

**ANALISIS JENIS PETIKAN TEH HITAM ORTHODOX  
DI PT PAGILARAN, KAB. BATANG, PROV. JAWA TENGAH**



**Disusun Oleh:**

**Nur Indah Sari**

**(1911033091)**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN**

**FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI**

**UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN**

**April, 2022**

**HALAMAN PENGESAHAN**

**ANALISIS JENIS PETIKAN TEH HITAM ORTHODOX**

**DI PT PAGILARAN, KAB. BATANG, PROV. JAWA  
TENGAH**

**Disusun oleh:**

**Nur Indah Sari**

**(1911033091)**

**Yogyakarta, 11 Agustus 2022 Telah**

**diperiksa dan disetujui oleh**

**Dosen Pembimbing**



**Titisari Juwitaningtyas, STP., M.Sc**

**NIY. 60160962**

**Mengetahui,**

**Kaprodi Teknologi Pangan**



**(Ika Dyah Kumalasari, Ph. D)**

**NIY. 60160914**

## PERNYATAAN KEASLIAN

Bismillahirrahmanirrahiim

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Nur Indah Sari

NIM : 1911033091

Prodi : Teknologi Pangan

Fakultas : Teknologi Industri

Topik Khusus : Analisis Jenis Petikan Teh Hitam Orthodox PT Pagilaran, Kab. Batang, Jawa Tengah.

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan kerja praktik di PT Pagilaran Unit Produksi Pagilaran Batang ini merupakan karya saya sendiri yang saya susun tanpa melakukan penjiplakan. Berdasarkan pernyataan tersebut, saya siap dikenakan sanksi apabila terdapat kecurangan dalam laporan kerja praktik yang saya susun.

Yogyakarta, 25 April 2022



Nur Indah Sari

1911033091

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah memberikan segala nikmat dan hidayah-Nya sehingga penulis mampu menyelesaikan kerja praktik di PT PAGILARAN dengan baik, lancar dan tentunya mendapat ilmu yang bermanfaat. SyukurAlhamdulillah penulis mampu menyelesaikan laporan praktik di PT PAGILARAN yang berjudul “ANALISIS JENIS PETIKAN TEH HITAM ORTHODOX PT PAGILARAN, KAB. BATANG, PROV. JAWA TENGAH”. Laporan kerja praktik ini disusun berdasarkan kegiatan kerja praktik selama satu bulan yang di mulai pada tanggal 4 april-30 april 2022 di PT PAGILARAN Desa Keteleng, Kecamatan Blado, Kabupaten Jawa Tengah. Adapun tujuan dari pelaksanaan kerja praktik ini yaitu mempunyai pengalaman, pengetahuan dan wawasan lebih di bidang pengolahan pangan.

Penulis menyadari bahwa penyusunan laporan kerja praktik ini tidak terlepas dari pengarahan, petunjuk, dukungan, bantuan dan Do'a semua pihak yang terlibat. Maka dari itu, dengan segenap hati perkenankanlah penulis untuk mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Ika Dyah Kumalasari, Ph.D. selaku kepala program studi teknologi pangan.
2. Ibu Amalya Nurul Khairi, S.T.P.,M.Sc.selaku koordinator kerja praktik.
3. Ibu Titisari Juwitaningtyas, S.T.P.,M.Sc. selaku dosen pembimbing yang telah memberikan pengarahan.
4. Bapak Dr.Ir.Witjaksono, M.Sc. selaku direktur produksi PT Pagilaran.
5. Bapak Agus Budi Setiawan, S.P.,M.Sc.,Ph.D. selaku kepala Unit Produksi.
6. Ibu Yudhia Nurhaela, S.P. selaku kepala LITBANG PT Pagilaran.
7. Bapak Akbar Rahmatullah, S.T.P. selaku kepala bagian pabrik PT Pagilaran.
8. Orang Tua yang selalu memberikan dukungan moril dan materi serta Do'a yang tiada henti sehingga penulis dapat menyelesaikan kegiatan kerja praktik dengan baik.
9. Seluruh karyawan LITBANG yang telah membantu jalannya kerja praktik.

Dengan tersusunnya laporan kegiatan kerja praktik ini, kami berharap laporan yang penulis buat dapat membantu dan bermanfaat bagi pembaca. Penulis berharap saran dan kritik yang membangun untuk perbaikan kedepannya.

Batang, 25 April 2022

A handwritten signature in blue ink, consisting of a large, stylized initial 'C' followed by a series of loops and a final vertical stroke.

Penulis

## DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN .....	2
PERNYATAAN KEASLIAN .....	3
KATA PENGANTAR.....	4
DAFTAR ISI.....	6
DAFTAR TABEL .....	7
DAFTAR GAMBAR .....	8
DAFTAR LAMPIRAN .....	10
RINGKASAN .....	11
BAB I .....	12
TINJAUAN PUSTAKA.....	12
1.1 Profil perusahaan .....	12
1.1.1. Sejarah Perusahaan .....	12
1.1.2. Visi Misi.....	14
1.1.3. Sruktur Organisasi.....	15
1.2 Proses Produksi.....	18
1.2.1. Bahan Baku.....	18
1.2.2. Proses Produksi .....	21
1.2.3.Mesin dan Peralatan.....	39
1.2.4.Sarana dan Prasarana Penunjang .....	55
BAB II .....	58
TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK.....	58
2.1. Latar Belakang.....	58
2.2. Rumusan Masalah.....	59
2.3. Tujuan.....	59
2.4. Metodologi Pemecahan Masalah.....	59
2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah.....	60
DAFTAR PUSTAKA.....	69
LAMPIRAN.....	70

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Grade dan Jenis Teh Hitam .....	16
Tabel 1.2 Perbedaan Pengolahan Teh Hitam Secara Orthodox dan CTC .....	18
Tabel 1. 1 Grade dan Jenis Teh Hitam.....	20
Tabel 1. 2 Perbedaan Pengolahan Teh Hitam Secara Orthodox dan CTC .....	22
Tabel 2.1 Analisis petik peko dengan dua daun (P+2).....	60
Tabel 2.2 Analisis petik peko dengan tiga daun (P+3).....	62
Tabel 2.3 Analisis petikan B+2. ....	63
Tabel 2.4 Tabel Analisis petikan B+3. ....	65

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Logo PT Pagilaran .....	13
Gambar 1. 2 Struktur Organisasi PT Pagilaran.....	16
Gambar 1. 3 Bahan Baku Teh ( Tanaman Teh).....	19
Gambar 1. 4 Bubuk Teh.....	20
Gambar 1. 5 Proses Penimbangan Pucuk Teh .....	23
Gambar 1. 6 Proses Analisis Pucuk .....	24
Gambar 1. 7 Proses Pelayuan .....	25
Gambar 1. 8 Proses Penggulungan Teh.....	27
Gambar 1. 9 Proses Fermentasi .....	29
Gambar 1. 10 Proses Pengeringan .....	31
Gambar 1. 11 Proses Sortasi Kering.....	32
Gambar 1. 12 Diagram Alir Kualitatif.....	34
Gambar 1. 13 Neraca Massa .....	35
Gambar 1. 14 Layout pabrik denah lantai 1 .....	37
Gambar 1. 15 Layout Pabrik Lantai 2 .....	38
Gambar 1. 16 <i>Withering Trough</i> .....	40
Gambar 1. 17 Kipas/ <i>Blower</i> .....	40
Gambar 1. 18 Timbangan .....	41
Gambar 1. 19 Peti Angkut Kayu.....	41
Gambar 1. 20 Penyekat dan Sapu Lidi .....	42
Gambar 1. 21 Mesin <i>Open Top Roller</i> (OTR).....	43
Gambar 1. 22 Mesin <i>Innova Tea Roller</i> (ITR) .....	43
Gambar 1. 23 <i>Conveyor</i> .....	44
Gambar 1. 24 Mesin <i>Rotary Roll Breaker</i> (RRB) .....	45
Gambar 1. 25 Kereta Bubuk .....	46
Gambar 1. 26 Baki Fermentasi .....	46
Gambar 1. 27 Rak atau <i>Trolly</i> Fermentasi.....	47
Gambar 1. 28 <i>Humidifier</i> .....	47
Gambar 1. 29 Kartu Oksidasi .....	48
Gambar 1. 30 Mesin Pengering .....	48



Gambar 1. 31 <i>Crusher</i> .....	49
Gambar 1. 32 <i>Chota Shiffer</i> .....	50
Gambar 1. 33 <i>Mesin Vibro</i> .....	51
Gambar 1. 34 <i>Mesin Thee Wan</i> .....	52
Gambar 1. 35 <i>Tea Bulker</i> .....	53
Gambar 1. 36 <i>Tea Packer</i> .....	53
Gambar 1. 37 <i>Pallet</i> .....	54
Gambar 1. 38 <i>Forklift</i> .....	55
Gambar 2.1 Perbandingan petikan P+2. ....	62
Gambar 2.2 Perbandingan jenis petik peko (P+3). ....	63
Gambar 2.3 Perbandingan jenis petik (B+2). ....	65
Gambar 2.4 Perbandingan jenis petik B+3. ....	62

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Log Book Pelaksanaan KP.....	70
Lampiran 2. Form Penilaian Pembimbing Lapangan.....	72
Lampiran 3. Keterangan Penyelesaian KP .....	73
Lampiran 4. Kartu Kontrol Pembimbing Internal KP. ....	74

## RINGKASAN

Sistem pengolahan *Orthodox* adalah metode penggulungan yang memiliki laju pelayuan tinggi dengan sifat penggulungan yang lebih ringan. Bahan baku teh berupa daun muda pucuk teh yang harus dirawat dan dipelihara agar menghasilkan teh yang berkualitas. Sistem petikan dapat menghasilkan produksi pucuk yang maksimum. Pemetikan merupakan suatu cara pengambilan daun muda dan tunas sesuai dengan persyaratan dalam pengolahan teh dan dilakukan terus menerus. Pemetikan harus dilakukan berdasarkan syarat-syarat ataupun ketentuan pengelolaan yang berlaku. Analisis petik yaitu suatu metode pemisahan pucuk yang didasarkan pada jenis pucuk atau merujuk pada rumus petik yang dihasilkan dari pemetikan. Analisis petik dilakukan dengan cara mengambil pucuk teh pada palung kurang lebih satu genggam secara merata dari ujung depan palung sampai ujung belakang palung sebanyak 1 kg. Setelah terkumpul sebanyak 1 kg kemudian pucuk teh diambil lagi sebanyak 200 g. Rumus petikan berdasarkan petikan halus:  $p+1$ , dan  $p+2m$ ; petikan medium:  $p+2$ ,  $p+3m$ ,  $b+1m$ ,  $b+2m$  dan  $b+3m$ ; petikan kasar:  $p+4$  atau lebih dan  $b+(1-4)$  t. Pengambilan sampel dari tiga afdeling yaitu afdeling Pagilaran, afdeling Kayulandak dan afdeling Andongsili. Dengan sampel yang diambil yaitu pucuk peko dengan dua daun muda di bawahnya berdasarkan 200 gram sampel. Jika dilihat dari tabel 2.1 afdeling yang memiliki pucuk peko tertinggi dengan dua daun muda di bawahnya yaitu afdeling Pagilaran yang memiliki nilai sebesar 7 gram dari 200 gram sampel. Namun jika dilihat dari rata-rata afdeling Andongsili yang menghasilkan pucuk peko terbanyak. Hasil analisis petik pada PT Pagilaran yang menghasilkan pucuk peko terbanyak yaitu dari afdeling Andongsili.

**Kata kunci:** Analisis petik; Pemetikan; Rumus petikan; Sistem petikan; Sistem pengolahan *orthodox*.

