

**LAPORAN KERJA PRAKTIK**

**ANALISIS DENSITAS TEH HITAM ORTHODOKS GRADE 1 DI  
PT. PERKEBUNAN NUSANTARA VIII KEBUN SEDEP, KAB.  
BANDUNG, JAWA BARAT**



**Disusun Oleh:  
Novita Hidayati  
(1900033134)**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI  
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN**

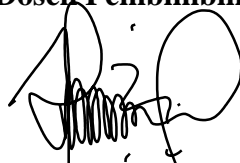
**November, 2021**

**HALAMAN PENGESAHAN**

**ANALISIS DENSITAS TEH HITAM ORTHODOKS GRADE 1 DI PT.  
PERKEBUNAN NUSANTARA VIII KEBUN SEDEP, KAB. BANDUNG, JAWA  
BARAT  
2021**

**Disusun oleh:  
Novita Hidayati  
(1900033134)**

**Yogyakarta, 21 Februari 2022  
Telah diperiksa dan disetujui oleh:  
Dosen Pembimbing**



**Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc  
NIY. 60160962**

**Mengetahui,  
Kaprosdi Teknologi Pangan**



**Ika Dyah Kumalasari, Ph.D.  
NIY. 60160914**

## KATA PENGANTAR

Bismillahirrahmanirrahim

*Alhamdulillahirabbil'alamin*, puji syukur saya kepada Allah SWT yang telah memberikan rahmat serta karunianya sehingga penulis dapat menyelesaikan Kerja Praktik (KP) dengan judul “Analisis Densitas Hasil Sortasi Teh Hitam Orthodox Terhadap Standar Mutu Teh Hitam Orthodox di PT. Perkebunan Nusantara VIII Kebun Sedep, Bandung, Jawa Barat”. Tidak lupa juga, shalawat serta salam saya haturkan kepada Nabi Muhammad saw. Yang telah membawa umat manusia ke zaman yang terang benderang dengan kaya ilmu pengetahuan.

Laporan kerja praktik ini disusun berdasarkan kerja praktik di PTPN VIII Kebun Sedep, Bandung, Jawa Barat yang dilaksanakan mulai dari tanggal 11 Oktober sampai dengan 6 November 2021 sebagai syarat telah terlaksananya kegiatan Kerja Praktik mahasiswa Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.

Penulisan dan penyusunan laporan ini tidak akan terlaksana dengan baik tanpa bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu melancarkan pelaksanaan Kerja Praktik di PTPN VIII Kebun Sedep, Bandung, Jawa Barat hingga dapat menyusun dan menyelesaikan laporan Kerja Praktik ini. Ucapan terimakasih saya ucapkan secara khusus kepada:

1. Kedua orang tua saya yang telah membantu dan mendukung saya baik secara lahir maupun batin serta selalu mendoakan saya.
2. Ibu Ika Dyah Kumalasari, Ph.D., selaku Kaprodi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.
3. Ibu Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing Kerja Praktik sekaligus Dosen Pembimbing Akademik yang telah banyak memberikan dukungan, arahan serta pembelajaran pra kerja praktik dan penyusunan laporan.
4. Jajaran dosen Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.
5. Bapak Heru Supriadi, SP. Selaku manajer PTPN VIII Kebun Sedep yang telah mengizinkan kami untuk melaksanakan Kerja Praktik di Pabrik Teh Hitam Orthodox PTPN VIII Kebun Sedep.

6. Seluruh asisten, mandor, staff, dan karyawan di PTPN VIII yang telah membimbing dan menemani serta memberikan pengetahuan mengenai proses pengolahan teh hitam orthodox di PTPN VIII Kebun Sedep, Bandung, Jawa Barat.
7. Keluarga Bapak Agus yang sudah memfasilitasi tempat tinggal selama Kerja Praktik
8. Mila Nur Fitri dan Indri Rahmawati selaku rekan Kerja Praktik yang telah bekerja sama dari sebelum kerja praktik berlangsung hingga usai.

Penulis menyadari bahwa penyusunan laporan kerja praktik ini masih banyak kekurangan dan kekeliruan, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik serta saran yang dapat memperbaiki laporan kerja praktik ini. Harapannya, semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi siapapun yang membaca, Aamiin.

## DAFTAR ISI

LAPORAN KERJA PRAKTIK .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN .....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR TABEL .....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN .....	xi
RINGKASAN.....	xii
<b>BAB I TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN .....</b>	<b>1</b>
1.1    Profil Perusahaan .....	1
1.1.1    Sejarah Perusahaan .....	1
1.1.2    Struktur Organisasi .....	2
1.1.3    Sumber Daya Manusia .....	6
1.2    Proses Produksi.....	6
1.2.1    Bahan Baku .....	7
1.2.2    Produk Akhir .....	9
1.2.3    Tahapan Produksi .....	14
1.2.4    Mesin dan Peralatan.....	26
1.2.6    Sarana dan Prasarana Penunjang .....	37
<b>BAB II TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK .....</b>	<b>39</b>
2.1    Latar Belakang .....	39
2.2    Rumusan Masalah.....	40
2.3    Tujuan .....	40
2.4    Metodologi Pemecahan Masalah .....	40
2.4.1    Tempat dan Waktu.....	40
2.4.2    Metode Pengumpulan Data .....	40
2.4.3    Data yang Digunakan .....	41
2.5    Analisis Hasil Pemecahan Masalah .....	41
2.5.1    Analisis Pengendalian Mutu Densitas Teh Hitam Orthodox .....	41
2.5.2    Analisis Penyebab Masalah .....	49
2.6    Kesimpulan .....	54

DAFTAR PUSTAKA.....	55
LAMPIRAN .....	56

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Data Karyawan PTPN VIII Kebun Sedep .....	6
Tabel 1.2 Jenis Produk Akhir The Hitam Orthodox di PTPN VIII Kebun Sedep .....	9
Tabel 1.3 Spesifikasi Monorail.....	26
Tabel 1.4 Spesifikasi WT .....	27
Tabel 1.5 Spesifikasi OTR .....	28
Tabel 1.6 Spesifikasi Rotorvane 15” .....	29
Tabel 1.7 Spesifikasi RWS.....	29
Tabel 1.8 Spesifikasi ITR .....	30
Tabel 1.9 Spesifikasi Humidifier.....	30
Tabel 1.10 Spesifikasi Two Stage Dryer .....	31
Tabel 1.11 Spesifikasi Druck Roll.....	32
Tabel 1.12 Spesifikasi ITX.....	32
Tabel 1.13 Spesifikasi Teawan.....	33
Tabel 1.14 Spesifikasi Chouta .....	34
Tabel 1.15 Spesifikasi Tea Bin.....	35
Tabel 1.16 Spesifikasi Tea Bulker.....	36
Tabel 1.17 Spesifikasi Bag Shaper .....	36
Tabel 2.1 Standar Densitas Teh Hitam Orthodox PTPN VIII Kebun Sedep.....	43
Tabel 2.2 Hasil Densitas Teh Hitam Orthodox selama 7 Hari.....	44

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Struktur Organisasi PTPN VIII Kebun Sedep .....	5
Gambar 1.2 Pengujian inner dan outer quality .....	13
Gambar 1.3 Diagram Alir Proses Pengolahan Teh Hitam Orthodox.....	14
Gambar 1.4 Penerimaan Bahan Baku Pucuk.....	15
Gambar 1.5 Proses Pelayuan Bahan Baku Pucuk.....	16
Gambar 1.6 Proses Penggilingan Teh.....	18
Gambar 1.7 Proses Sortasi Basah .....	19
Gambar 1.8 Proses Oksidasi Enzimatis.....	20
Gambar 1.9 Proses Pengeringan.....	23
Gambar 1.10 Proses Sortasi Bubuk Teh Hasil Pengeringan .....	24
Gambar 1.11 Proses Pengepakan dan Penyimpanan Teh Jadi .....	25
Gambar 1.12 Alat Monorail .....	26
Gambar 1.13 Alat WT .....	27
Gambar 1.14 Mesin OTR .....	28
Gambar 1.15 Mesin Rotorvane 15” .....	29
Gambar 1.16 Mesin Two Stage Dryer.....	31
Gambar 1.17 Mesin Druck Roll .....	32
Gambar 1.18 Mesin ITX.....	33
Gambar 1.19 Alat Teawan.....	34
Gambar 1.20 Alat Chouta.....	35
Gambar 1.21 Alat Tea Bin.....	35
Gambar 1.22 Alat Tea Bulker.....	36
Gambar 1.23 Alat Bag Shaper.....	37
Gambar 2.1 Diagram Alir Uji Densitas Teh Hitam Orthodox Hasil Sortasi dengan Free Fall.....	43
Gambar 2.2 Control Chart Densitas Teh Hitam Othodoks Jenis Dust .....	45
Gambar 2.3 Control Chart Densitas Teh Hitam Orthodox Jenis BOP .....	45
Gambar 2.4 Control Chart Densitas Teh Hitam Orthodox Jenis BOP 1 .....	46
Gambar 2.5 Control Chart Densitas Teh Hitam Orthodox Jenis BOP 1 SP .....	47
Gambar 2.6 Control Chart Densitas Teh Hitam orthodox Jenis BOPF .....	47
Gambar 2.7 Control Chart Densitas Teh Hitam Orthodox Jenis PF.....	48



Gambar 2.8 Diagram Fishbone Densitas Teh Hitam Orthodox yang Tidak Memenuhi Standar .....	50
---	----