

**PENILAIAN ORGANOLEPTIK TEH HITAM ORTHODOX HASIL PROSES
FERMENTASI DI PT PAGILARAN, KETELENG, KEC. BLADO, KAB.
BATANG, JAWA TENGAH**



Disusun oleh:

**Afi Indah Mayang Sari
(1911033056)**


**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
2022**

HALAMAN PENGESAHAN

**PENILAIAN ORGANOLEPTIK TEH HITAM ORTHODOX HASIL PROSES
FERMENTASI DI PT PAGILARAN, KETELENG, KEC. BLADO, KAB.
BATANG, JAWA TENGAH**


**Disusun oleh :
Afi Indah Mayang Sari
(1911033056)**

**Yogyakarta, tgl bulan tahun
Telah diperiksa dan disetujui oleh
Dosen Pembimbing**



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

**Mengetahui,
Kaprodi Teknologi Pangan**



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

PERNYATAAN KEASLIAN

Bismillahirrahmanirrahim

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Afi Indah Mayang Sari

NIM : 1911033056

Program Studi : Teknologi Pangan

Fakultas : Teknologi Industri

Topik Khusus : Penilaian Organoleptik Teh Hitam Orthodox Hasil Proses Fermentasi
di PT Pagilaran, Keteleng, Kec. Blado, Kab. Batang, Jawa Tengah

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan kerja praktik di PT PAGILARAN ini merupakan ASLI karya saya sendiri. Apabila dikemudian hari terbukti melakukan penjiplakan dengan karya orang lain, maka saya siap menerima sanksi apapun.

Demikian pernyataan keaslian karya saya yang saya buat dengan sebenarnya

Yogyakarta, 18 Juli 2022



Afi Indah Mayang Sari

NIM 1911033056

KATA PENGANTAR

Puji serta syukur senantiasa dipanjatkan atas ke hadirat Allah SWT. yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Kerja Praktik (KP) ini dengan judul “Penilaian Organoleptik Teh Hitam Orthodox Hasil Proses Fermentasi di PT Pagilaran, Keteleng, Kec. Blado, Kab. Batang, Jawa Tengah”. Laporan kerja praktik ini merupakan bukti dari kerja praktik yang dilakukan selama satu bulan di PT. Pagilaran UP Pagilaran. Dalam penyusunan laporan saya banyak menerima bantuan dari berbagai pihak yang mendukung. Oleh karena itu, saya mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Titisari Juwitaningtyas, S.T.P, M.Sc selaku dosen Pembimbing Kerja Praktik
2. Ibu Ika Dyah Kumalasari, Ph.D selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan
3. Ibu Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc. selaku Dosen Koordinator Kerja Praktik Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan
4. Bapak Dr. Ir. Witjaksono, M. Sc. selaku Direktur Produksi dan Komersial PT. Pagilaran yang telah memberikan kesempatan dan memfasilitasi penulis dalam kegiatan Kerja Praktik Lapangan
5. Bapak Agus Budi Setiawan, S.P., M.Sc., Ph.D. selaku kepala Unit Produksi Pagilaran
6. Ibu Yudhia Nurhaelena, S.P selaku Kepala Bagian Penelitian dan Pengembangan
7. Bapak Akbar Rahmatullah, S.T.P. selaku kepala Bagian Pabrik dan pembimbing lapangan
8. Seluruh mandor, staff, dan karyawan di PT. Pagilaran Unit Produksi Pagilaran yang telah membantu dan menemani saya serta memberikan wawasan mengenai proses pengolahan teh hitam *orthodox*
9. Nur Indah Sari dan Sinta Nur Istiqomah selaku rekan kerja praktik saya di PT Pagilaran UP Pagilaran serta teman-teman Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan

10. Keluarga saya yang selalu memberikan dukungan serta do'a sehingga penulis dapat menyelesaikan kegiatan Kerja Praktik dengan baik

Laporan ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan atau pihak lain yang membutuhkan. Saya memohon maaf atas segala kesalahan dalam penulisan laporan ini.

Yogyakarta, 18 Juli 2022



Afi Indah Mayang Sari

1911033056

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	x
RINGKASAN.....	xi
BAB I.....	1
1.1. Profil Perusahaan/Instansi.....	1
1.2. Proses Produksi.....	5
BAB II	53
2.1. Latar belakang.....	53
2.2. Rumusan masalah	57
2.3. Tujuan	57
2.4. Metodologi Pemecahan Masalah	58
2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah	60
2.6. Kesimpulan	66
DAFTAR PUSTAKA.....	68
LAMPIRAN	70

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Kenampakan bubuk teh <i>first grade</i>	9
Tabel 1.2. Kenampakan bubuk teh <i>second grade</i>	9
Tabel 2.1. Kandungan Katekin dan Kafein pada Bagian-bagian Pucuk Teh dalam % Berat Kering.....	56
Tabel 2.2. Hasil Uji Organoleptik Jenis Teh PF.....	63
Tabel 2.3. Hasil Uji Organoleptik Jenis Teh Dust.....	64
Tabel 2.4. Hasil Uji Organoleptik Jenis Teh BOHEA	65

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1. Struktur Organisasi PT Pagilaran	4
Gambar 1.2. Analisis Pucuk	6
Gambar 1.3. Produk Antara Teh Hitam Ortodhox	8
Gambar 1.4. Penimbangan Pucuk Daun Teh.....	12
Gambar 1.5. Proses Pelayuan Pucuk Teh	13
Gambar 1.6. Proses Sortasi Basah	15
Gambar 1.7. Proses Fermentasi	17
Gambar 1.8. Proses Pengeringan.....	19
Gambar 1.9. Proses Sortasi Kering.....	21
Gambar 1.10. <i>Paper Sack</i>	23
Gambar 1.11. Boks Karton.....	23
Gambar 1.12. Karung Plastik	24
Gambar 1.13. Proses Pengemasan dan Penyimpanan	25
Gambar 1.14. Diagram Alir Kualitatif.....	26
Gambar 1.15. Neraca Massa.....	27
Gambar 1.16. <i>Whitering Trough</i>	28
Gambar 1.17. <i>Blower</i>	29
Gambar 1.18. <i>Heat Exchanger</i>	30
Gambar 1.19. Timbangan	31
Gambar 1.20. Peti Angkut	31
Gambar 1.21. Sapu Lidi.....	32
Gambar 1.22. Penyekat.....	32
Gambar 1.23. <i>Open Top Roller</i>	33
Gambar 1.24. <i>Innova Tea Roller</i>	34
Gambar 1.25. <i>Conveyor</i>	35
Gambar 1.26. <i>Rotary Roll Breaker (RRB)</i>	36
Gambar 1.27. <i>Humidifier</i>	37
Gambar 1.28. Kereta Bubuk	38
Gambar 1.29. Baki Fermentasi	38
Gambar 1.30. <i>Trolly</i> Fermentasi.....	39
Gambar 1.31. Kartu Oksidasi	39

Gambar 1.32. Mesin TEHA.....	40
Gambar 1.33. Mesin CCC	40
Gambar 1.34. <i>Crusher</i>	41
Gambar 1.35. <i>Chota Shiffer</i>	42
Gambar 1.36. Mesin Vibro.....	43
Gambar 1.37. <i>Thee Wan</i>	44
Gambar 1.38. <i>Tea Bulker</i>	45
Gambar 1.39. <i>Tea Packer</i>	46
Gambar 1.40. Pallet	46
Gambar 1.41. <i>Forklift</i>	47
Gambar 1.42. Lantai 2 <i>Layout</i> Produksi.....	50
Gambar 1.43. Lantai 1 <i>Layout</i> Produksi.....	51
Gambar 2.1. Uji Organoleptik.....	57
Gambar 2.2. Diagram Alir Penyelesaian Masalah	58

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Data Hasil Uji Organoleptik	70
Lampiran 2. Form Penilaian Pembimbing Lapangan	75
Lampiran 3. Lembar Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik	76
Lampiran 4. Log Book Pelaksanaan Kerja Praktik	77