

LAPORAN KERJA PRAKTIK

ANALISIS PUCUK TEH LAYAK OLAH (APLO) PADA BAHAN

BAKU TEH HITAM ORTODOKS DI PT PERKEBUNAN

NUSANTARA VIII KEBUN MALABAR



Disusun Oleh:

Nama : Ilham Maulana Kudus
NIM : 2000033012

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
2023

HALAMAN PENGESAHAN

ANALISIS PUCUK TEH LAYAK OLAH (APLO) PADA BAHAN BAKU TEH

HITAM ORTODOKS DI PT PERKEBUNAN NUSANTARA VIII

2023

Disusun oleh:

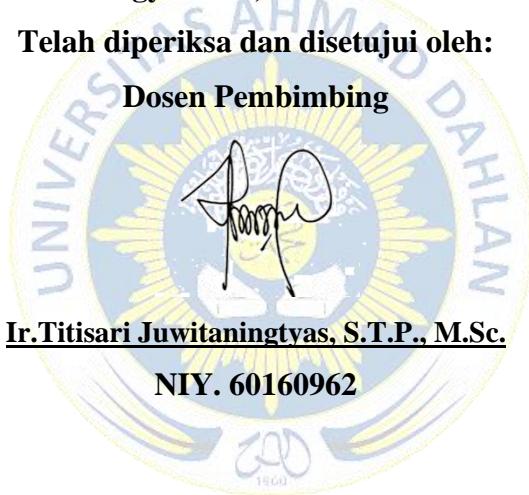
Nama : Ilham Maulana Kudus

NIM : 2000033012

Yogyakarta, 5 Juli 2023

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing



Ir.Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc.

NIY. 60160962

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan

Ir.Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc.

NIY. 60160962

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan pernyataan keaslian ini, saya:

Nama : Ilham Maulana Kudus

NIM : 2000033012

Prodi : Teknologi Pangan

Pernyataan bahwa laporan kerja praktik Analisis Pucuk Layak Olah (APLO) pada bahan baku teh htam ortodoks di PT.Perkebunan Nusantara VIII yang saya buat merupakan hasil saya sendiri berdasarkan informasi dan data yang saya dapatkan selama kerja praktik di PT Perkebunan Nusantara VIII Kebun Malabar pada tanggal 14 Maret – 14 April 2023. Demikian pernyataan ini saya buat, apabila terdapat kekurangan saya mohon maaf.

Yogyakarta, 08 Mei 2023

Yang membuat pernyataan,



Ilham Maulana Kudus

2000033012

KATA PENGANTAR

Allhamdulillahirabbil`alamin. Puji syukur saya panjatkan kehadirat Allah SWT karna berkat rahmat dan karunia-Nya saya dapat melaksanakan dan menyelesaikan laporan hasil kerja praktik yang dilaksanakan di PT. Perkebunan Nusantara VIII Kebun Malabar selama satu bulan. Tak lupa sholawat serta salam kepada junjungan kita baginda besar nabi Muhammad SAW selaku rasul yang telah membawa kita dari zaman jahiliyah ke zaman yang penuh dengan rahmat dan karunia-Nya.

Laporan ini disusun untuk diajukan kepada Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan Sebagai bukti telah terlaksananya kegiatan kerja praktik. Laporan Kerja Praktik ini merupakan hasil nyata dari penulis yang telah melaksanakan kegiatan Praktik di PT. Perkebunan Nusantara VIII Kebun Malabar Pangalengan, Bandung Jawa Barat. Selama pelaksanaan dan penyusunan laporan Kerja Praktik ini. Dalam penyusunan laporan penulis banyak menerima bantuan dari berbagai pihak yang mendukung . Oleh karna itu, Penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu dan memberikan dukungan kepada penulis dan terutama kepada :

1. Allah SWT atas segala karunia dan nikmat yang diberikan kepada penulis
2. Ibu Titis Juwitaningtyas, S.T.P., M.SC. Selaku Dosen Pembimbing Kerja Praktik yang telah banyak mengarahkan, memberikan dukungan.
3. Ibu Titis Juwitaningtyas, S.T.P., M.SC. selaku Kaprodi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.
4. Jajaran dosen Program Studi Teknologi Pangan fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.
5. Keluarga Besar PT. Perkebunan Nusantara VIII Kantor Pusat dan Kebun Malabar yang telah memberikan kesempatan kepada penulis dan rekan-rekan melaksanakan kerja praktik, memberikan ilmu, evaluasi, dan memberikan pengalaman dalam dunia kerja.
6. Bapak Engkus selaku pembimbing lapangan yang telah banyak memberikan

bantuan, arahan, dan masukan kepada penulis selama melaksankan kerja praktik.

7. Rekan kerja praktik, S Agung Gunawan yang telah membersamai dan saling membantu selama pelaksanaan kerja praktik di PT. Perkebunan Nusantara VIII kebun malabar.
8. Seluruh pihak yang membantu penulis menyelesaikan kegiatan dan laporan kerja praktik yang tidak dapat sisebutkan satu persatu.
9. Kedua Orang Tua, Kakak dan keluarga yang selalu memberikan do`a, dorongan, dukungan dan semangat baik secara moral dan spritual.

Penulis menyadari dalam penyusunan laporan Kerja Praktik ini masih banyak kekurangan dan kekeliruan dan menjadi pembelajaran bagi penulis. Oleh karna itu, Kritik dan saran yang membangun dari semua pihak dapat penulis terima untuk menunjang agar laporan ini dapat menjadi lebih baik. Semoga laporan kerja praktik ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak yang membacanya.

Yogyakarta.....2023

Dengan Hormat



Ilham Maulana Kudus

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
RINGKASAN	x
BAB I	1
TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	1
1.1 Profil Perusahaan/Instansi	1
1.1.1. Sejarah.....	2
1.1.2. Visi dan Misi.....	3
1.1.3. Struktur Organisasi	4
1.2 Proses Produksi.....	13
1.2.1. Bahan Baku, Produk Antara dan Produk Akhir	13
1.2.2. Proses Produksi: Diagram Alir Beserta Neraca Bahan	23
1.2.3. Mesin dan Peralatan	35
1.2.4. Sarana dan Prasarana Penunjang.....	52
1.2.5. Denah Perusahaan	53
BAB II	54
TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK	54
2.1. Latar Belakang	54
2.2. Rumusan Masalah.....	55
2.3. Tujuan	55
2.4. Metodologi Pemecahan Masalah	56
2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah	58
2.6. Kesimpulan	65
DAFTAR PUSTAKA.....	69
LAMPIRAN.....	70

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Jenis Daun Teh.....	15
Tabel 1.2 Produk Hasil Penggilingan.....	19
Tabel 1.3 Produk Akhir Teh Hitam Ortodoks PTPN VIII Kebun Malabar	20
Tabel 2.1 Data Analisis Bahan Baku Kerusakan Pucuk Afdeling Malabar Utara.....	58
Tabel 2.2 Data Analisis Bahan Baku Kerusakan Pucuk Afdeling Malabar Selatan... ..	59
Tabel 2.3 Data Analisis Bahan Baku Kerusakan Pucuk Afdeling Sukaratu.....	60
Tabel 2.4 Data Analisis Bahan Baku Kerusakan Pucuk Afdeling Kertamanah	61
Tabel 2.5 Data Analisis Bahan Baku Pucuk Afdeling Tanara	62
Tabel 2.6 Data terproduksi dan APLO per afdeling	64

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1. Pabrik Pengolahan Teh PTPN VIII Kebun Malabar	2
Gambar 1.2 Struktur Organisasi Kantor Induk	4
Gambar 1.3 Struktur Organisasi Komoditi Teh	5
Gambar 1.4 Struktur Organisasi Pengolahan teh	5
Gambar 1.5 Struktur Organisasi Teknik Ortodoks	5
Gambar 1.6 Struktur Organisasi SDM	6
Gambar 1.7 Proses penimbangan pucuk teh segar.....	24
Gambar 1.8 Pucuk teh dalam proses pembeberan	25
Gambar 1.9 Pucuk Teh dalam prose pelayuan.....	26
Gambar 1.10 Proses penggilingan daun teh layu	27
Gambar 1.11 Proses sortasi basah dengan DIBN.....	28
Gambar 1.12 Proses oksidai enzimatis.....	29
Gambar 1.13 proses pengeringan.....	30
Gambar 1.14 Proses sortasi kering bubuk teh hasil pengeringan.....	31
Gambar 1.15 Mesin proses pengepakan bubuk teh jadi.....	32
Gambar 1.16 Monorail	35
Gambar 1.17 <i>Withering Trough</i>	36
Gambar 1.18 <i>Open Top Roller</i> (OTR)	37
Gambar 1.19 <i>Rotorvane</i>	38
Gambar 1.20 <i>Rotary Wet Sorter</i> (RWS)	39
Gambar 1.21 Baki	40
Gambar 1.22 <i>Fluid Bed Drier</i> (FBD).....	41
Gambar 1.23 <i>Conveyer</i>	42
Gambar 1.24 <i>Midleton</i>	43
Gambar 1.25 <i>Vibro</i>	44
Gambar 1.26 <i>Inovasi Tea Extraktor</i> (ITX)	45
Gambar 1.27 <i>Teawan</i>	46

Gambar 1.28 Peti miring	47
Gambar 1.29 <i>Tea Bulker</i>	48
Gambar 1.30 <i>Tea Packer</i>	49
Gambar 1.31 <i>Compressor</i>	50
Gambar 1.32 <i>Exhaust Fan</i> Pengepakan	51
Gambar 1.33 Denah Perusahaan	53
Gambar 2.1 Diagram Pareto Afdeling Malabar Utara	59
Gambar 2.2 Diagram Pareto Apdeling Malabar Selatan.....	60
Gambar 2.3 Diagram Pareto Afdeling Sukaratu	61
Gambar 2.4 Total Kerusakan Bahan Baku Kertamanah	62
Gambar 2.5 Total Kerusakan Bahan Baku Tanara.....	63
Gambar 2.6 Diagram <i>Fishbone</i> Kerusakan Analisis Pucuk Layak Olah.....	65

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 <i>Logbook</i> pelaksanaan kerja praktik	73
Lampiran 2 Form penilaian pembimbing lapangan	75
Lampiran 3 Keterangan penyelesaian kerja praktik.....	76
Lampiran 4 Kartu kontrol pembimbingan internal	77