

LAPORAN KERJA PRAKTIK
ANALISIS PETIK DAN ANALISIS PUCUK BAHAN BAKU TEH
HITAM DI PT PERKEBUNAN TAMBI WONOSOBO



Disusun Oleh:

Fadila Eka Azhari
2100033054

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
YOGYAKARTA
2024

HALAMAN PENGESAHAN
LAPORAN KERJA PRAKTIK
ANALISIS PETIK DAN ANALISIS PUCUK BAHAN BAKU TEH HITAM DI
PT PERKEBUNAN TAMBI WONOSOBO

Dipersembahkan dan disusun oleh
Fadila Eka Azhari (2100033054)
telah dipertahankan dua depan dosen penguji pada tanggal

telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing

Ir. Ibdal, S.Si., M.Sc., Ph.D.

NIPM. 197005122020051111361413

Dosen Penguji

Ir. Titisari Juwitanigtyas, STP., M.Sc.

NIPM. 198901062016060111252241

tanggal persetujuan dan tandatangan

Tanggal persetujuan 5 Juni 2024

Tanda tangan

Tanggal persetujuan 5 Juni 2024

Tanda tangan

Mengetahui,
Kepala Program Studi Teknologi Pangan

Ir. Titisari Juwitanigtyas, STP., M.Sc.

NIPM. 198901062016060111252241

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan pernyataan keaslian ini, saya:

Nama : Fadila Eka Azhari

NIM : 2100033054

Program Studi : Teknologi Pangan

Pernyataan bahwa laporan kerja praktik analisis petik dan analisis pucuk pada bahan baku teh hitam ortodoks di PT Perkebunan Tambi yang saya buat merupakan hasil saya sendiri berdasarkan informasi dan data yang saya dapatkan selama kerja praktik di PT Perkebunan Tambi Wonosobo pada tanggal 29 Februari – 29 Maret 2024. Demikian pernyataan ini saya buat, apabila terdapat kekurangan saya mohon maaf.

Yogyakarta, 8 Mei 2024

Yang membuat pernyataan,

Fadila Eka Azhari

NIM 2100033054

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas rahmat, petunjuk dan hidayahnya, sehingga penyusunan Laporan Kerja Praktik ini dapat terselesaikan dengan baik tanpa ada halangan. 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 Tambi. Selesainya laporan ini tidak lepas dari doa, bantuan dan bimbingan dari beberapa pihak, sehingga saya ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Bapak Ibdal, S.Si., M.Sc., Ph.D. Selaku Dosen Pembimbing Kerja Praktik yang telah banyak memberikan arahan serta dukungan.
2. Ibu Titis Juwitaningtyas, S.T.P., M.SC. selaku Kaprodi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.
3. Keluarga besar PT Perkebunan Tambi Wonosobo yang telah memberikan ilmu serta pengalaman dalam dunia kerja.
4. Kedua orang tua yang selalu memberi semangat dan motivasi kepada saya.
5. Salsa Gena Aldama selaku rekan kerja saya selama melakukan kegiatan kerja praktik dan menyusun laporan di PT Perkebunan Tambi.

Saya menyadari bahwa dalam penyusunan Laporan ini banyak kekurangan. Oleh karena itu, saya mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun agar dapat menjadi lebih baik. Akhir kata, saya berharap semoga Allah SWT berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu dan semoga Laporan ini dapat bermanfaat, khususnya bagi saya dan bagi para pembaca.

Yogyakarta, 8 Mei 2024

Penulis

Fadila Eka Azhari

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	Error! Bookmark not defined.
PERNYATAAN KEASLIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
ABSTRAK	xi
BAB I TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	1
1.1 Profil Perusahaan/Instansi.....	1
1.1.1. Sejarah.....	1
1.1.2. Visi dan Misi.....	4
1.1.3. Struktur Organisasi	5
1.2 Proses Produksi	8
1.2.1. Bahan Baku, Produk Antara dan Produk Akhir.....	8
1.2.2. Proses Produksi: Diagram Alir Beserta Neraca Bahan	15
i. Mesin dan Peralatan	45
ii. Sarana dan Prasarana Penunjang.....	65
iii. Denah Perusahaan	67
BAB II TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK.....	68
2.1. Latar Belakang	68
2.2. Rumusan Masalah.....	70
2.3. Tujuan	70
2.4. Metodologi Pemecahan Masalah	71
2.4.1 Lokasi dan Waktu	71
2.4.2 Metode Pengumpulan Data	71
2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah	74
2.5.1. Analisis Petik	74
2.5.2. Analisis Pucuk	80

2.6. Kesimpulan	88
DAFTAR PUSTAKA.....	89
LAMPIRAN	91

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Kategori, jenis produk teh dan karakteristiknya	12
Tabel 1.2. Jenis bubuk teh.....	37
Tabel 1.3. Standar mutu desitas bubuk teh	42
Tabel 2.4. Data analisis petik pucuk teh di PT Perkebunan Tambi	76
Tabel 2.5. Data analisis pucuk di PT Perkebunan Tambi	81

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1. Pabrik PT Perkebunan Tambi Wonosobo	2
Gambar 1.2. Logo PT Perkebunan Tambi	4
Gambar 1.3. Struktur organisasi PT Perkebunan Tambi Sumber: PT Perkebunan Tambi Wonosobo	6
Gambar 1.4. Kebun teh PT Perkebunan Tambi blok taman	9
Gambar 1.5. Hasil produk antara pengolahan teh hitam	11
Gambar 1.6. Hasil produk pengolahan teh hitam bubuk 3.....	11
Gambar 1.7. Kemasan teh	12
Gambar 1.8. Diagram alir proses produksi teh hitam	15
Gambar 1.9. Neraca bahan proses produksi teh hitam.....	16
Gambar 1.10. Ruang pelayuan	17
Gambar 1.11. Proses pembeberan dan pengiraban pucuk daun teh.....	19
Gambar 1.12. Proses pemberian udara panas pada pucuk daun teh.....	20
Gambar 1.13. Pucuk layu	22
Gambar 1.14. Analisis petik pada pucuk daun teh.....	23
Gambar 1.15. Proses penimbangan sebelum dilakukan analisis pucuk	23
Gambar 1.16. Ruang penggilingan	24
Gambar 1.17. Hasil proses penggulungan.....	25
Gambar 1.18. Hasil sortasi basah pada proses penggilingan	27
Gambar 1.19. Ruang proses oksidasi enzimatis.....	29
Gambar 1.20. Ruang proses pengeringan	31
Gambar 1.21. Hasil dari proses pengeringan	32
Gambar 1.22. (a) kayu keras, (b) wood pellet.....	35
Gambar 1.23. Ruang sortasi kering.....	37
Gambar 1.24. Ruang proses pengepakan	44
Gambar 1.25. Withering trough	46
Gambar 1.26. Open Top Roller (OTR)	47
Gambar 1.27. Coveyor	48
Gambar 1.28. Innova Tea Roller (ITR).....	49
Gambar 1.29. Rotor Vane (RV)	50
Gambar 1.30. Rotary Roll Breaker (RRB).....	52
Gambar 1.31. Humidifier	52
Gambar 1.32. Dryer.....	53
Gambar 1.33. Heat exchanger	54
Gambar 1.34. Bubble tray	55
Gambar 1.35. Metal detector.....	56
Gambar 1.36. Chota sifter	56
Gambar 1.37. Vibro ekstraktor	57
Gambar 1.38. (a) cutter gigi, (b) cutter pisau	58
Gambar 1.39. Purifier.....	59

Gambar 1.40. Winower	60
Gambar 1.41. Fan.....	60
Gambar 1.42. Tea bulker.....	61
Gambar 1.43. Vibrator	62
Gambar 1.44. <i>Moisture analyzer</i>	62
Gambar 1.45. (a) waring, (b) truk, (c) jembatan timbang, (d) keranjang dan troli, (e) ember, (f) bak penampung, (g) termometer, (h) RH meter, (i) gelas ukur, (j) ayakan, (k) baki, (m) forklift	64
Gambar 1.46. (a) kantor pabrik, (b) ruang penerimaan pucuk, (c) ruang analisis pucuk, (d) ruang pengujian mutu	66
Gambar 1.47. (a) Mushola, (b) aula, (c) pos satpam, (d) ruang tunggu, (e) tempat parkir	67
Gambar 1.48. Denah perusahaan PT Perkebunan Tambi	67
Gambar 2.49. (a) P+1, (B) P+2M, (c) P+2, (d) P+3M, (e) P+4, (f) P+4, (g) B+1M, (h) B+2M, (i) B+3M, (j) B+4, (k) B+1, (l) B+2	75
Gambar 2.50. (a) gambar (b) rusak	76
Gambar 2.51. Diagram pie analisis petik di PT Perkebunan Tambi	77
Gambar 2.52. Diagram fishbone kerusakan analisis petik.....	79
Gambar 2.53. (a) pucuk memenuhi syarat, (b) pucuk tidak memenuhi syarat	81
Gambar 2.54. Diagram pie analisis pucuk di PT Perkebunan Tambi	83
Gambar 2.55. Diagram fishbone kerusakan analisis pucuk memenuhi syarat.....	85

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Tabel hasil analisis pucuk teh Blok Taman	91
Lampiran 2. Tabel hasil analisis pucuk teh Blok Taman	92
Lampiran 3. Tabel hasil analisis pucuk teh Blok Pemandangan	93
Lampiran 4. Tabel analisi petik Blok Pemandangan.....	94
Lampiran 5. Tabel hasil analisis pucuk teh Blok Panama.....	95
Lampiran 6. Tabel analisi petik Blok Panama	96
Lampiran 7. Tabel hasil analisis pucuk teh Blok Tanah Hijau.....	97
Lampiran 8. Tabel analisi petik Blok Tanah Hijau	98
Lampiran 9. <i>Logbook</i> pelaksanaan kerja praktik.....	99
Lampiran 10. <i>Form</i> penilaian pembimbing lapangan	102
Lampiran 11. Keterangan penyelesaian kerja praktik	103
Lampiran 12. Kartu kontrol pembimbingan internal.....	104

ABSTRAK

ANALISIS PETIK DAN ANALISIS PUCUK BAHAN BAKU TEH HITAM DI PT PERKEBUNAN TAMBI WONOSOBO

Oleh:

Fadila Eka Azhari

Program Studi Teknologi Pangan

Fakultas Teknologi Industri

Universitas Ahmad Dahlan

PT Perkebunan Tambi Wonosobo merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam produksi teh hitam dengan menggunakan sistem ortodoks. Salah satu parameter penting dalam sebuah produksi teh hitam adalah pengendalian mutu bahan bakunya. Bahan baku dari teh hitam adalah pucuk daun teh, dimana pucuk daun teh tersebut dapat dilakukan pengendalian mutunya dengan menggunakan analisis petik dan analisis pucuk daun teh.

Bahan baku akan dikelompokkan menjadi tiga yaitu pucuk memenuhi syarat (PMS), pucuk tidak memenuhi syarat (PTMS), dan pucuk rusak. Analisis petik dan analisis pucuk menggunakan presentase pada setiap perhitungannya. Tinggi dan rendahnya presentase menunjukkan kualitas dari hasil petikan pada hari tersebut. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah menggunakan tabel analisis, diagram pie, dan diagram *fishbone*. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui mutu petikan serta untuk menganalisis faktor penyebab cacat bahan baku teh hitam ortodoks.

Hasil analisis petik pada PT Perkebunan Tambi mutu petikan paling tinggi adalah petikan gambar yaitu sebesar 60,75%, petikan medium sebesar 24,17%, dan petikan gambar sebesar 60,75%. Hasil analisis pucuk yang paling tinggi adalah PTMS sebesar 51,25%, PMS sebesar 48,25%, dan rusak sebesar 0,5%. Penyebab utama dari rendahnya presentase analisis petik dan analisis pucuk adalah faktor SDM, bahan baku, alat, dan lingkungan yang tidak sesuai dengan SOP yang telah ditetapkan oleh perusahaan.

Kata kunci: Analisis Petik, Analisi Pucuk, Pucuk Teh, Teh Hitam