

LAPORAN KERJA PRAKTIK

ANALISIS PUCUK MEMENUHI SYARAT (PMS) DAN UJI ORGANOLEPTIK TEH HIJAU DI PT. CHAKRA PERKEBUNAN TEH DEWATA, BANDUNG



Acc
[Signature]

13/05/2024

Disusun Oleh:

Tiara Adinda Jasmine

2100033046

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

HALAMAN PENGESAHAN

LAPORAN KERJA PRAKTIK

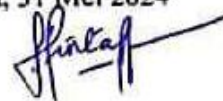
**ANALISIS PUCUK MEMENUHI SYARAT (PMS) DAN UJI ORGANOLEPTIK TEH
HIJAU DI PT. CHAKRA PERKEBUNAN TEH DEWATA, BANDUNG**

Dipersembahkan dan disusun oleh
Tiara Adinda Jasmine (2100033046)
telah dipertahankan di depan dosen penguji pada tanggal

telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing

Jumat, 31 Mei 2024

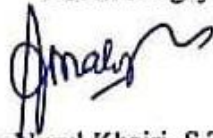


Safinta Nurindra Rahmadhia, S.Si., M.Sc.

NIPM. 199405092018100111095741

Dosen Penguji

Jumat, 31 Mei 2024

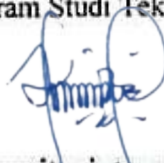


Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc.

NIPM. 198906122016060111214939

Mengetahui,

Ketua Program Studi Teknologi Pangan



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

NIPM. 198901062016060111252241

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan pernyataan keaslian ini, saya:

Nama : Tiara Adinda Jasmine

NIM : 2100033046

Prodi : Teknologi Pangan

Menyatakan bahwa laporan kerja praktik Analisis Pucuk Memenuhi Syarat (PMS) dan Uji Organoleptik Teh Hijau Di PT. Chakra Perkebunan Teh Dewata yang saya buat merupakan laporan asli yang ditulis dan disesuaikan dengan data informasi yang diperoleh selama kerja praktik di PT Chakra Perkebunan Teh Dewata Bandung pada tanggal 19 Februari – 19 Maret 2024. Demikian pernyataan ini saya buat, apabila terdapat kekurangan saya mohon maaf.

Yogyakarta, 13 Mei 2024

Yang membuat pernyataan,

Tiara Adinda Jasmine

2100033046

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur terhadap kehadirat Allah SWT yang telah memberikan kita nikmat serta hidayah-Nya, sehingga penyusunan Laporan Kerja Praktek pada PT Chakra Perkebunan Teh Dewata selama satu bulan dan dapat terselesaikan dengan baik tanpa masalah yang berarti.

Maksud serta tujuan dari adanya penyusunan Laporan Kerja Praktek pada PT Chakra Perkebunan Teh Dewata ini adalah sebagai tugas serta untuk melengkapi persyaratan yang akan digunakan untuk nilai mata kuliah kerja praktik.

Adapun penyusunan dari Laporan Kerja Praktek pada PT Chakra Perkebunan Teh Dewata berdasarkan dari data-data yang kita peroleh selama rangkaian Kerja Praktik pada Kerja Praktek pada PT Chakra Perkebunan Teh Dewata, serta data-data dan keterangan dari pembimbing lapangan serta karyawan PT Chakra Perkebunan Teh Dewata. Saya sangat menyadari jika dalam penyusunan Laporan Kerja Praktek ini tidak lepas dari dukungan oleh berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan ini kami menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Ketua Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan, Ibu Ir. Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc.
2. Sekretaris dan Pembimbing kerja praktik Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan, Ibu Safinta Nurindra Rahmadhia, S.Si., M.Sc
3. Koordinator Kerja Praktik Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan, Ibu Dr. Aprilia Fitriani, S.TP., M.Sc.
4. Manager Perkebunan Teh Dewata PT Chakra Perkebunan Teh Dewata, Bapak Chepi.
5. Kepala pabrik dan pembimbing lapangan di PT Chakra Perkebunan Teh Dewata, Bapak Aris.
6. Seluruh staff dan karyawan PT Chakra Perkebunan Teh Dewata yang telah memberikan bimbingan dan ilmu baru yang berguna dalam melaksanakan kerja praktek.

7. Teman kelompok kerja praktik, Mutiara Khodiijah.

Akhirnya, saya menyadari bahwa di dalam Laporan Kerja Praktek pada PT Chakra Perkebunan Teh Dewata ini masih terdapat banyak kekurangan. Karena keterbatasan pengetahuan dan kemampuan kami, untuk itu kritik dan saran yang bersifat membangun dari pembaca sangat diharapkan demi kesempurnaan penyusunan Laporan Kerja Praktek pada PT Chakra Perkebunan Teh Dewata ini. Demikian kata pengantar ini kami buat, semoga dapat bermanfaat, khususnya bagi diri pribadi kami sendiri.

Yogyakarta, 15 April 2024

Penyusun

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	Error! Bookmark not defined.
PERNYATAAN KEASLIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
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	1
1.1.3. Struktur Organisasi	2
1.2 Proses Produksi	7
1.2.1 Bahan Baku, Produk Antara dan Produk Akhir	7
1.2.2 Proses Produksi: Diagram Alir Beserta Neraca Bahan Teh Hijau	12
1.2.3 Mesin dan Peralatan	20
1.2.4 Sarana dan Prasarana Penunjang	29
1.2.5 Denah Perusahaan	30
BAB II TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK	34
2.1. Latar Belakang	34
2.2. Rumusan Masalah	35
2.3. Tujuan	35
2.4. Metodologi Pemecahan Masalah	36
2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah	38
2.6. Rekomendasi	47
2.7. Kesimpulan	47
DAFTAR PUSTAKA	48
LAMPIRAN	49

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Jenis Pucuk Teh Hijau.....	8
Tabel 1.2 Produk Akhir Teh Hijau PT Chakra Perkebunan Teh Dewata	11
Tabel 2.1 Contoh Parameter Analisis Pucuk Memenuhi Syarat.....	39
Tabel 2.2 Data Hasil Analisis Pucuk Memenuhi Syarat Afdeling Dewata	39
Tabel 2.3 Data Hasil Analisis Pucuk Memenuhi Syarat Afdeling Datar Kiara	40
Tabel 2.4 Data Hasil Analisis Pucuk Memenuhi Syarat Afdeling Gunung Maud	41
Tabel 2.5 Rata-Rata Produksi Perkebunan Teh Dewata	41
Tabel 2.6 Standar Mutu Teh Hijau PT. Chakra Perkebunan Teh Dewata	42
Tabel 2. 7 Data Hasil Uji Organoleptik Jenis Teh BT #8033	45
Tabel 2. 8 Data Hasil Uji Organoleptik Jenis Teh SM 315	46
Tabel 2.9 Data Hasil Uji Organoleptik Jenis Teh Fanning 58	46

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Struktur Organisasi.....	2
Gambar 1.2 Produk Antara Hasil Pengeringan Pertama (Belong).....	9
Gambar 1.3 Produk Antara Hasil Pengeringan Akhir (Keringan)	9
Gambar 1.4 Penerimaan Pucuk Basah	12
Gambar 1.5 Penimbangan Pucuk Basah	12
Gambar 1.6 Pengiraban Pucuk Basah	13
Gambar 1.7 Analisa Mutu Pucuk	13
Gambar 1.8 Proses Pelayuan.....	14
Gambar 1.9 Proses Penggulungan Pucuk.....	15
Gambar 1.10 Proses Pengeringan Awal.....	16
Gambar 1.11 Proses Pengeringan Akhir	17
Gambar 1. 12 Diagram Alir Proses Pengolahan Teh Hijau	19
Gambar 1. 13 Neraca Bahan	19
Gambar 1.14 <i>Monorell</i>	20
Gambar 1.15 <i>Withering Through</i> (WT)	21
Gambar 1.16 <i>Rotary Panner</i>	22
Gambar 1.17 <i>Conveyor</i>	23
Gambar 1.18 Mesin Gulungan	23
Gambar 1.19 <i>Endless Chain Pressure</i> (ECP)	24
Gambar 1.20 <i>Repeat Roll</i>	25
Gambar 1.21 <i>Balltea</i>	25
Gambar 1. 22 <i>Winnower</i>	26
Gambar 1. 23 <i>Cutter</i>	27
Gambar 1. 24 <i>Classer</i>	27
Gambar 1. 25 <i>Vibro Shifter</i>	28
Gambar 1. 26 <i>Specific Gravity Sevarator</i> (SGS)	28
Gambar 1. 27 <i>Michi</i>	29
Gambar 1.28 Denah Perusahaan	30
Gambar 1.29 Denah Perusahaan	32

Gambar 2.1 Analisis Pucuk Memenuhi Syarat.....	37
Gambar 2.2 Penimbangan Keringan Teh	38
Gambar 2.3 Cangkir Seduhan dan Mangkuk Seduhan	38

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Tabel Hasil Analisis Pucuk Memenuhi Syarat (PMS) Afdeling Dewata	49
Lampiran 2. Tabel Hasil Analisis Pucuk Memenuhi Syarat (PMS) Afdeling Datar Kiara.....	54
Lampiran 3. Tabel Hasil Analisis Pucuk Memenuhi Syarat (PMS) Afdeling Gunung Maud	58
Lampiran 4. Hasil Uji Organoleptik.....	62
Lampiran 5. <i>Logbook</i> pelaksanaan kerja praktik	63
Lampiran 6. <i>Form</i> Penilaian Pembimbing Lapangan	66
Lampiran 7. Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik	67
Lampiran 8. Kartu Kontrol Pembimbingan Internal	68

ABSTRAK

ANALISIS PUCUK MEMENUHI SYARAT (PMS) DAN UJI ORGANOLEPTIK TEH HIJAU DI PT. CHAKRA PERKEBUNAN TEH DEWATA, BANDUNG

Oleh:

**Tiara Adinda Jasmine
Program Studi Teknologi Pangan
Fakultas Teknologi Industri
Universitas Ahmad Dahlan**

PT Chakra Perkebunan Teh Dewata merupakan perusahaan yang bergerak dalam mengolah teh hijau yang mengedepankan mutu produk. Mutu produk sangat penting untuk memastikan produk yang dihasilkan berkualitas tinggi dan aman bagi konsumen, pada PT. Chakra Perkebunan Teh Dewata dilakukan pengendalian kualitas produk pada bahan baku yaitu analisis pucuk memenuhi syarat (PMS), selain mutu pada bahan baku dilakukan juga uji organoleptik pada mutu akhir. Tujuan dilakukannya penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah pengendalian kualitas produk pada PT. Chakra Perkebunan Teh Dewata sudah sesuai dengan standar operasional prosedur (SOP) atau belum.

Analisis pucuk memenuhi syarat dilakukan sesuai dengan standar perusahaan PT. Chakra Perkebunan Teh Dewata. Terdapat 3 parameter pada analisis pucuk memenuhi syarat yaitu pucuk memenuhi syarat (PMS), pucuk tidak memenuhi syarat (PTMS), dan rusak. Uji organoleptik pada PT. Chakra Perkebunan Teh Dewata dilakukan sesuai dengan standar mutu perusahaan yang mengacu pada SNI 3945. Karakteristik kualitas uji organoleptik meliputi parameter kenampakan (*appearance*), rasa (*taste*), dan warna air seduhan (*liquor*), dan ampas seduhan teh hijau.

Hasil pengamatan pada analisis pucuk memenuhi syarat parameter PMS afdeling datar kiara memiliki rata-rata tertinggi yaitu sebesar 37,19%, PTMS afdeling gunung maud memiliki rata-rata tertinggi yaitu sebesar 62,97%, lalu parameter rusak dengan rata-rata tertinggi terdapat pada afdeling datar kiara yaitu sebesar 5,50%. Rata-rata hasil penilaian pada jenis teh BT #8033, SM 315, dan Fanning 58 secara berturut-urut adalah C/2,6/36/c; C/2,7/37/c; dan C/2,8/38/c. Hasil dari pengamatan analisis pucuk memenuhi syarat dan uji organoleptik pada PT. Chakra Perkebunan Teh Dewata menunjukkan bahwa semua sudah memenuhi standar perusahaan.

Kata kunci: Pucuk memenuhi syarat, Teh hijau, Uji organoleptik, Pengolahan teh hijau