

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN (PKL)
“ANALISIS KADAR AIR DAN PENGGUNAAN JENIS
PENGEMAS TEH HITAM YANG DIGUNAKAN DI
UNIT PRODUKSI PAGILARAN, PT. PAGILARAN,
BATANG, JAWA TENGAH”**



ACC
Wahidah
9/8 2020

Disusun Oleh :

**Wina Firda Mawaddah
(1700033029)**

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

HALAMAN PENGESAHAN

**ANALISIS KADAR AIR DAN PENGGUNAAN JENIS PENGEMAS TEH
HITAM YANG DIGUNAKAN DI
UNIT PRODUKSI PAGILARAN, PT. PAGILARAN, BATANG, JAWA TENGAH
2020**

Disusun oleh:

Wina Firda Mawaddah

(1700033029)

Yogyakarta, 15 Agustus 2020

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing



Wahidah Mahanani Rahayu, S.T.P., M.Sc.

NIY. 60160962

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan

A handwritten signature in blue ink, which appears to be 'Ika Dyah Kumalasari'.

(Ika Dyah Kumalasari, Ph.D.)

NIY. 60160914

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Wina Firda Mawaddah

NIM 1700033029

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa Laporan Kerja Praktik yang berjudul “**ANALISIS KADAR AIR DAN PENGGUNAAN JENIS PENGEMAS TEH HITAM YANG DIGUNAKAN DI UNIT PRODUKSI PAGILARAN, PT. PAGILARAN, BATANG, JAWA TENGAH**” benar-benar hasil pengerjaan, Pemikiran dan pemaparan saya sendiri. Jika terdapat hasil karya orang lain, saya akan mencantumkan sumber secara jelas. Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi yang diberikan pihak kampus dan sanksi lain sesuai dengan norma yang berlaku.

Yogyakarta, Agustus 2020

Yang membuat pernyataan



Wina Firda Mawaddah

1700033029

KATA PENGANTAR

Puji serta syukur saya panjatkan kehadirat Allah SWT. Atas segala rahmat dan hidayah-Nya sehingga saya dapat menyelesaikan laporan kerja praktik ini dengan judul “ANALISIS KADAR AIR DAN PENGGUNAAN JENIS PENGEMAS TEH HITAM YANG DIGUNAKAN DI UNIT PRODUKSI PAGILARAN, PT. PAGILARAN, BATANG, JAWA TENGAH”. Kerja Praktik merupakan salah satu syarat kurikulum yang harus ditempuh oleh setiap mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta dalam rangka menyelesaikan program pendidikan jenjang Strata Satu. Kerja praktik ini bertujuan agar mahasiswa dapat melihat dan membandingkan hal-hal yang bersifat teoritis dengan kenyataan yang ada di lapangan serta selain untuk menambah wawasan keilmuan dan pengalaman kerja bagi mahasiswa tentang dunia industri.

Saya menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari kesempurnaan. Untuk itu saya sangat mengharapkan adanya kritik dan saran dari semua pihak demi kesempurnaan dari laporan kerja praktik ini. Akhir kata saya berharap, semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi rekan-rekan mahasiswa-mahasiswi dan pembaca sekaligus demi menambah pengetahuan tentang Praktik Kerja Lapangan.

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER.....	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
BAB I.....	1
TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	1
PROFIL PERUSAHAAN/INSTANSI.....	3
Sejarah.....	6
Layout Pabrik.....	10
Denah Lantai 2.....	12
Denah Lantai 1	13
Visi & Misi Perusahaan	14
VISI.....	14
MISI	14
Stuktur Organisasi Perusahaan	15
PROSES PRODUKSI.....	17
Bahan Baku dan Produk Akhir	19
Bahan Baku.....	19

Produk akhir.....	22
Proses Produksi.....	25
Mesin dan Peralatan.....	28
Sarana dan Prasarana Penunjang	33
Layout Produksi.....	35
BAB II.....	37
TOPIK KHUSUS.....	37
Latar Belakang.....	37
Rumusan Masalah.....	40
Tujuan	40
Metodologi Pemecahan Masalah	41
Analisis Hasil Pemecahan Masalah	42
5. Kesimpulan	53

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 PT. Pagilaran.....	3
Gambar 2 Denah Lantai 2.....	12
Gambar 3 Denah Lantai 1.....	13
Gambar 4 Penimbangan Pucuk Daun Teh.....	17
Gambar 5 Pelayuan Pucuk Teh.....	18
Gambar 6 Sortasi Basah.....	19
Gambar 7 Fermentasi.....	19
Gambar 8 Proses Pengeringan.....	20
Gambar 9 Sortasi Kering.....	21
Gambar 10 Timbangan Analit.....	28
Gambar 11 Plastik.....	28
Gambar 12 Withering trough.....	29
Gambar 13 Blower.....	29
Gambar 14 Keranjang PL.....	29
Gambar 15 Termometer.....	30
Gambar 16 Heat Exchanger.....	30
Gambar 17 Sapu Lidi.....	31
Gambar 18 Peti Angkut.....	31
Gambar 19 Open Top Roller.....	31
Gambar 20 Mesin Sortasi Basah.....	32
Gambar 21 Gerobak Penampung.....	33
Gambar 22 Baki Fermentasi.....	33
Gambar 23 Rak Fermentasi.....	34
Gambar 24 kartu oksidasi.....	34
Gambar 25 Rumah pengering.....	34
Gambar 26 Meja Pendingin.....	35
Gambar 27 Mesin Sortasi Kering.....	35
Gambar 28 Timbangan.....	35
Gambar 29 Tea Bulker.....	36
Gambar 30 Vibrator.....	36
Gambar 31 Pallet.....	36

Gambar 32 Forklift	37
Gambar 33 Denah Lantai 2	38
Gambar 34 Denah Lantai 1	38
Gambar 35 Grafik kadar air mutu produk jadi teh hitam.....	39
Gambar 36 Jenis Petikan P+1	39
Gambar 37 Jenis Petikan P+2	40
Gambar 38 Jenis Petikan P+3	40
Gambar 39 Paper Sack.....	40
Gambar 40 Karung Plastik.....	41

ANALISIS KADAR AIR DAN PENGGUNAAN JENIS PENGEMAS TEH HITAM YANG DIGUNAKAN DI UNIT PRODUKSI PAGILARAN, PT. PAGILARAN, BATANG, JAWA TENGAH

Wina Firda Mawaddah
Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan Kampus 4
UAD Ringroad Selatan Yogyakarta

ABSTRAK

Kekayaan alam Indonesia merupakan suatu sumber daya alam yang harus dijaga kelestariannya. Salah satunya dibidang perkebunan yang merupakan sektor perluasan dari bidang pertanian. Salah satu minuman penyegar yang terkenal di Indonesia adalah teh. Teh menjadi bahan minuman yang sangat digemari hampir semua kalangan masyarakat di Indonesia dan diseluruh dunia setelah air. Teh merupakan salah satu sumber daya alam yang dihasilkan dari pengolahan pucuk (daun muda) tanaman teh, *Camellia Sinensis L.Kuntze* yang dipakai sebagai minuman. Penilaian kualitas mutu teh sangat dipengaruhi oleh kondisi pucuk teh dan cara pengolahannya. Tujuan dari penelitian kerja praktik ini yaitu untuk mengetahui apa saja penyebab terjadi tingginya kadar air pada teh hitam serta untuk mengetahui jenis kemasan yang digunakan dan membandingkannya dengan jenis kemasan menurut SNI. Pengumpulan data dilakukan dari tanggal 25 february-17 maret 2020 di lokasi pabrik teh Pagilaran, PT Pagilaran.

Hasil yang diperoleh dari kerja praktik ini yaitu: Yang mempengaruhi tinggi atau rendahnya kadar air pada teh hitam yaitu bahan baku (jenis petikan), metode (pengeringan dan penggudangan), pekerja (kurang teliti dan kelelahan), serta alat yang digunakan (Rotorvane (RV) dan jenis pengemas). Seharusnya hal-hal tersebut lebih diperhatikan agar kadar air pada teh hitam tetap terjaga dengan baik dan sesuai dengan SNI. Karena apabila kadar air tinggi, mutu teh semakin buruk. Hal itu disebabkan karena jika kadar air tinggi maka bubuk teh akan mudah berjamur, sehingga mutu teh akan semakin berkurang dan teh tidak dapat disimpan dalam waktu lama. Jenis kemasan yang digunakan untuk mengemas teh hitam yaitu : Paper sack dan karung plastik. Dan jenis kemasan tersebut sudah sesuai dengan SNI 1902:2016 karena mampu menjaga mutu produk teh hitam.

Kata kunci: Jenis kemasan, Kadar air, Teh

ANALISIS KADAR AIR DAN PENGGUNAAN JENIS PENGEMAS TEH HITAM YANG DIGUNAKAN DI UNIT PRODUKSI PAGILARAN, PT. PAGILARAN, BATANG, JAWA TENGAH

Wina Firda Mawaddah
Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan Kampus 4
UAD Ringroad Selatan Yogyakarta

ABSTRAK

Indonesia's natural wealth is a natural resource that must be maintained. One of them is in the field of plantations which is an expansion sector of agriculture. One of the most famous refreshing drinks in Indonesia is tea. Tea is a very popular beverage ingredient in almost all people in Indonesia and around the world after water. Tea is one of the natural resources produced from the processing of the shoots (young leaves) of the tea plant, *Camellia Sinensis* L.Kuntze which is used as a drink. The quality assessment of tea quality is greatly influenced by the condition of tea shoots and the way they are processed. The purpose of this practical work research is to find out what causes the high water content in black tea and to find out the type of packaging used and compare it with the type of packaging according to SNI. Data collection was conducted from February 25 to March 17, 2020 at the site of pagilaran tea factory, PT Pagilaran.

The results obtained from the work of this practice are: Those that affect the high or low water content in black tea are raw materials (type of citation), method (drying and grinding), workers (lack of conscientiousness and fatigue), and tools used (Rotorvane (RV) and type of packer). These things should be more considered so that the water content in black tea is maintained properly and in accordance with the SNI. Because when the water content is high, the quality of tea gets worse. This is because if the water content is high then the tea powder will be easily moldy, so the quality of tea will be reduced and tea cannot be stored for a long time. The type of packaging used to pack black tea is: Paper sack and plastic sack. And this type of packaging is in accordance with SNI 1902:2016 because it is able to maintain the quality of black tea products.

Keywords: Packaging type, Moisture content, Tea