola Kerja Praktik PSTP yang telah memberikan surat izin kerja praktik lapangan.
4. Bapak Hari Haryadi, S.P., M.Sc selaku Dosen Pembimbing Kerja Praktik.
5. Ibu Wahidah Mahanani Rahayu S.TP, M.Sc sebagai dosen penguji sidang kerja praktik
6. Bapak Ulul Azmi S.TP , selaku kepala Unit Produksi PT. Pagilaran UP. Kaliboja yang telah memberikan izin untuk melaksanakan kerja praktik
7. Bapak Yuwono selaku kepala bagian pengolahan PT, Pagilaran UP, Kaliboja yang telah memberikan izin untuk melaksanakan praktek kerja lapangan.
8. Bapak Ardi selaku Asisten Aset/Humas yang telah membantu administrasi dan perizinan untuk melaksanakan praktek kerja lapangan
9. Bapak mandor pemetikan sampai sortasi kering
10. Bapak Sutar dan ibu Mujenah yang telah memberikan fasilitas istirahat saat melaksanakan kerja praktek
11. Millen natael, Ahmad Vicky hasan selaku teman seperjuangan pada kerja praktik di PT. Pagilaran UP, Kaliboja

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Andhienta Fembi Winaldhi
Nim : 1800033076
Program Studi : Teknologi Pangan
Fakultas : Teknologi Industri
Judul Topik Khusus : Proses sortasi kering Teh Hitam PT Pagilaran, UP.
Kaliboja, Pekalongan, Jawa Tengah

Menyatakan bahwa,

Laporan Kerja Praktik dengan judul di atas merupakan karya asli penulis tersebut di atas.

Apabila di kemudian hari terbukti pernyataan ini tidak benar saya bersedia dituntut sesuai hukum yang berlaku.

Pemalang, 5 juli 2021

Pembuat pernyataan

Andhienta Fembi Winaldhi

NIM. 1800033076

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR ISI	i
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	5
1.2.2 Pengolahan	7
1.2.3 Mesin dan Peralatan	14
BAB II. TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK	26
2.1 Latar Belakang	26
2.2 Tujuan Kerja Praktik	27
2.3 Metodologi Pelaksanaan Kerja Praktik	28
2.4 Hasil dan Pembahasan	28
2.4.1 Manajemen Pengendalian Mutu Bahan Baku	28
2.4.2 Sanitasi dan Hygiene Karyawan	31
2.4.3 Sortasi Kering.....	40
2.5 Kesimpulan	47
DAFTAR PUSTAKA	49

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 1 pemetikan daun teh.....	17
Gambar 1 2 Pengangkutan pucuk di TPH.....	20
Gambar 1 3 Ruang pelayuan	21
Gambar 1 4 Ruang sortasi basah	22
Gambar 1 5 Ruang pengeringan.....	24
Gambar 1 6 Ruang sortasi kering.....	24
Gambar 1 7 Withering Trough (dokumentasi pribadi).....	26
Gambar 1 8 Machine Chamber (dokumentasi pribadi).....	26
Gambar 1 9 Troly pengangkut pucuk (dokumentasi pribadi)	27
Gambar 1 10 Open Top Roller (dokumentasi pribadi).....	27
Gambar 1 11 Mesin ITR (dokumentasi pribadi)	28
Gambar 1 12 Rotary Roll Breaker (dokumentasi pribadi)	28
Gambar 1 13 Mesin Rotorvane (dokumentasi pribadi).....	29
Gambar 1 14 Humidifier/pengabut	29
Gambar 1 15 Gerobak pengangkut(dokumentasi pribadi)	30
Gambar 1 16 Baki (dokumentasi pribadi)	30
Gambar 1 17 Kereta Baki (dokumentasi pribadi)	30
Gambar 1 18 Kipas penyedot debu (dokumentasi pribadi).....	31
Gambar 1 19 Mesin pengering CCC dan Millenia (dokumentasi pribadi)	31
Gambar 1 20 Mesin ITX (dokumentasi pribadi).....	32
Gambar 1 21 Mesin Crusher (dokumentasi pribadi).....	32
Gambar 1 22 Chota 4 corong (dokumentasi pribadi).....	33
Gambar 1 23 Mesin vibro (dokumentasi pribadi)	33
Gambar 1 24 Mesin Disk Mill (dokumentasi pribadi)	34
Gambar 1 25 Mesin Winnowe/Thee Wan (dokumentasi pribadi)	34
Gambar 1 26 Conveyor Mixing (dokumentasi pribadi)	35
Gambar 1 28 Denah sortasi kering bubuk I,II,III dan Badag Sumber: PT Pagilaran UP Kaliboja.....	42
Gambar 1 29.....	49
Gambar 1 30.....	49

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Daftar pemetikan wilayah	9
Tabel 2. Sarana dan prasarana penunjang	32
Tabel 3. Uji Density... ..	47
Tabel 4. Uji organoleptik	48

DAFTAR LAMPIRAN

Foto logbook pelaksanaan kerja praktek	417
Foto surat keterangan selesai kerja praktik	50
Foto formulir nilai pembimbing lapangan	51

RINGKASAN

Salah satu perusahaan yang memproduksi teh hitam di Indonesia adalah PTPagilaran UP, Kaliboja. Sistem pengolahan teh hitam di PT Pagilaran UP, Kaliboja menggunakan sistem pengolahan Orthodox Rotorvane untuk menghasilkan bubuk teh hitam sesuai dengan permintaan pasar yaitu memiliki ukuran partikel yang kecil (*broken tea*) dan cepat seduh (*quick brewing*).

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam kegiatan magang ini adalah observasi, wawancara, pencatatan, studi pustaka dan terjun langsung ke lapangan dalam kegiatan-kegiatan proses produksi. Pengambilan lokasi praktek magang di PT. Pagilaran UP, Kaliboja karena perusahaan tersebut merupakan perusahaan yang mengolah hasil pertanian terutama teh. Selain itu, PT. Pagilaran UP, Kaliboja merupakan perusahaan dalam negeri yang berdedikasi tinggi. Proses produksi teh hitam di PT. Pagilaran UP, Kaliboja adalah sebagai berikut yaitu penerimaan pucuk, pelayuan, penggulangan, penggilingan dan sortasi basah, fermentasi, pengeringan, sortasi kering dan pengepakan. Pada proses produksi harus diperhatikan pengendalian mutu pada tiap tahapnya, agar didapat produk yang berkualitas dan aman untuk dikonsumsi oleh masyarakat. Hasil praktek magang menunjukkan bahwa proses produksi teh hitam sangat baik dan untuk pengolahan di setiap prosesnya harus lebih diawasi lagi agar dihasilkan mutu teh yang baik. Sedangkan untuk pengolahan proses produksi harus diperhatikan pada tahap pelayuan supaya pucuk teh layu secara merata sehingga dihasilkan teh yang bermutu tinggi dan pada saat pucuk teh akan dimasukkan dalam *withering trough* sering ada pucuk teh yang berjatuh di lantai dan pegawai langsung mengambilnya dan dimasukkan dalam *withering trough* lagi tanpa memperhatikan kebersihannya. Hal ini dapat mempengaruhi kualitas produk teh.