

# BAB I

## TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN

### 1.1 Profil Perusahaan/Instansi

#### 1.1.1. Sejarah

PT Chakra merupakan Perusahaan swasta yang bergerak dalam perindustrian teh hijau, terbentuk pada tahun 1990 dengan menaungi Perkebunan teh dewata. Perkebunan Teh Dewata dibeli oleh Almarhum Bapak Badruddin dari Belanda yang bernama Tiedeman Van Kerchem pada tahun 1956. PT Chakra Perkebunan teh dewata dengan luas 600 H. Produk utama yang dihasilkan oleh PT Chakra Perkebunan Teh Dewata ialah teh hijau dan teh sencha (teh yang tidak menggunakan proses penggilingan dalam pembuatannya), ada juga produk yang baru dikembangkan yaitu teh oolong (gabungan kualitas teh hitam dan hijau), produksi dari Perkebunan Teh Dewata dilakukan sesuai dengan permintaan konsumen. Sebagian besar produk dari PT Chakra Perkebunan Teh Dewata dipasarkan pada pasar internasional atau *export*. Negara tujuan *export* dari PT Chakra Perkebunan Teh Dewata ialah pasar Eropa, Amerika, Australia, Amerika dan ada juga sebagian kecil yang dipasarkan di dalam negeri.

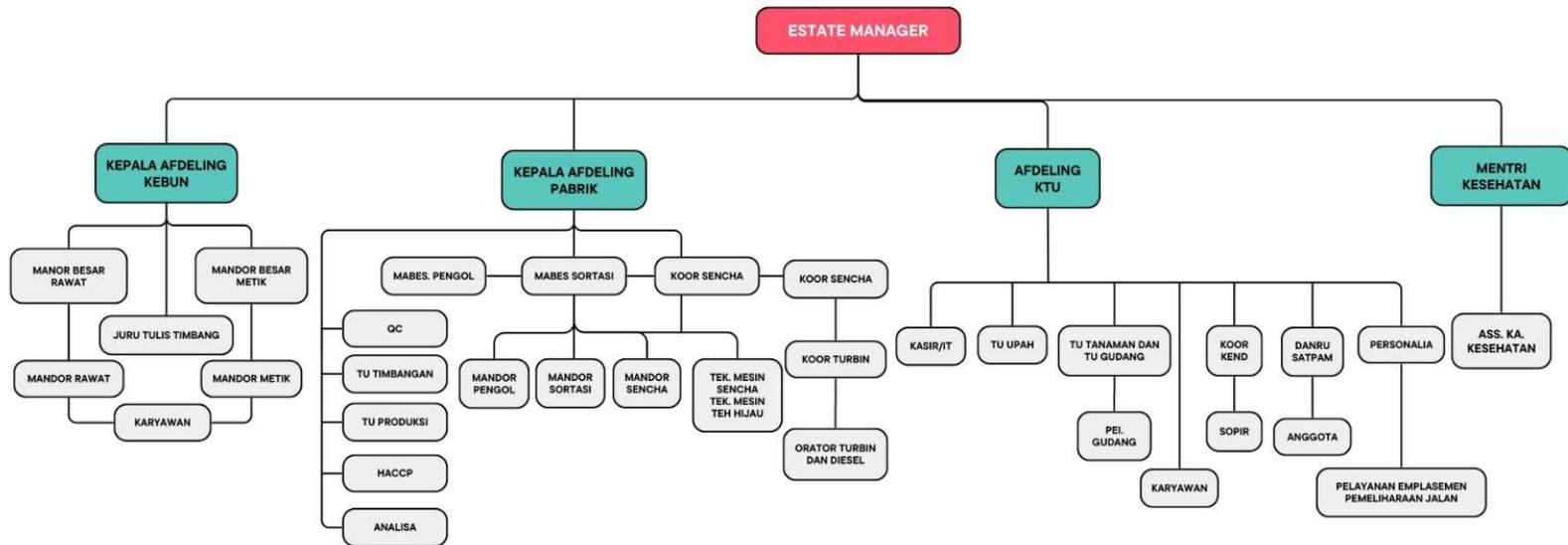
#### 1.1.2. Visi dan Misi

Visi dan misi PT. Chakra Perkebunan Teh Dewata

1. Pemusatan pada “*Agribusiness*”, menuju kelas dunia, dengan dukungan “*information technology*” mutakhir.
2. Ketaatan pada norma dan hukum yang sah “*Good Corporate Governance*”, dan pelestarian lingkungan yang berkelanjutan.
3. Sumber Daya Manusia merupakan aset perusahaan.
4. Keterlibatan pada usaha pemberdayaan masyarakat yang memberi manfaat bagi “*stake holder*”.
5. Mutu adalah pola hidup.

### 1.1.3. Struktur Organisasi

Rincian struktur organisai dapat dilihat pada Gambar 1.2



Gambar 1.1 Struktur Organisasi  
Sumber: PT Chakra Perkebunan Teh Dewata (2024)

Berikut rincian tugas dan wewenang masing-masing jabatan:

A. *Estate manager*

1. Melakukan perencanaan, pengorganisasian, pengelolaan, dan pengawasan atas kegiatan operasional perkebunan secara keseluruhan sesuai dengan Rencana Kerja & Prakiraan Tahunan (RKPT) perusahaan yang telah ditetapkan.
2. Melakukan pencapaian produksi yang meningkat secara berkesinambungan berupa produk dasar bermutu siap konsumsi/siap guna.
3. Membantu dsalam batasan-batasan kinerja yang produktif dan dilaksanakan dengan suatu rencana kegiatan (*action plan*) yang dinilai secara terjadwal.

A. Wakil *estate manager*

1. Membantu tugas *Estate Manager* dalam hal perencanaan, pengorganisasian, pengelolaan dan pengawasan kegiatan operasional perkebunan sesuai skala prioritas yang disepakati dengan Estate Manager.
2. Membantu tugas Estate Manager untuk mencapai produksi yang meningkat secara berkesinambungan berupa produk dasar siap konsumsi/siap guna.
3. Membantu dalam batasan-batasan kinerja yang produktif dan dilaksanakan dengan suatu rencana kerja (*action plan*) yang dinilai secara terjadwal.

B. Kepala tanaman

1. Melakukan perencanaan, pengorganisasian, pengelolaan, dan pengawasan atas kegiatan operasional kebun secara keseluruhan sesuai dengan Rencana Kerja dan Prakiraan Tahunan (RKPT) perusahaan.
2. Melakukan peningkatkan produktivitas lahan secara berkesinambungan dengan memperhatikan kelestarian lingkungan.

3. Bekerja atas dasar *Action Plan* dan dinilai secara terjadwal.

C. Kepala tata usaha

1. Melaksanakan pembuatan laporan *Estate Manager* ke Kantor Direksi meliputi: Laporan Pertanggung Jawaban Keuangan, *Manager Report*, Rencana Anggaran Belanja dan Laporan Tahunan.
2. Melaksanakan laporan mingguan (*weekly report*) meliputi data produksi, sortasi, pengiriman, dan stock ke Chakra.
3. Melaksanakan pengambilan Uang Gaji Karyawan dan distribusinya ke masing-masing afdeling (perkebunan).
4. Mengawasi administrasi perkebunan melalui program Software kebun serta menyajikan data-data untuk evaluasi *Estate Manager*.
5. Melaksanakan pengecekan permintaan kebutuhan barang-bahan dari Afdeling sebelum diajukan kepada *Estate Manager*.
6. Melakukan pengawasan terhadap masalah personalia.
7. Melakukan pemenuhan kewajiban dan segala permasalahannya pada BPJS (Badan Penyelenggara Jaminan Sosial) serta asuransi lainnya.
8. Melaksanakan komunikasi baik dari kebun ke Chakra maupun informasi dari Chakra ke tujuan (*Estate Manager*, Pabrik, dll).
9. Melaksanakan komunikasi aktif dengan bagian pembelian Chakra atas barang-bahan yang dipesan.
10. Melaksanakan dan bertanggung jawab atas penyambutan tamu perusahaan.
11. Bersama Komandan SATPAM bertanggung jawab atas ketertiban dan keamanan lingkungan (perusahaan).
12. Melaksanakan perencanaan dan pengorganisasian pelatihan (kursus).
13. Melaksanakan pengorganisasian dan pengisian Pengawas dan Karyawan.

#### D. Kepala pabrik

1. Melaksanakan Perencanaan, pengorganisasian, pengelolaan, dan pengawasan atas kegiatan proses produksi sejak penerimaan pucuk hingga pengiriman barang jadi
2. Mencapai produk berkualitas sesuai standard dan aman untuk dikonsumsi
3. Membuat rencana anggaran biaya (RAB)

#### E. Kepala afdeling

1. Melakukan perencanaan, pengorganisasian, pengelolaan, dan pengawasan kegiatan operasional afdeling masing-masing.
2. Melakukaan tugas dalam hal mencapai produksi yang meningkat secara berkesinambungan di afdelingsnya.
3. Dalam batasan-batasan yang produktif dan dilaksanakan dengan suatu rencana kerja (*Action Plan*) yang dinilai secara terjadwal.

#### F. Asisten kepala afdeling

1. Melakukan hal perencanaan, pengorganisasian, pengelolaan, dan pengawasan kegiatan operasional afdeling masing-masing.
2. Melakukan dan bertanggung jawab untuk mencapai produksi yang meningkat secara berkesinambungan di afdelingsnya.
3. Dalam batasan-batasan yang produktif dan dilaksanakan dengan suatu rencana kerja (*Action Plan*) yang dinilai secara terjadwal.

#### G. Personalia

1. Menghasilkan sumber daya manusia yang tangguh dan berwawasan kedepan.
2. Pengurusan kepegawaian
3. Mencapai sasaran efisiensi dan ketertiban kerja (merangkap sebagai SPI perusahaan)

#### H. Mandor perawatan tanaman

1. Menciptakan kondisi tanaman yang sehat (*Vigorous*) terhindar dari hama penyakit, terhindar dari persaingan gulma, terciptanya komposisi usia pangkas yang normal, sesuai dengan standar dan prosedur pemeliharaan tanaman.
2. Mencapai target pemeliharaan tanaman.
3. Bekerja dengan efektif dan efisien.

#### I. Mandor pemetikan

1. Bertanggung jawab atas hasil bahan baku pucuk yang berkualitas sesuai dengan standard yang telah ditetapkan.
2. Mencapai target produksi yang telah ditetapkan.
3. Bekerja dengan efisiensi terutama terhadap pengerahan pemetik untuk mencapai sasaran giliran pemetikan yang telah ditetapkan.
4. Melaksanakan tugas pengaturan terhadap tenaga pemetikan baik terhadap metode pemetikan, pengaturan luasan (hanca petikan), pengaturan jajaran pemetikan, dan pemeliharaan bidang petik.
5. Berkewajiban menyelamatkan hasil petikan baik terhadap air hujan maupun panas bilamana terjadi kelambatan truk pengangkut pucuk.

#### J. Satuan keamanan (*Security*)

1. Menjaga stabilitas keamanan perusahaan meliputi: barang-barang perusahaan, para pimpinan dan keluarganya, serta keamanan dan ketertiban di masyarakat perkebunan.
2. Bekerja dengan penuh disiplin dan tanggungjawab

#### K. Supir (*Driver*)

1. Menjalankan tugas transportasi baik terhadap karyawan, barang/bahan keperluan kebun maupun produk teh jadi ke Gudang.
2. Mengangkut bahan baku dan produk dengan efisiensi.

## 1.2 Proses Produksi

### 1.2.1 Bahan Baku, Produk Antara dan Produk Akhir

Bahan baku merupakan bahan yang membentuk bagian besar produk jadi, bahan baku yang diolah dalam perusahaan manufaktur dapat diperoleh dari pembelian lokal, impor atau hasil pengolahan sendiri (Kholmi, 2013). Bahan baku adalah bahan utama yang digunakan dalam proses produksi untuk menghasilkan barang jadi atau produk akhir. Bahan baku pada PT. Chakra Perkebunan Teh Dewata yaitu tanaman teh atau *Camellia sinensis*. Pemetikan bahan baku pucuk teh atau pucuk basan menggunakan 2 cara yaitu dengan tangan atau mesin. Pemetikan pucuk teh basah dilakukan pada pukul 06.00 hingga pukul 12.00. Ciri teh yang memiliki kualitas baik yaitu bagian pucuk atau peko di tambah 1-3 helai daun muda (Anindita, 2019).

Teh (*Camellia sinensis*) yaitu suatu tanaman yang memiliki khasiat obat herbal. Tanaman teh memiliki ciri-ciri batangnya tegak, berkayu, bercabangcabang, ujung ranting dan daun mudanya berambut halus. Tanaman teh memiliki daun tunggal, bertangkai pendek, letaknya berseling, helai daunnya kaku seperti kulit tipis, anjang 6-18 cm dan lebar 2-6 cm, warna hijau, permukaan mengkilat. Teh yang baik dibuat dari pucuk (peko) dan dua atau tiga helai daun muda. Daun muda kaya akan senyawa polifenol, kafein, dan asam amino (Sudaryat *et al.*, 2015).

Terdapat beberapa jenis pucuk teh yaitu burung muda, peko +1, peko +2, peko +3, daun muda, dan daun tua. Pada analisis pucuk memenuhi syarat PT. Chakra Perkebunan Teh Dewata terdapat beberapa parameter parameter analisis yaitu PMS (Pucuk Memenuhi Syarat), PTMS (Pucuk Tidak Memenuhi Syarat), dan Rusak. Pucuk memenuhi syarat adalah burung muda, peko +1, peko +2, peko +3, daun muda, dan daun yang terkena hama. Pucuk tidak memenuhi syarat yaitu daun tua, daun yang terserang ulat. Lalu parameter rusak pada analisis pucuk memenuhi syarat adalah daun yang terhimpit/terpotong pada *waring* saat proses pengangkutan dari kebun ke pabrik dan tanaman asing selain daun teh.

Tabel 1.1 Jenis Pucuk Teh Hijau

Jenis Pucuk Teh	Gambar	Keterangan
Burung Muda		Burung muda memiliki warna hijau cerah dan tekstur yang halus
Peko + 1		Peko + 1 merupakan peko (pucuk daun) dengan satu daun muda. Memiliki tekstur yang halus
Peko + 2		Peko + 2 merupakan peko (pucuk daun) dengan dua daun muda. Memiliki tekstur yang halus
Peko + 3		Peko + 3 merupakan peko (pucuk daun) dengan tiga daun muda. Memiliki tekstur yang halus
Daun Muda		Daun muda memiliki tekstur yang halus dan warna nya adalah hijau muda
Daun Tua		Daun tua memiliki tekstur yang kasar dan warna yang lebih tua/ hijau tua

Produk antara adalah produk yang dihasilkan dalam suatu proses produksi sebagai bagian dari langkah-langkah menuju produk akhir atau barang jadi. Produk antara belum sepenuhnya jadi dan masih memerlukan tahap-tahap tambahan dalam proses produksi sebelum dapat dianggap sebagai produk akhir yang siap untuk dijual kepada konsumen. Produk antara pada PT. Chakra Perkebunan Teh Dewata terdapat setelah pengeringan pertama atau yang bisa disebut belong, lalu hasil produk pengeringan akhir atau yang biasa disebut keringan.

Produk antara setelah pengeringan pertama atau belong adalah pucuk layu yang telah melalui proses pengeringan menggunakan mesin ECP (*Endless Chain Pressure*) dengan suhu 90 °C - 135 °C. Lalu produk antara setelah pengeringan akhir atau keringan adalah keringan yang telah melalui proses pengeringan menggunakan mesin *balltea* selama kurang lebih 12-14 jam, setelah proses pengeringan akhir dilakukan pengendalian kualitas produk yaitu uji kadar air dan *tea testing* atau uji organoleptik. Gambar belong dan keringan dapat dilihat pada Gambar 1.3 dan 1.4.



Gambar 1.2 Produk Antara Hasil Pengeringan Pertama (Belong)  
Sumber: Dokumentasi Pribadi (2024)



Gambar 1.3 Produk Antara Hasil Pengeringan Akhir (Keringan)  
Sumber: Dokumentasi Pribadi (2024)

Produk akhir adalah produk yang telah melalui semua tahap produksi dan siap untuk dikirim ke konsumen atau siap untuk dijual. Produk akhir adalah produk yang telah melalui proses sortasi. Beberapa jenis bubuk teh hijau atau *grade* pada PT Chakra Perkebunan Teh Dewata terdapat 3 *grade*, *grade* pertama ada jenis keringan teh Peko dan Peko super. Lalu pada jenis *grade* dua terdapat keringan teh SM 315, BT #8033, CM 2/3, Fanning 58. Setelah itu yang terakhir pada *grade* tiga terdapat keringan teh BT Tulang dan Dust. Dilakukan pengendalian kualitas pada produk akhir yaitu uji kadar air, densitas, dan organoleptik. Keringan teh yang telah disortasi di kemas dalam karung yang dilapisi plastik lalu disimpan di gudang pabrik. Lalu barang tersebut akan di blending, dikemas, dan dikirimkan ke gudang marketing.

Perbedaan dari jenis teh pada Tabel 1.2 pada jenis teh SM 315, BT #8033, CM 2/3, Fanning 58 yang masuk dalam klasifikasi mutu atau *grade* 2 yaitu jenis teh hijau SM 315 adalah keringan yang lolos ayakan 3 mm dengan teksturnya agak kasar dengan warna keringan *mixed* atau tidak rata. Jenis teh hijau BT #8033 adalah keringan yang lolos ayakan 5 mm tertahan 2 mm dengan tekstur kasar dan ukuran yang lebih besar dari SM 315, warnanya hijau kehitaman dengan kerataan *mixed*. Jenis teh hijau CM 2/3 adalah keringan yang lolos ayakan 5 mm dan tertahan 3 mm dengan warna CM 2/3 adalah hitam kehijauan, teksturnya lebih kecil dari jenis teh BT #8033. Jenis teh hijau Fanning 58 adalah keringan yang lolos ayakan 1,5 mm dan tertahan 1 mm dengan teksturnya halus dan berwarna hijau kekuningan dan berukuran kecil.

Tabel 1.2 Produk Akhir Teh Hijau PT Chakra Perkebunan Teh Dewata

Jenis produk teh	Gambar
SM 315	 A rectangular tray containing a dark, finely processed tea sample, likely a black tea, with a dense, granular texture.
BT #8033	 A rectangular tray containing a dark, finely processed tea sample, similar to SM 315, with a dense, granular texture.
CM 2/3	 A rectangular tray containing a dark, finely processed tea sample, similar to SM 315, with a dense, granular texture.
Fanning 58	 A rectangular tray containing a dark, finely processed tea sample, similar to SM 315, with a dense, granular texture.

### 1.2.2 Proses Produksi: Diagram Alir Beserta Neraca Bahan Teh Hijau

Berikut adalah proses produksi teh hijau pada PT Chakra Perkebunan Teh Dewata:

#### 1. Penerimaan, Pengiraban (pengangkutan), dan Penurunan Pucuk

Setelah pemetikan pucuk segar dari kebun, proses penerimaan, pengiraban, dan penurunan pucuk segar dilakukan. Pucuk segar diturunkan dari *truck* dengan hati-hati lalu pucuk segar ditimbang maksimal 3 *waring* (kurang lebih 150kg) untuk sekali penimbangan. *Waring* berisikan pucuk dipindahkan menggunakan *monorail* lalu disimpan pucuk ke ruang penyimpanan pucuk dan ditempatkan pada *trough*, setelah itu kipas *withering trough* (WT) dinyalakan. *Waring* (wadah) dibuka lalu pucuk segar di hamparkan pada WT dan dilakukan pengibaran pucuk. Pengibaran dilakukan setiap 2-3 jam sekali sesuai kondisi pucuk, penumpukan pucuk pada WT (*Withering through*) maksimal 30 cm.



Gambar 1.4 Penerimaan Pucuk Basah  
Sumber: PT Chakra Perkebunan Teh Dewata (2024)



Gambar 1.5 Penimbangan Pucuk Basah  
Sumber: PT Chakra Perkebunan Teh Dewata (2024)



Gambar 1.6 Pengiraban Pucuk Basah  
Sumber: PT Chakra Perkebunan Teh Dewata (2024)

## 2. Analisa Mutu Pucuk Basah

Analisa mutu bahan baku dilakukan pada PT. Chakra Perkebunan Teh Dewata dengan analisis pucuk memenuhi syarat (PMS) atau yang biasa disebut analisis pucuk layak olah (APLO) setiap penerimaan pucuk. Analisa pucuk dilakukan dengan mengambil sampel 100 gram pada setiap mandor, satu afdeling memiliki 4-5 mandor perkebunan. Pada teh hijau yang baik/ bagus minimal pucuk yang memenuhi syarat adalah 30-40%. Setelah itu pucuk diangkut secara bertahap menuju ruang penurunan melalui soleng/*conveyor* dimulai dari pucuk pada *withering trough* (WT) yang datang lebih awal.



Gambar 1.7 Analisa Mutu Pucuk  
Sumber: Dokumentasi Pribadi (2024)

## 3. Pelayuan

Pelayuan daun teh adalah proses awal pengolahan teh hijau. Pelayuan dilakukan menggunakan mesin *rotary panner* dengan suhu 90-125°C. Tujuan dari proses pelayuan adalah untuk menginaktifkan enzim

polifenol oksidase (menginaktifkan aktivitas oksidasi enzimatik) agar tidak terjadi oksidasi pada pucuk teh, mengurangi kadar air atau MC (*Moisture Content*), menciptakan aroma khas teh, menyiapkan daun pucuk untuk penggulangan, dan untuk membunuh sel vegetatif bakteri (Seperti : *Salmonella sp*, Mould dan Yeast). Waktu pelayuan pucuk kurang lebih selama 2 – 4 menit. Prinsip pelayuan adalah mengurangi kelembapan dan menghentikan oksidasi pada daun teh hijau agar menghasilkan teh yang berkualitas tinggi. Pucuk layu yang baik adalah pucuk-pucuk dewasa (layu) yang jika diremas saling menempel dan tidak mudah lepas. Ujung pucuknya lembut dan lentur, tidak berbau aroma yang menyegarkan. Jika pucuk yang layu digosokkan, cairan tidak akan keluar (tidak berkeringat).



Gambar 1.8 Proses Pelayuan  
Sumber: PT Chakra Perkebunan Teh Dewata (2024)

#### 4. Pendinginan Pucuk Layu

Setelah proses pelayuan, pucuk layu memasuki proses pendinginan atau *Cooling* menggunakan mesin yang dinamakan glebeg. Pendinginan dilakukan untuk mendinginkan pucuk layu yang telah melalui pemanasan pada proses pelayuan agar menghindari panas yang dapat menyebabkan fermentasi pada pucuk dan juga memisahkan pucuk halus dan kasar untuk menentukan perbedaan lamanya waktu penggulangan pada proses selanjutnya yaitu pada proses penggulangan pucuk layu. Lalu tujuan lain dari pendinginan atau *cooling* ini adalah untuk menghindari terjadinya terjadinya oksidasi enzimatik (air seduhan

menjadi merah) dan rasanya “sour”.

#### 5. Penggulungan Pucuk Layu

Penggulungan pucuk layu menggunakan mesin gulungan, pengisian mesin *roller* pada gilingan besar (*Jackson*) dapat dilakukan dalam kondisi diam dengan mengisi (1/4) dari volume gilingan, mesin kemudian diputar dan teruskan sampai penuh (250 – 275 Kg) selama 25 menit. Lalu pengisian gilingan kecil dilakukan sambil memutar mesin dan pengisian harus dilakukan dengan sesingkat-singkatnya atau selama 20 menit hingga mencapai berat 40 – 50 Kg pucuk layu. Kriteria hasil penggulungan yang baik adalah terbentuknya gulungan yang seragam (tidak hancur atau terlalu gembur), tidak terbentuk gumpalan sebesar kepalan tangan, dan tidak terbentuk tetesan cairan sel.



Gambar 1.9 Proses Penggulungan Pucuk  
Sumber: PT Chakra Perkebunan Teh Dewata (2024)

#### 6. Pengeringan Awal

Setelah dilakukan proses penggulungan pucuk, pucuk yang telah menggulung dipindahkan ke mesin ECP (*Endless Chain Pressure*) menggunakan *conveyor*. Tujuan dari proses pengeringan awal ini adalah untuk menurunkan MC (*Moisture Content*) atau kadar air, memperpekat cairan sel daun, dan menciptakan aroma teh. Suhu Inlet berkisar antara 90<sup>0</sup>C - 135<sup>0</sup>C dan suhu Outlet berkisar 50<sup>0</sup>C – 55<sup>0</sup>C, pengeringan pada mesin ECP (*Endless Chain Pressure*) berlangsung sekitar 17– 25 menit. Kriteria hasil ECP yang baik adalah terasa kering saat diperas, namun bagian dalamnya tetap lembut, beraroma segar tidak berbau asap, dan berwarna hitam kehijauan. Setelah pengeringan dilakukan pendinginan

menggunakan mesin glebeg.



Gambar 1.10 Proses Pengeringan Awal  
Sumber: PT Chakra Perkebunan Teh Dewata (2024)

#### 7. Pengeringan (*Repeat Roll*)

Pengeringan menggunakan mesin *repeat roll* bertujuan untuk menurunkan kadar air teh kering hingga 3,5 -4,5 %, membentuk gulungan memanjang dan untuk membunuh sel vegetatif bakteri (antara lain : *Salmonella sp*, *Yeast* dan *Mold* serta dapat mengurangi bahaya kontaminasi coliform dan *E. coli*. Pengeringan dilakukan selama 1,5 jam dengan suhu 75-115°C dengan kapasitas 100-110 Kg. setelah itu diambil contoh keringan teh dari mesin *repeat roll* dan dilakukan pengesanan kadar air dengan menggunakan alat pengukur kadar air yang telah disediakan, jika kadar airnya lebih dari 4% - maka pemanasan harus terus dilanjutkan sampai kadar air mencapai 3 – 4%. Kriteria teh telah kering adalah apabila diremas menjadi bubuk, tulang (*Stalk*) jika dipatahkan melenting, tidak tampak blister (gelembung) akibat suhu tinggi, dan tidak berbau asap atau kebakar.

#### 8. Pengeringan Akhir (*Boll Tea*)

Pengeringan pada *boll tea* bertujuan untuk menurunkan kadar air hingga maksimal 6%, membentuk gulungan membulat, membunuh sel vegetatif bakteri (antara lain : *Salmonella sp*, *Yeast*, *Mold*, dan untuk mengurangi bahaya kontaminasi *E. Coli* dan *Coliform*. Pengeringan dilakukan selama 12-14 jam dengan kapasitas mesin 650-700 kg. Pengeringan dilakukan pada 2 jam pertama dengan suhu 100°C, 2 jam berikutnya dengan suhu 125°C, 2 jam berikutnya dengan suhu 150°C, 2

jam berikutnya dengan suhu 170°C, 2 jam berikutnya suhu diturunkan menjadi 150°C, 2 jam berikutnya suhu diturunkan menjadi 115°C, 2 jam berikutnya diturunkan suhu menjadi 100°C.

Melakukan pengecekan produk (keringan) kadar air dari mesin *ball tea*, apabila kadar airnya lebih dari 6%, maka pemanasan harus diteruskan sampai keringan teh mencapai kadar air 4-6%. Kriteria hasil keringan yang baik adalah apabila fraksi teh diremas menjadi bubuk, apabila fraksi tulang dipatahkan melenting, dan aroma teh kering harum dan tidak berbau asap dan kebakar (*overfire*). Selain pengujian kadar air, dilakukan juga uji organoleptik atau *tea testing*. Setelah pengeringan, dilakukan penggosokan (*polesh*) tanpa api selama lebih kurang 2 jam.



Gambar 1.11 Proses Pengeringan Akhir

Sumber: PT Chakra Perkebunan Teh Dewata (2024)

#### 9. Sortasi

Sortasi adalah pemisahan keringan atau bubuk teh ke dalam berbagai *grade*/ kualitas berdasarkan karakteristik fisik seperti bentuk, ukuran, berat jenis, benda asing/kotoran. Tujuan dari sortasi ini adalah untuk mendapatkan bentuk, ukuran, berat jenis, warna sesuai dengan standar PT. Chakra Perkebunan Teh Dewata.

Setelah pengeringan menggunakan mesin *ball tea*, dilakukan tahap sortasi pada keringan menggunakan mesin *winnower*. Dinyalakan kipas (*fan*), lalu dibersihkan semua corong *winnower*. Setelah itu jalankan *conveyor* dan masukkan keringan kedalam *hopper conveyor*. Corong satu *winnower* sebagai bahan *grade* atas dipisahkan dan segera satukan dengan jenis yang sama. Corong dua diulangi dengan mesin *middletone* atau *dicutter*. Lalu corong 3 dan seterusnya diayak dengan

Vibro untuk grade kecil (*small grade*).

Keringan yang keluar dari corong 2 winnower dimasukkan kedalam *hopper* mesin *middletone*. Bahan yang keluar melalui corong langsung agar ditampung selanjutnya dibawa ke mesin *Cutter*. Bahan dari Corong 1, 2, 3, dan 4 mesin *middletone* diangkut menuju mesin *Winnower*. Lalu diulang seperti pada proses diatas. Bahan yang keluar langsung dari *middletone* di potong menggunakan mesin *cutter*. Lalu setelah itu dilakukan resorting atau sortasi kembali dengan menggunakan 2 cara, yaitu jika ukuran tidak rata dan kandungan tulang melebihi *standard* yang telah ditentukan maka barang tersebut dapat di resorting di midleton dan di vibro. Lalu yang kedua jika banyak kleper dan *density* ringan maka dapat di resorting di mesin *winnower*. Hasil sortasi akan dilakukan uji kadar air, densitas, dan uji organoleptik atau *tea testing*.

#### 10. Pengepakan

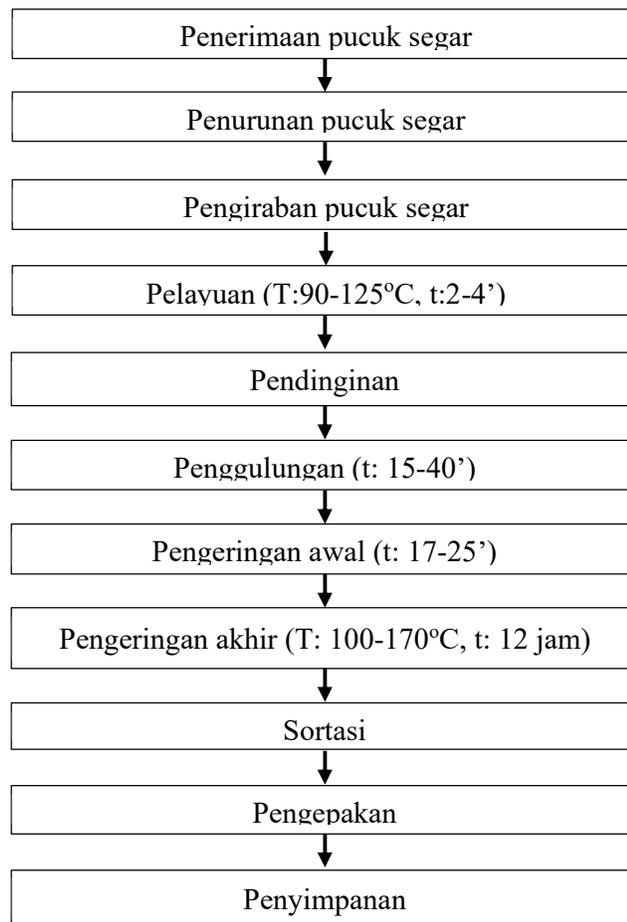
Pengepakan dilakukan untuk menjaga mutu dan keamanan produk serta memudahkan pelaksanaan pemindahan barang. Dilakukan *blending* pada keringan teh yang akan di kemas, dihamparkan keringan teh dengan hati-hati dan melebar lalu dicampurkan keringan teh hingga rata dari ujung ke ujung. Setelah *blanding* dilakukan uji organoleptik dan uji densitas agar produk sesuai dengan standar kualitas perusahaan. Jika produk sudah sesuai dengan standar dimasukkan keringan teh kedalam *hopper* mesin pengepakan yaitu mesin *michi* melalui mesin *conveyor packing* yang telah dipasang magnet 7000 gauss untuk menangkap cemaran logam besi. Jika pada magnet *conveyor packing* tertangkap cemaran logam besi, maka produk harus kembali diulang melalui *conveyor packing*. Dilakukan penimbangan pada keringan teh yang akan *dipack* dalam karung.

Setelah keringan teh dikemas disimpan hasil pengepakan dengan diberi alas agar tidak langsung berdentuhan dengan lantai, tumpukan

karung diberi jarak dengan dinding 30-50 cm. Lalu produk teh akan dikirim ke gudang marketing.

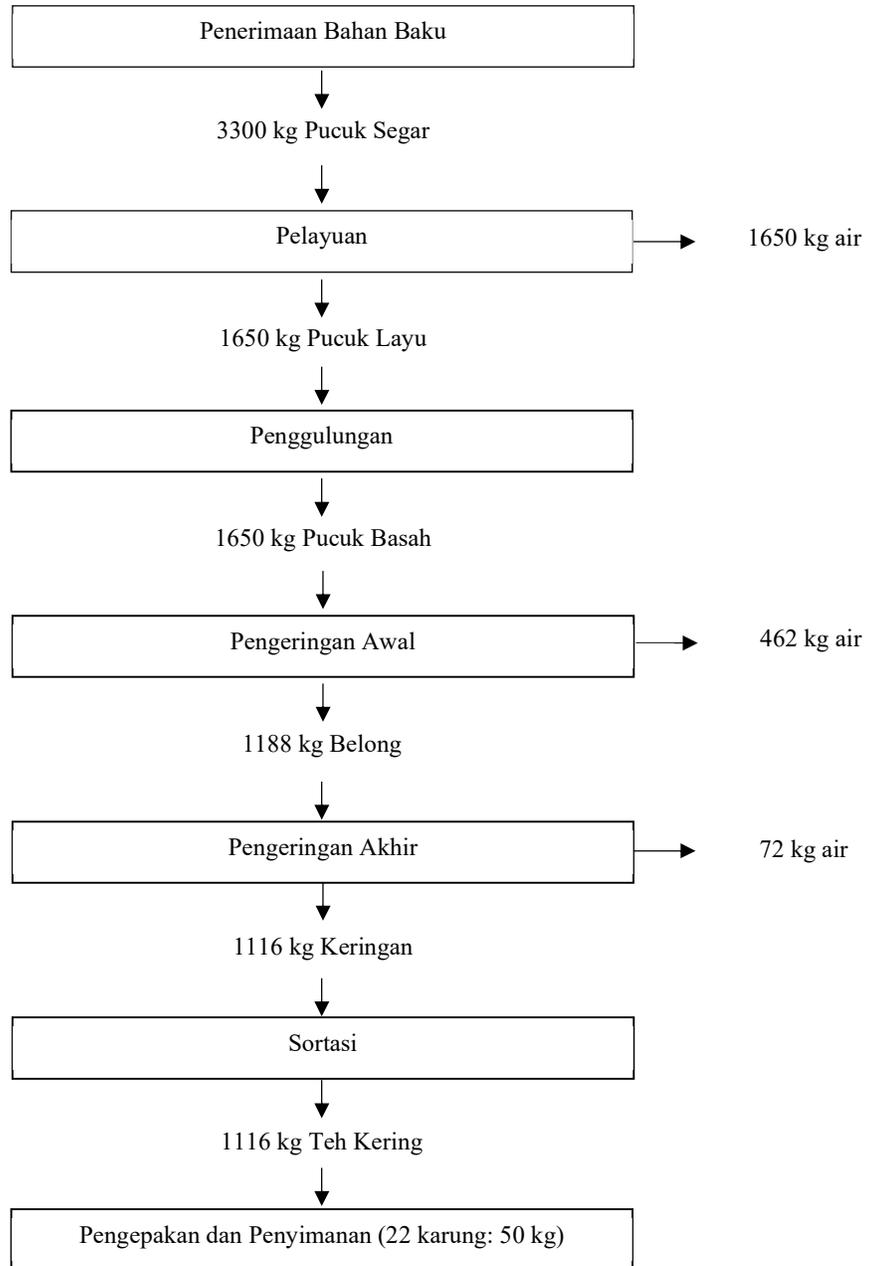
Diagram alir dan neraca bahan proses produksi teh hijau pada PT Chakra Perkebunan Teh Dewata dapat dilihat pada Gambar 1.12 dan Gambar 1.13 :

a. Diagram Alir Proses



Gambar 1. 12 Diagram Alir Proses Pengolahan Teh Hijau

b. Neraca Bahan



Gambar 1. 13 Neraca Bahan

### 1.2.3 Mesin dan Peralatan

Mesin merupakan alat yang memiliki tenaga dan dapat diatur secara mekanis, sedangkan peralatan merupakan alat yang digerakkan secara manual oleh manusia. Mesin dan peralatan yang digunakan selama proses produksi baik proses pengolahan hingga pengepakan sangat berpengaruh terhadap produk akhir yang dihasilkan. Berikut jenis-jenis mesin dan peralatan yang digunakan pada proses teh hijau PT Chakra Perkebunan Teh Dewata:

#### A) *Monorell*

*Monorell* adalah alat yang berfungsi untuk mengangkat pucuk basah dalam wadah (*waring*) setelah ditimbang ke *Withering through*. Maksimal kapasitas *monorell* adalah 3 *waring* atau kurang lebih 150 kg. Mesin ini digunakan pertama di PT. Chakra Perkebunan Dewata kali pada tahun 1932. Gambar *monorell* dapat dilihat pada Gambar 1.14.

Spesifikasi :

- a. Jumlah : 1 Unit
- b. Kapasitas : 150 Kg



Gambar 1.14 *Monorell*

Sumber: PT Chakra Perkebunan Teh Dewata (2024)

#### B) *Withering through*

*Withering through* digunakan untuk tempat pengiraban atau menghamparkan pucuk basah, penumpukan pucuk pada *Withering through* maksimal 30 cm. Tujuan dari proses pembeberan adalah untuk mencegah fermentasi pucuk teh dan menstabilkan suhu pucuk teh.

Prinsip kerja *Withering through* adalah alat yang berfungsi untuk membeberkan pucuk basah diatas atas nilon net. Nilon net ini seperti kawat berlubang, sehingga udara dari kipas akan melewati hamparan tumpukan pucuk basah yang berfungsi untuk mengurangi kadar air dari pucuk basah/ segar. WT ini digunakan pertama di PT. Chakra Perkebunan Dewata kali pada tahun 1932. Gambar *withering through* dapat dilihat pada Gambar 1.15.

Spesifikasi :

- a. Jumlah : 3
- b. Kapasitas : 3000 Kg



Gambar 1.15 *Withering Through* (WT)  
Sumber: PT Chakra Perkebunan Teh Dewata (2024)

### C) *Rotary Panner*

*Rotary panner* adalah mesin yang digunakan untuk pelayuan pucuk basah dengan tujuan mengurangi kadar air pada pucuk basar, mesin *rotary panner* ini menggunakan bahan bakar *wood pelet*. Mesin ini memiliki 2 tabung silindris yang berputar agar pelayuan pada pucuk basah merata. Mesin ini digunakan pertama di PT. Chakra Perkebunan Dewata kali pada tahun 2014. Gambar mesin *rotary panner* dapat dilihat pada Gambar 1.16.

Fungsi dari mesin *Rotary panner* ini adalah untuk memanaskan pucuk basah melalu induksi panas dengan cara pemanasan pucuk dengan silindir yang terdapat pada mesin sehingga pucuk menjadi layu. Prinsip kerja dari mesin *rotary panner* adalah melayukan pucuk basah

menggunakan panas dari api pada dinding luar silinder yang membuat silinder menjadi panas.

Spesifikasi :

- a. Jumlah : 2 Unit
- b. Kapasitas : -



Gambar 1.16 *Rotary Panner*

Sumber: PT Chakra Perkebunan Teh Dewata (2024)

#### D) *Conveyor*

*Conveyor* digunakan untuk memindahkan material atau hasil produksi dalam jumlah besar dari suatu tempat ke tempat lain. *Conveyor* mungkin memiliki panjang beberapa kilometer atau mungkin beberapa meter tergantung jenis aplikasi yang diinginkan (Marjan Adhitya Redza & Mukhaiyar Riki, 2020). *Conveyor* dapat menampung barang dalam jumlah yang banyak. Pada PT Chakra Perkebunan Teh Dewata *conveyor* digunakan untuk memindahkan pucuk teh mulai dari pucuk basah, hingga keringan dipindahkan menggunakan *conveyor*. Mesin ini mempermudah proses produksi dalam memindahkan pucuk dan keringan. Gambar *conveyor* dapat dilihat pada Gambar 1.17.



Gambar 1.17 *Conveyor*

Sumber: PT Chakra Perkebunan Teh Dewata (2024)

#### E) Gulungan

Mesin gulungan adalah mesin yang berfungsi untuk menggulung pucuk basah yang telah dilakukan pelayuan. Tujuan dari pelayuan dari mesin ini adalah untuk menginaktifkan enzim polifenol oksidase (menginaktifkan aktifitas oksidasi enzimatik), mengurangi kadar air, menciptakan aroma, meyiapkan daun pucuk untuk penggulungan dan untuk membunuh sel vegetatif bakteri. Mesin ini digunakan pertama di PT. Chakra Perkebunan Dewata kali pada tahun 2014. Gambar mesin gulungan dapat dilihat pada Gambar 1.18.

Spesifikasi :

- a. Jumlah : 2 Unit
- b. Kapasitas : 2000 Kg



Gambar 1.18 Mesin Gulungan

Sumber: PT Chakra Perkebunan Teh Dewata (2024)

#### F) *Endless Chain Pressure* (ECP)

Mesin *endless chain pressure* (ECP) digunakan untuk proses pengolahan teh hijau pengeringan awal yang bertujuan untuk

mengurangi kadar air pada pucuk. Mesin ini menggunakan sebuah rantai berulir yang terus bergerak (*endless chain*) yang dilengkapi dengan rol-rol tekan. Daun teh yang telah dipanaskan akan dimasukkan ke dalam mesin ini, dan kemudian ditekan secara teratur oleh rol-rol tekan tersebut. Mesin ini digunakan pertama di PT. Chakra Perkebunan Dewata kali pada tahun 2014. Gambar mesin *endless Chain Pressure* (ECP) dapat dilihat pada Gambar 1.19.

Spesifikasi :

- a. Jumlah : 3
- b. Kapasitas : -



Gambar 1.19 *Endless Chain Pressure* (ECP)  
Sumber: PT Chakra Perkebunan Teh Dewata (2024)

#### G) *Repeat Roll*

*Repeat roll* adalah mesin yang digunakan untuk memproses daun teh yang telah dipanaskan dalam proses sebelumnya. Daun teh yang telah dipanaskan akan dimasukkan ke dalam *repeat roll* untuk menjalani proses pengeringan lebih lanjut. Prinsip Kerja dari *repeat roll* adalah bekerja dengan cara melewati daun teh yang dipanaskan di antara dua gulungan yang terbuat dari bahan yang tahan panas, Gulungan ini dipanaskan untuk menghilangkan kelembaban atau mengurangi kadar air dari daun teh dan mengeringkannya. Mesin ini digunakan pertama di PT. Chakra Perkebunan Dewata kali pada tahun 2014. Gambar mesin dapat dilihat pada Gambar 1. 20.



Gambar 1.20 *Repeat Roll*  
Sumber: tea-machines.com (2015)

#### H) *Balltea*

*Balltea* adalah mesin pengeringan teh yang digunakan untuk menguramgi kadar air teh hingga mencapai maksimal 6%, mengeringkan daun teh hijau, dan membentuk karakteristik fisik teh hijau (menggulung, bulat, melintir dan mengkilap). Komponen pada mesin *ball tea* terdiri dari ruang pengering berbentuk silinder yang berfungsi sebagai tempat proses pengeringan teh, saluran pemanas (*ducting*) yang berfungsi untuk menyalurkan udara panas dari ruang elemen menuju ruang pengering mesin, motor sebagai sumber putaran atau penggerak mesin *ball tea*, elemen pemanas yang berfungsi sebagai penghasil panas yang dimanfaatkan dalam proses pengeringan teh (Lestari *et al.*, 2022). Mesin ini digunakan pertama di PT. Chakra Perkebunan Dewata kali pada tahun 2016. Gambar mesin *balltea* dapat dilihat pada Gambar 1.21.



Gambar 1.21 *Balltea*  
Sumber: PT Chakra Perkebunan Teh Dewata (2024)

I) *Winnower*

*Winnower* adalah mesin pada tahapan sortasi yang digunakan untuk memisahkan keringan teh yang berukuran kecil dan besar atau berat dan ringan. Mesin *winnower* ini memiliki 8 corong untuk memisahkan keringan yang berukuran kecil dan besar atau berat dan ringan. Prinsip kerja *winnower* adalah memisahkan keringan teh berdasarkan massa atau berat keringan itu sendiri. Mesin ini digunakan pertama di PT. Chakra Perkebunan Dewata kali pada tahun 1932. Mesin *winnower* dapat dilihat pada Gambar 1.22.



Gambar 1. 22 *Winnower*  
Sumber: JHAgro (2017)

J) *Midletone*

*Midletone* merupakan mesin yang berfungsi untuk memisahkan keringan teh berdasarkan serat atau tulang daun teh dan untuk memisahkan benda asing yang terdapat pada keringan teh. Mesin ini digunakan pertama di PT. Chakra Perkebunan Dewata kali pada tahun 1932 dan terdapat 3 unit.

K) *Chota roller*

Mesin *chota roller* adalah mesin yang digunakan untuk memisahkan keringan berdasarkan ukurannya, pada mesin ini terdapat 3 ayakan berukuran 4,5, dan 8 *mesh* dan terdapat 4 corong keluar. Prinsip kerja dari *chotta* ialah mengayak karena adanya poros engkol yang berputar (Rahayu, 2021). Mesin ini digunakan pertama di PT. Chakra Perkebunan Dewata kali pada tahun 2000 dan terdapat 2 unit.

L) *Cutter*

*Cutter* adalah mesin pemotong keringan teh, mesin ini digunakan untuk memperkecil ukuran teh sesuai dengan standar pabrik atau keinginan konsumen untuk mendapatkan *grade* yang telah ditentukan. Mesin ini digunakan pertama di PT. Chakra Perkebunan Dewata kali pada tahun 2002 dan terdapat 1 unit. Gambar mesin *cutter* dapat dilihat pada Gambar 1.23.



Gambar 1. 23 *Cutter*  
Sumber: tea-machines.com (2015)

M) *Classer*

*Classer* adalah mesin yang digunakan untuk menumbuk atau menggiling batang teh. Mesin ini digunakan pertama di PT. Chakra Perkebunan Dewata kali pada tahun 2002 dan terdapat 2 unit. Mesin *classer* dapat dilihat pada Gambar 1.24.



Gambar 1. 24 *Classer*  
Sumber: Alibaba.com (2020)

N) *Vibro Shifter*

*Vibro Shifter* adalah mesin yang berfungsi untuk membersihkan keringan teh dari benda asing dan memisahkan keringan sesuai dengan *grade* yang diinginkan. Mesin ini digunakan pertama di PT. Chakra Perkebunan Dewata kali pada tahun 2015 dan terdapat 2 unit. Mesin *vibro shifter* dapat dilihat pada Gambar 1.25.



Gambar 1. 25 *Vibro Shifter*  
Sumber: hamiltonengineering.ini (2015)

O) *Specific Gravity Sevarator (SGS)*

*Specific Gravity Sevarator (SGS)* adalah mesin yang digunakan untuk memisahkan kontaminan fisik (benda asing) pada fraksi teh. Mesin ini digunakan pertama di PT. Chakra Perkebunan Dewata kali pada tahun 2000 dan terdapat 1 unit. Mesin *specific Gravity Sevarator (SGS)* dapat dilihat pada Gambar 1.26.



Gambar 1. 26 *Specific Gravity Sevarator (SGS)*  
Sumber: Justdial (2005)

P) *Michi*

*Michi* adalah mesin sortasi akhir sebelum pengepakan. Mesin ini digunakan untuk sortasi akhir, terdapat beberapa ukuran ayakan pada mesin ini tergantung pada jenis teh yang dibuhkan. Mesin ini digunakan pertama di PT. Chakra Perkebunan Dewata kali pada tahun 2002 dan terdapat 1 unit. Mesin *michi* dapat dilihat pada Gambar 1.2



Gambar 1. 27 *Michi*  
Sumber: Delijx.id (2010)

1.2.4 Sarana dan Prasarana Penunjang

1. Sarana

Sarana penunjang yang terdapat dipabrik PT Chakra Perkebunan Teh Dewata adalah sebagai berikut :

- a. Ruang Diesel
- b. Ruang Pelayuan
- c. Ruang Sortasi dan Pengepakan
- d. Gudang
- e. Ruang Tungku
- f. Ruang Pengolahan Teh Sencha
- g. Ruang Teknik
- h. Ruang LPG
- i. Ruang Pengolahan Teh Hijau

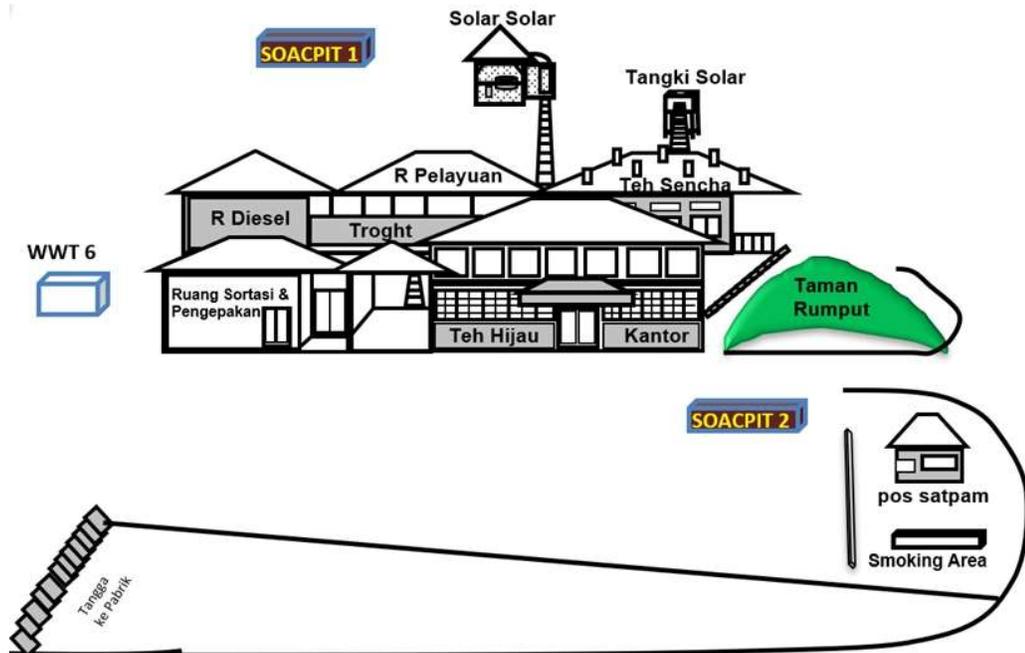
2. Prasarana

Prasarana penunjang yang terdapat dipabrik PT Chakra Perkebunan Teh Dewata adalah sebagai berikut :

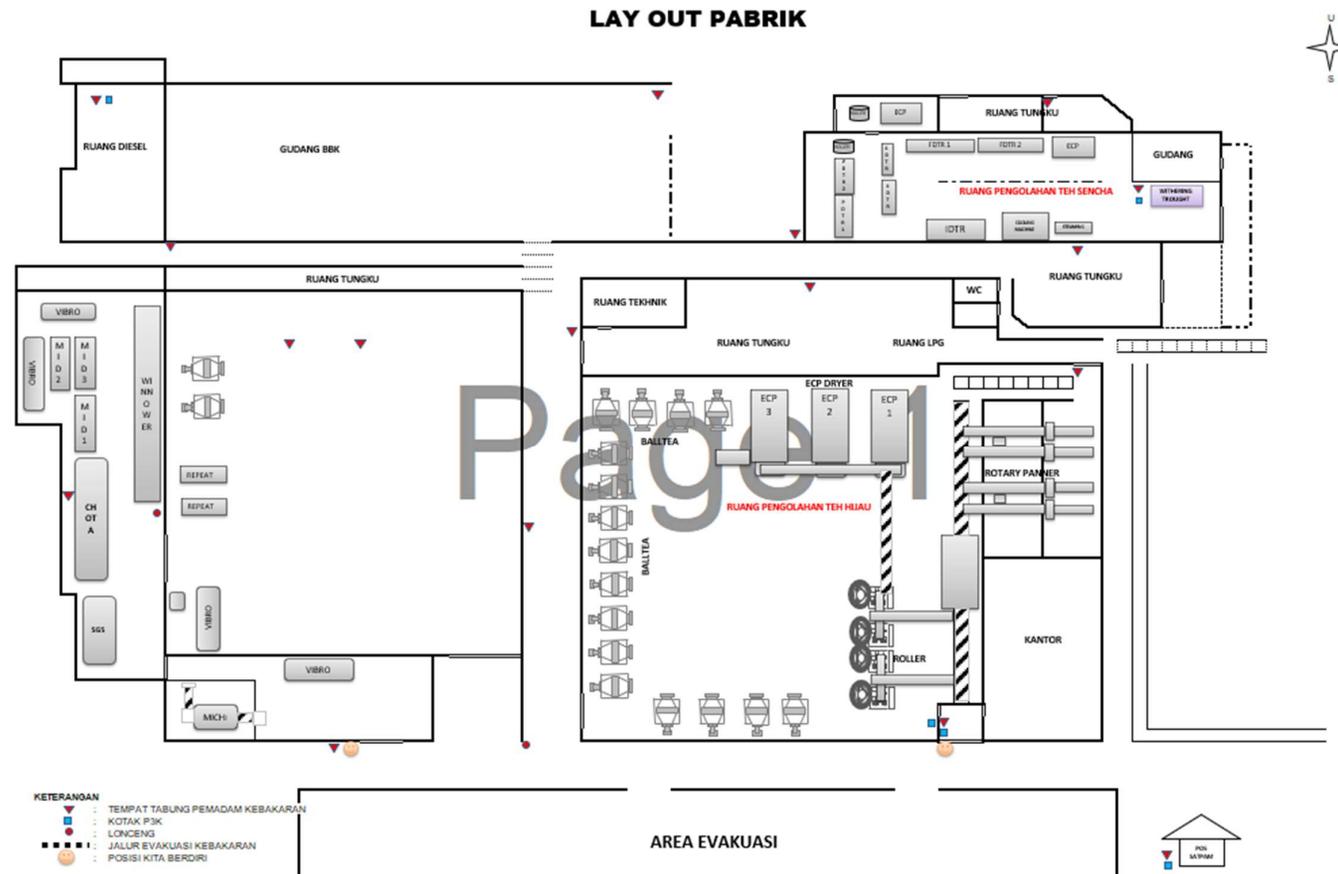
- a. Kantor
- b. Pos Satpam
- c. Tempat Parkir
- d. Kamar Mandi
- e. Mushola
- f. Ruang Ganti Karyawan

1.2.5 Denah Perusahaan

Denah perusahaan PT. Chakra Perkebunan Teh Dewata dapat dilihat pada gambar 1.28 dan 1.29



Gambar 1.28 Denah Perusahaan  
 Sumber: PT Chakra Perkebunan Teh Dewata (2024)



Gambar 1.29 Denah Perusahaan  
 Sumber: PT Chakra Perkebunan Teh Dewata (2024)

Keterangan alur proses pengolahan:

- ①: Proses pelayuan
- ②: Proses penggulungan
- ③: Proses pengeringan awal
- ④: Proses pengeringan akhir
- ⑤: Proses pemisahan teh kering berdasarkan berat jenis
- ⑥: Proses pemisahan teh kering berdasarkan ukuran partikel
- ⑦: Proses pemisahan teh kering bagian serat dan tangkai
- ⑧: Proses pemisahan teh kering menjadi produk akhir
- ⑨: Proses pemisahan teh kering dari benda asing
- ⑩: Proses pengepakan

**BAB II**  
**TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK**  
**ANALISIS PUCUK MEMENUHI SYARAT (PMS) DAN UJI**  
**ORGANOLEPTIK TEH HIJAU DI PT. CHAKRA**  
**PERKEBUNAN TEH DEWATA, BANDUNG**

**2.1. Latar Belakang**

Teh (*Camellia sinensis L*) merupakan tanaman asli Asia terutama Cina, namun sekarang teh telah menyebar keseluruh dunia bahkan diseluruh pelosok Indonesia aneka produk teh bisa dijumpai. Teh bisa diminum dalam keadaan panas atau dingin sebagai minuman penyegar, bahkan banyak pula yang mencampurkan bahan-bahan tertentu pada teh untuk meningkatkan selera (Faizul *et al*, 2015). Teh hijau diperoleh tanpa proses fermentasi yang dibuat dengan cara menginaktifkan enzim fenolase pucuk daun tanpa melalui proses oksidasi enzimatik, melalui proses penggulungan, pengeringan, sortasi dan grading (SNI 3945, 2016).

Pengendalian kualitas produk dilakukan untuk menjaga dan meningkatkan kualitas produk sesuai dengan standar yang ditetapkan. Pada umumnya, pengendalian kualitas mutu pengolahan teh hijau dilakukan pada tahap awal penerimaan daun teh segar melalui analisis pucuk memenuhi syarat (PMS), pada saat pengolahan teh hijau (parameter operasional pengolahan), dan pada tahap akhir pada produk teh hijau melalui analisis persentase grade teh hijau (peko, jikeng, bubuk dan tulang/batang), serta evaluasi organoleptik teh hijau. Pengendalian mutu pada setiap tahapan proses pengolahan akan berdampak signifikan pada mutu produk yang dihasilkan (Wilujeng Lestari *et al.*, 2023).

Penilaian organoleptik sangat banyak digunakan untuk menilai mutu dalam industri pangan dan industri hasil pertanian lainnya. Uji organoleptik dilakukan untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap warna, rasa, aroma dan tekstur produk yang dihasilkan (Lamusu, 2018). Setiap jenis teh hijau memiliki spesifikasi dan karakteristik sensorik yang berbeda-beda. Uji organoleptik

adalah uji yang dapat digunakan untuk mengetahui karakteristik kualitas parameter kenampakan (*appearance*), rasa (*taste*), dan warna air seduhan (*liquor*), dan ampas seduhan teh hijau.

Pengendalian kualitas pada PT. Chakra Perkebunan Teh Dewata dilakukan analisa mutu pucuk yaitu analisis pucuk memenuhi syarat (PMS) pada saat kedatangan bahan baku atau pucuk basah sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) PT. Chakra Perkebunan Teh Dewata. Kualitas pada bahan baku (pucuk basah) sangat mempengaruhi kualitas teh, makin bagus pucuk basah maka teh yang dihasilkan akan memiliki kualitas yang baik. Selain analisa mutu pada bahan baku, dilakukan analisis mutu akhir pada produk teh hijau yaitu uji organoleptik untuk mengetahui karakteristik dari kualitas teh hijau, standar uji organoleptik pada PT. Chakra Perkebunan Teh Dewata mengacu pada SNI 3945:2016. Sehingga 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.

## **2.2. Rumusan Masalah**

Rumusan masalah laporan kerja praktik pada PT Chakra Perkebunan Teh Dewata adalah sebagai berikut:

1. Berapa persentase analisis pucuk memenuhi syarat (PMS) pada PT Chakra Perkebunan Teh Dewata?
2. Bagaimana analisis organoleptik pada PT Chakra Perkebunan Teh Dewata?

## **2.3. Tujuan**

Tujuan khusus laporan kerja praktik pada PT Chakra Perkebunan Teh Dewata adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui persentase standar analisis pucuk memenuhi syarat (PMS) pada PT Chakra Perkebunan Teh Dewata.
2. Mengetahui analisis organoleptik pada PT Chakra perkebunan teh dewata.

## 2.4. Metodologi Pemecahan Masalah

### 1. Waktu dan Tempat

Waktu : 19 Februari s.d 19 Maret 2024

Tempat : PT. Chakra Perkebunan Teh Dewata

Alamat : Sugihmukti, Pasirjambu, Bandung, Jawa Barat 40972

### 2. Metode Pengumpulan Data

Metode yang digunakan pada pengambilan data kerja praktik di PT Chakra Perkebunan Teh Dewata adalah metode observasi, metode observasi adalah metode pengumpulan data yang dilakukan dengan pengamatan secara langsung. Pengumpulan data analisis pucuk memenuhi syarat (PMS) dilakukan dengan mengikuti proses analisa mutu pada bagian penerimaan pucuk, lalu pada pengumpulan data uji organoleptik juga dilakukan dengan mengikuti proses uji organoleptik yang dilakukan di laboratorium *quality control* PT Chakra perkebunan teh dewata. Metode pengumpulan data juga dilakukan dengan cara wawanacara, yaitu dengan menanyakan langsung kepada karyawan atau staff PT Chakra perkebunan teh dewata.

Panelis *tea testing* uji organoleptik pada PT. Chalra Perkebunan Teh Dewata merupakan panelis terlatih yaitu satu orang karyawan PT. Chakra Perkebunan Teh Dewata yaitu *staff quality control*.

### 3. Data yang digunakan

Data yang digunakan pada penelitian adalah data primer dan sekunder. Data primer merupakan data yang didapat dari sumber pertama baik dari individu atau perseorangan seperti hasil dari wawancara atau hasil pengisian kuosioner yang biasa dilakukan oleh peneliti. Sedangkan data sekunder merupakan data penelitian yang diperoleh peneliti secara tidak langsung melalui media perantara (Simarmata *et al.*, 2019). Pada penelitian ini data primer dilakukan dengan mengikuti langsung proses analisa pada PT Chakra Perkebunan Teh Dewata, sedangkan data sekunder diambil melalui arsip perusahaan.

#### 4. Metode Analisis Pucuk Memenuhi Syarat (PMS)

Analisis pucuk memenuhi syarat (PMS) dilakukan dengan pengambilan pucuk basah dari *waring sack* yang baru tiba dari kebun sebanyak segenggam lalu diletakan pada keranjang yang sudah diberi label nama masing-masing mandor kebun. Setelah itu sampel pucuk dikumpulkan, kemudian dicampur merata dan diambil sampel pucuk basah sebanyak 100 gram. Sampel dianalisis satu per satu dipisahkan menjadi 3 parameter yaitu PMS (Pucuk memenuhi syarat), PTMS (Pucuk tidak memenuhi syarat), dan rusak. Lalu pucuk basah ditimbang berdasarkan masing-masing parameter kemudian dipersentasekan.



Gambar 2.1 Analisis Pucuk Memenuhi Syarat  
Sumber : Dokumentasi Pribadi (2024)

#### 5. Metode Uji Organoleptik

Metode uji organoleptik dilakukan dengan penimbangan keringan (produk akhir teh hijau) teh sebanyak 3 gram, lalu dimasukkan ke dalam cangkir seduhan. Setelah itu dituangkan air mendidih ke dalam cangkir seduhan hingga penuh lalu ditutup cangkir dan ditunggu selama 5 menit. Setelah 5 menit, dituangkan air seduhan ke mangkuk seduhan. Dilakukan penilaian kenampakan (*appearance*), warna air seduhan (*liquor*), rasa (*taste*), dan ampas seduhan (*in fussion*). Penilaian kenampakan keringan teh dan ampas seduhan dilakukan dengan mengamati teh kering dan ampas seduhan, penilaian rasa dilakukan dengan mencicipi air seduhan yang ada di dalam mangkuk

seduhan, penilaian warna air seduhan dilakukan dengan mengamati warna air seduhan yang ada pada mangkok seduhan. Hasil pengujian dicatat berdasarkan kriteria penilaian standar hasil uji mutu PT Chakra Perkebunan Teh Dewata.



Gambar 2.2 Penimbangan Keringan Teh  
Sumber : Dokumentasi Pribadi (2024)



Gambar 2.3 Cangkir Seduhan dan Mangkuk Seduhan  
Sumber : Dokumentasi Pribadi (2024)

## 2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah

Pengendalian kualitas pada PT. Chakra Perkebunan Teh Dewata dilakukan pada bahan baku (pucuk basah) saat penerimaan pucuk. Pengendalian kualitas pada pucuk basah di sebut analisis pucuk memenuhi syarat (PMS), terdapat 3 parameter pada analisis memenuhi syarat yaitu pucuk memenuhi syarat (PMS), pucuk tidak memenuhi syarat (PTMS), dan rusak. Standar analisis pucuk pada PT. Chakra Perkebunan Teh Dewata yaitu 30-40% pucuk memenuhi syarat. Contoh parameter analisis pucuk memenuhi syarat dapat dilihat pada Tabel 2.1.

Tabel 2.1 Contoh Parameter Analisis Pucuk Memenuhi Syarat

Parameter	Gambar	Keterangan
Pucuk Memenuhi Syarat (PMS)		Terdiri dari daun muda
Pucuk Tidak Memenuhi Syarat (PTMS)		Terdiri dari daun tua, daun terkena ulat, tanaman lain (tanaman asing selain teh)
Rusak		Terdiri dari daun yang terpotong (terhimpit) <i>waring</i>

Tabel 2.2 Data Hasil Analisis Pucuk Memenuhi Syarat Afdeling Dewata

Hari Ke	Produksi (Kg)	(PMS) (%)	(PTMS) (%)	Rusak (%)
1	3.479	36,96	58,80	4,24
2	4.762	37,36	58,28	4,36
3	4.045	39,60	54,28	6,12
4	5.004	37,90	56,72	5,38
5	3.910	40,68	53,08	6,24
6	4.148	36,60	58,82	4,58
7	3.635	37,94	57,70	4,36
8	3.742	34,56	60,72	4,72
9	4.385	34,84	60,90	4,26
10	4.375	33,00	61,30	5,70
11	2.475	30,36	65,06	4,58
12	3.250	33,38	60,56	6,06
13	3.603	30,84	64,64	4,52
14	4.768	37,46	57,74	4,80
15	2.945	40,10	56,16	3,74
16	4.775	32,68	63,32	4,00
17	3.860	31,08	65,24	3,68
Rata-rata	3.951	35,61	59,61	4,78

Keterangan : PMS (Pucuk Memenuhi Syarat), PTMS (Pucuk Tidak Memenuhi Syarat)

Berdasarkan hasil pengamatan dari Tabel 2.2 dapat dilihat bahwa rata-rata parameter pucuk memenuhi syarat (PMS) pada afdeling dewata sudah memenuhi standar perusahaan dengan rata-rata 35,61%. Hasil pada parameter pucuk tidak memenuhi syarat (PTMS) didapatkan rata-ratanya sebesar 59,61%, besarnya pucuk tidak msemenuhi syarat disebabkan oleh ulat yang cukup banyak pada tanaman teh afdeling dewata. Lalu rata-rata pucuk rusak pada afdeling dewata adalah sebesar 4,78%, hasil rusak ini masih termasuk batas wajar standar Perusahaan.

Tabel 2.3 Data Hasil Analisis Pucuk Memenuhi Syarat Afdeling Datar Kiara

Hari Ke	Produksi (Kg)	PMS (%)	PTMS (%)	Rusak (%)
1	2.385	41,50	53,03	5,48
2	2.530	34,90	59,68	5,43
3	2.956	36,30	57,73	5,98
4	2.105	42,28	53,45	4,28
5	2.200	43,28	48,25	8,48
6	3.125	39,70	55,30	5,00
7	2.165	41,00	54,85	4,15
8	2.697	39,63	55,58	4,80
9	2.753	35,30	57,65	7,05
10	2.990	35,40	58,68	5,93
11	3.095	33,40	60,60	6,00
12	2.420	35,88	58,05	6,08
13	2.966	33,35	61,95	4,70
14	2.948	28,20	68,08	3,73
15	2.768	37,33	57,05	5,63
16	3.700	39,08	55,33	5,60
17	3.360	35,65	59,18	5,18
Rata-rata	2.774	37,19	57,32	5,50

Berdasarkan hasil pengamatan dari Tabel 2.3 dapat dilihat bahwa rata-rata parameter pucuk memenuhi syarat (PMS) pada afdeling datar kiara sudah memenuhi standar perusahaan dengan rata-rata 37,19%. Hasil pada parameter pucuk tidak memenuhi syarat (PTMS) didapatkan rata-ratanya sebesar 57,32%. Lalu rata-rata pucuk rusak pada afdeling dewata adalah sebesar 5,50%, besarnya pucuk rusak disebabkan pada proses pemindahan pucuk dari kebun ke pabrik yang terpotong pada wadah (*waring*).

Tabel 2.4 Data Hasil Analisis Pucuk Memenuhi Syarat Afdeling Gunung Maud

Hari Ke	Produksi (Kg)	PMS (%)	PTMS (%)	Rusak (%)
1	2.770	44,03	52,63	3,35
2	2.230	34,68	61,28	4,05
3	2.950	35,73	60,38	3,90
4	2.325	35,33	61,50	3,18
5	3.880	36,83	59,50	3,68
6	3.962	32,68	63,50	3,83
7	3.280	40,48	55,20	4,33
8	3.685	33,60	62,68	3,73
9	3.328	32,75	62,03	5,23
10	4.407	31,05	63,38	5,58
11	3.189	32,05	60,58	7,38
12	3.345	29,78	66,40	3,83
13	3.163	24,55	71,15	4,30
14	3.580	27,28	69,85	2,88
15	2.690	34,43	61,98	3,60
16	2.937	28,58	67,38	4,05
17	1.935	25,40	71,05	3,55
Rata-rata	3.156	32,89	62,97	4,14

Berdasarkan hasil pengamatan dari Tabel 2.4 dapat dilihat bahwa rata-rata parameter pucuk memenuhi syarat (PMS) pada afdeling gunung maud sudah memenuhi standar perusahaan dengan rata-rata 32,89%. Hasil pada parameter pucuk tidak memenuhi syarat (PTMS) didapatkan rata-ratanya sebesar 62,97%, besarnya pucuk tidak memenuhi syarat disebabkan oleh ulat yang cukup banyak pada tanaman teh afdeling gunung maud dan banyaknya tanaman asing selain tanaman teh yang terambil. Lalu rata-rata pucuk rusak pada afdeling dewata adalah sebesar 4,14%.

Tabel 2.5 Rata-Rata Produksi Perkebunan Teh Dewata

Afdeling	Jumlah (Kg)
Dewata	3.951
Datar Kiara	2.774
Gunung Maud	3.156
Rata-rata (Kg)	3.294

Berdasarkan Tabel 2.5 dapat dilihat bahwa rata-rata produksi PT. Chakra Perkebunan Teh Dewata pada 3 afdeling yaitu afdeling dewata, datar kiara, dan gunung maud sebanyak 3.294 kg. Berdasarkan data hasil analisis pucuk memenuhi syarat dari ketiga afdeling dapat dilihat bahwa pada parameter PMS afdeling datar kiara memiliki rata-rata tertinggi yaitu sebesar 37,19%. Lalu pada parameter PTMS afdeling gunung maud memiliki rata-rata sebesar 62,97%, hal ini disebabkan karena terdapat banyak nya ulat pada tanaman teh afdeling gunung maud. Parameter rusak dengan rata-rata tertinggi terdapat pada afdeling datar kiara yaitu sebesar 5,50%, hal ini di sebabkan karena proses pemindahan pucuk dari kebun ke pabrik yang terpotong pada wadah (*waring*) dan juga karena pemetikan pucuk yang kurang benar. Dari ketiga parameter yaitu pucuk memenuhi syarat (PMS), pucuk tidak memenuhi syarat (PTMS), maupun rusak semua pucuk akan diolah dan di proses menjadi produk akhir. Data hasil pengamatan analisis pucuk memenuhi syarat per mandor dapat dilihat pada lampiran 1.

Pengendalian kualitas produk pada PT. Chakra Perkebunan Teh Dewata tidak hanya dilakukan pada bahan baku (pucuk basah) saja, tapi dilakukan juga pengujian organoleptik atau *tea testing*. Standar mutu atau organoleptik teh hijau pada PT. Chakra Perkebunan Teh Dewata mengacu pada SNI 3945:2016. Kriteria penilaian pada uji organoleptik meliputi kenampakan teh kering (*appearance*), warna air seduhan (*liquor*), rasa air seduhan (*taste*), dan ampas seduhan (*in fussion*) Standar mutu teh hijau dapat dilihat pada Tabel 2.6.

Tabel 2.6 Standar Mutu Teh Hijau PT. Chakra Perkebunan Teh Dewata

Kriteria Penilaian	Nilai Kuantitatif	Nilai Kuantitatif
Kenampakan Teh Kering ( <i>Appearance</i> )	Sangat baik : Bentuk, Polesan, Kebersihan, Kerataan	A
	Baik : Bentuk, Polesan, Kebersihan, Kurang rata	B
	Sedang : Bentuk, Polesan, Kebersihan, Kerataan	C
	Kurang Baik : Bentuk, Kurang poles, Tidak bersih, Tidak rata	D
	Tidak Baik : Tidak memenuhi kriteria standar sama sekali	E

Kriteria Penilaian	Nilai Kuantitatif	Nilai Kuantitatif
Warna Air	Sangat baik : Hijau Cerah	6
Seduhan ( <i>Liquor</i> )	Baik : Hijau Kurang Cerah	5
	Sedang : Kuning Pucat, Cerah	4
	Kurang Baik : Kuning Cerah	3
	Tidak Baik : Tidak memenuhi kriteria standar sama sekali	2
	Sangat Tidak Baik : Tidak memenuhi kriteria standar sama sekali	1
Rasa Air Seduhan ( <i>Taste</i> )	Sangat baik : <i>Asringency</i> yang kuat, tidak pahit, segar ( <i>Brisk</i> ), aroma yang enak	50
	Baik : <i>Asringency</i> sedang, tidak pahit, segar	45
	Sedang : <i>Asringency</i> sedang, tidak pahit, kurang segar	40
	Kurang Baik : <i>Asringency</i> kurang, ada pahit, tidak segar	35
	Tidak Baik : Pahit, agak kecut, tidak segar	30
	Sangat Tidak Baik : Kecut yang kuat, tidak sepet, bau tidak enak	20
Ampas Seduhan ( <i>In Fussion</i> )	Sangat baik : Hijau muda cerah, rata, beraroma enak	a
	Baik : Hijau cerah, rata	b
	Sedang : Hijau kurang cerah, rata	c
	Kurang Baik : Hijau kusam	d
	Tidak Baik : Kecoklatan (biasanya dari pucuk nyeupan), tidak rata	e
	Sangat Tidak Baik : Coklat kehitaman, rata, bau busuk	f
Hasil Penilaian	A/4,0/45/c Berarti kualitas tersebut kenampakannya sangat baik, warna air kuning pucat tapi cerah, dan mempunyai rasa yang baik, dengan ampas seduhan sedang.	

Pada teh hijau, terdapat beberapa isitilah dalam pengujian organoleptik. Istilah pada terminologi teh hijau adalah sebagai berikut (PT Chakra, 2024):

a. Kenampakan (*Appearance*)

- Warna

*Blackish* : Kehitam-hitaman

*Brownish* : Kecoklat-coklatan

*Gyeish* : Keabu-abuan (warna yang dikehendaki pada teh hijau)

- Bentuk

*Even* : Bentuk dan ukuran sama

*Mixed* : Bentuk dan ukuran tidak sama

*Flaky* : Daun tidak menggulung tapi terbuka

*Bold* : Bentuk menggulung sempurna

- Kebersihan

*Stalky* : Banyak mengandung tulang

*Fibrous* : Banyak mengandung serat

b. Warna air seduhan (*Liquor*)

*Coloury* : Mempunyai warna yang diinginkan

*Yellow bright* : Kuning cerah

*Pale yellow* : Kuning pucat

*Yellow to red* : Kuning ke merah-merahan

*Dull/ dark* : Warna seduhan yang gelap

c. Rasa (*Taste*)

*Character* : Sifat-sifat sesuai karakteristik daerah asalnya

*Strangth* : Mempunyai rasa yang kuat

*Soft* : Mempunyai rasa yang lemah

*Bitter* : Mempunyai rasa yang pait

*Pungency* : Rasa untuk

*Sour* : Rasa yang tidak enak disebabkan terlalu lama disimpan atau karena terpengaruh bakteri.

*Tainted* : Ada rasa dan bau yang aneh dan tidak menarik

*Flavoury* : Mempunyai aroma yang sangat kuat

*Cream down* : Terjadi bila teh dengan rasa yang kuat, mendingin (endapan) dicangkir.

d. Ampas seduhan (*In Fussion*)

*Bright* : Ampas seduhan dengan warna yang cerah

*Mixed* : Warna ampas seduhan tidak merata

*Dulk/dark* : Ampas seduhan dengan warna suram

Pada penelitian kali ini, dilakukan pengamatan pada 3 jenis keringan teh yaitu SM 315, BT #8033, dan Fanning 58. Ketiga jenis keringan teh ini merupakan jenis teh grade 2. Setiap keringan teh hijau memiliki kriteria masing-masing, kriteria jenis mutu keringan teh hijau pada PT. Chakra Perkebunan Teh Dewata adalah sebagai berikut (PT Chakra, 2024):

- a. Jenis teh hijau SM 315 adalah keringan yang lolos ayakan 3 mm. Tekstur nya agak kasar.
- b. Jenis teh hijau BT #8033 adalah keringan yang lolos ayakan 5 mm tertahan 2 mm. Tekstur kasar dan ukuran lebih besar dari SM 315
- c. Jenis teh hijau Fanning 58 adalah keringan yang lolos ayakan 1,5 mm dan tertahan 1 mm. Tekstur nya halus dan berwarna hijau kekuningan. Berukuran kecil.

Data hasil pengujian organoleptik pada jenis keringan teh yaitu SM 315, BT #8033, dan Fanning 58 dapat dilihat pada Tabel 2.7, Tabel 2.8, dan Tabel 2.9.

Tabel 2. 7 Data Hasil Uji Organoleptik Jenis Teh BT #8033

Hari ke-	Kenampakan ( <i>Appeaeance</i> )	Warna air ( <i>Liquor</i> )	Rasa ( <i>Taste</i> )	Ampas	Hasil Penilaian
1	C	2,6	36	c	C/2,6/36/c
2	C	2,6	36	c	C/2,6/36/c
3	C	2,6	36	c	C/2,6/36/c
4	C	2,6	36	c	C/2,6/36/c
5	C	2,6	36	c	C/2,6/36/c
6	C	2,6	36	c	C/2,6/36/c
7	C	2,6	36	c	C/2,6/36/c
8	C	2,6	36	c	C/2,6/36/c
9	C	2,6	36	c	C/2,6/36/c
10	C	2,6	36	c	C/2,6/36/c

Berdasarkan hasil pengujian organoleptik pada Tabel 2.8 terlihat bahwa rata-rata hasil penilaian pada uji organoleptik jenis teh BT #8033 adalah kenampakan nya dengan nilai C yaitu bentuk, polesan, kebersihan, kerataan pada keringan teh nya sedang (*mixed*). Lalu warna air nya kuning sedikit kemerahan dengan rasa *asringency* sedang, tidak pahit, dan kurang segar. Ampas nya yaitu *mixed* (warna ampas seduhan tidak merata). Hasil ini pengujian uji organoleptik pada jenis teh BT #8033 ini sudah sesuai dengan standar perusahaan. Gambar hasil

pengujian organoleptik (kenampakan, warna air, dan ampas seduhan) BT #8033 dapat dilihat pada Lampiran 4.

Tabel 2. 8 Data Hasil Uji Organoleptik Jenis Teh SM 315

Hari ke-	Kenampakan ( <i>Appeaeance</i> )	Warna air ( <i>Liquor</i> )	Rasa ( <i>Taste</i> )	Ampas	Hasil Penilaian
1	C	2,7	37	c	C/2,7/37/c
2	C	2,7	37	c	C/2,7/37/c
3	C	2,7	37	c	C/2,7/37/c
4	C	2,75	37	c	C/2,75/37/c
5	C	2,7	37	c	C/2,7/37/c
6	C	2,7	37	c	C/2,7/37/c
7	C	2,7	37	c	C/2,7/37/c
8	C	2,7	37	c	C/2,7/37/c
9	C	2,75	37	c	C/2,75/37/c
10	C	2,7	37	c	C/2,7/37/c

Berdasarkan hasil pengujian organoleptik pada Tabel 2.7 terlihat bahwa rata-rata hasil penilaian pada uji organoleptik jenis teh SM 315 adalah kenampakan nya dengan nilai C yaitu bentuk nya *mixed*, polesan, kebersihan, kerataan pada keringan teh nya sedang dengan warna hitam kecoklatan. Lalu warna air nya kuning cerah dengan rasa yang *asringency* sedang, tidak pahit, dan kurang segar. Ampas seduhan tidak merata (*mixed*). Hasil ini pengujian uji organoleptik pada jenis teh SM 315 ini sudah sesuai dengan standar perusahaan. Gambar hasil pengujian organoleptik (kenampakan, warna air, dan ampas seduhan) SM 315 dapat dilihat pada Lampiran 4.

Tabel 2.9 Data Hasil Uji Organoleptik Jenis Teh Fanning 58

Hari ke-	Kenampakan ( <i>Appeaeance</i> )	Warna air ( <i>Liquor</i> )	Rasa ( <i>Taste</i> )	Ampas	Hasil penilaian
1	C	2,85	38	c	C/2,85/38/c
2	C	2,8	38	c	C/2,8/38/c
3	C	2,8	38	c	C/2,8/38/c
4	C	2,8	38	c	C/2,8/38/c
5	C	2,8	38	c	C/2,8/38/c
6	C	2,8	38	c	C/2,8/38/c
7	C	2,8	38	c	C/2,8/38/c
8	C	2,8	38	c	C/2,8/38/c
9	C	2,8	38	c	C/2,8/38/c
10	C	2,8	38	c	C/2,8/38/c

Berdasarkan hasil pengujian organoleptik pada Tabel 2.8 terlihat bahwa rata-rata hasil penilaian pada uji organoleptik jenis teh Fanning 58 adalah kenampakan nya dengan nilai C yaitu bentuk, polesan, kebersihan, kerataan pada keringan teh nya sedang. Lalu warna air nya kuning cerah dengan rasa yang *asringency* sedang, tidak pahit, dan kurang segar. Ampas nya yaitu hijau kurang cerah dan rata. Hasil ini pengujian uji organoleptik pada jenis teh Fanning 58 ini sudah sesuai dengan standar perusahaan. Gambar hasil pengujian organoleptik (kenampakan, warna air, dan ampas seduhan) Fanning 58 dapat dilihat pada Lampiran 4.

## **2.6. Rekomendasi**

Setelah kurang lebih melaksanakan kerja praktik pada PT. Charka Perkebunan Teh Dewata, Rekomendasi untuk PT. Charka Perkebunan Teh Dewata adalah inovasi produk untuk mengembangkan produk teh hijau yang berbeda, yaitu dengan penambahan rasa buah, seperti srasa strawberry yang banyak digemari dan dapat tumbuh pada lingkungan bersuhu tinggi seperti Dewata. Hal ini dapat membantu perusahaan memperluas pasar dan meningkatkan daya saing.

## **2.7. Kesimpulan**

Kesimpulan dari penelitian analisis pucuk memenuhi syarat (PMS) dan uji organoleptik teh hijau pada PT. Chakra Perkebunan Teh Dewata ialah:

1. 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%.
2. 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

## DAFTAR PUSTAKA

- Anindita, R. (2019). Uji Seduhan Daun Teh Hijau (*Camelia sinensis L.*) Pada Ginjal Mencit Yang Diberi Monosodium Glutamat (MSG). *Borneo Journal of Phamascientech*, 03(02).
- Bayani Faizul, & Mujaddid Jamilul. (2015). Analisis Fenol Total Teh Hijau Komersial (*Camellia sinensisL.*). *Jurnal Ilmiah Pendidikan Kimia "Hydrogen,"* 3(2).
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15.
- Lestari, P. W., Harianto, S., Prawira-Atmaja, M. I., Andriyani, M., Shabri, S., Maulana, H., & Putri, S. H. (2022). Identifikasi Sifat Fisik Produk Samping dari Mesin Ball Tea pada Pengolahan Teh Hijau. *Jurnal Teknotan*, 16(2), 85.
- Marjan Adhitya Redza, & Mukhaiyar Riki. (2020). Perancangan Konveyor Pengangkut Buah Semangka Berdasarkan Berat Berbasis Microkontroller. *Journal of Multidisciplinary Research and Development*, 3(1), 2.
- Rahayu, M. (2021). *Hand-Out Matakuliah Teknolodi Kopi, Teh Dan Kakao*. Yogyakarta : Universitas Ahmad Dahlan.
- Simarmata, L., Osak, R. E. M. F., Endoh, E. K. M., & Oroh, F. N. S. (2019). Analisis Preferensi Konsumen Dalam Membeli Daging Broiler Di Pasar Tradisional Kota Manado (Studi Kasus “Pasar Pinasungkulan Karombasan”). *Zootec*, 39(2), 194–202.
- SNI 3945. (2016). *Teh hijau*. Badan Standardisasi Nasional. [www.bsn.go.id](http://www.bsn.go.id)
- Sudaryat, Y., Kusmiyati, M., Pelangi, C. R., Rustamsah, A., Rohdiana, D. (2015). Aktivitas antioksidan seduhan sepuluh jenis Aktivitas antioksidan seduhan sepuluh jenis mutu teh hitam (*Camellia sinensis (L.) O. Kuntze*) Indonesia. *Jurnal Penelitian Teh Dan Kina*, 18(2), 96.
- Wilujeng Lestari, P., Harnesa Putri, S., Iqbal Prawira-Atmaja, M., & Pujiyanto, T. (2023). Pengendalian Kualitas pada Proses Pengolahan Teh Hijau Menggunakan Metode Lean Six Sigma. *Jurnal Sains Teh Dan Kina* , 2(2), 73.

## LAMPIRAN

Lampiran 1. Tabel Hasil Analisis Pucuk Memenuhi Syarat (PMS) Afdeling Dewata

19/02/2024					
Mandor	PMS	PTMS	Rusak	Total (Kg)	Jumlah
Usman. L	26,20	66,40	7,40	760	
Usman. P	47,00	48,50	4,50	225	
Amas	40,80	57,30	1,90	990	3479
Dana	40,00	56,60	3,40	754	
Ecep	30,80	65,20	4,00	750	
Rata-rata	36,96	58,80	4,24	695,80	

20/02/2024					
Mandor	PMS	PTMS	Rusak	Total (Kg)	Jumlah
Usman. L	37,40	58,80	3,80	727	
Usman. P	43,00	52,70	4,30	370	
Amas	41,00	54,10	4,90	1.510	4762
Dana	35,30	60,50	4,20	740	
Ecep	30,10	65,30	4,60	1415	
Rata-rata	37,36	58,28	4,36	952,40	

21/02/2024					
Mandor	PMS	PTMS	Rusak	Total (Kg)	Jumlah
Usman. L	38,00	56,70	5,30	620	
Usman. P	45,20	48,50	6,30	270	
Amas	44,00	48,30	7,70	1.300	4.045
Dana	39,60	55,50	4,90	660	
Ecep	31,20	62,40	6,40	1195	
Rata-rata	39,60	54,28	6,12	809,00	

22/02/2024					
Mandor	PMS	PTMS	Rusak	Total (Kg)	Jumlah
Usman. L	31,60	65,00	3,40	620	
Usman. P	48,00	46,80	5,20	400	
Amas	40,10	50,50	9,40	1300	5.004
Dana	29,40	66,60	4,00	445	
Ecep	40,40	54,70	4,90	2239	
Rata-rata	37,90	56,72	5,38	1000,80	

23/02/2024					
Mandor	PMS	PTMS	Rusak	Total (Kg)	Jumlah
Usman. L	41,00	46,50	12,50	400	
Usman. P	48,30	50,10	1,60	260	
Amas	40,30	54,70	5,00	850	3.910
Dana	32,80	60,30	6,90	1030	
Ecep	41,00	53,80	5,20	1370	
Rata-rata	40,68	53,08	6,24	782,00	

24/02/2024					
Mandor	PMS	PTMS	Rusak	Total (Kg)	Jumlah
Usman. L	39,80	54,60	5,60	800	
Usman. P	41,00	54,10	4,90	478	
Amas	35,10	59,20	5,70	1190	4.148
Dana	27,10	69,50	3,40	600	
Ecep	40,00	56,70	3,30	1080	
Rata-rata	36,60	58,82	4,58	829,60	

26/02/2024					
Mandor	PMS	PTMS	Rusak	Total (Kg)	Jumlah
Usman. L	39,00	53,70	7,30	720	
Usman. P	43,40	50,30	6,30	138	
Amas	35,30	61,30	3,40	830	3.635
Dana	40,00	57,60	2,40	887	
Ecep	32,00	65,60	2,40	1060	
Rata-rata	37,94	57,70	4,36	727,00	

27/02/2024					
Mandor	PMS	PTMS	Rusak	Total (Kg)	Jumlah
Usman. L	31,50	62,10	6,40	356	
Usman. P	44,40	48,00	7,60	145	
Amas	34,70	62,50	2,80	937	3.742
Dana	34,20	61,00	4,80	1115	
Ecep	28,00	70,00	2,00	1189	
Rata-rata	34,56	60,72	4,72	748,40	

28/02/2024					
Mandor	PMS	PTMS	Rusak	Total (Kg)	Jumlah
Usman. L	37,90	57,50	4,60	635	
Usman. P	40,20	55,60	4,20	450	
Amas	28,30	68,10	3,60	840	4.385
Dana	37,00	59,00	4,00	1100	
Ecep	30,80	64,30	4,90	1360	
Rata-rata	34,84	60,90	4,26	877,00	

29/02/2024					
Mandor	PMS	PTMS	Rusak	Total (Kg)	Jumlah
Usum. L	28,70	64,70	6,60	850	
Usum. P	44,00	48,20	7,80	490	
Amas	31,00	61,80	7,20	400	4.375
Pang	32,50	64,40	3,10	1275	
Cup	28,80	67,40	3,80	1360	
Rata-rata	33,00	61,30	5,70	875,00	

01/03/2024					
Mandor	PMS	PTMS	Rusak	Total (Kg)	Jumlah
Usman. L	27,40	68,60	4,00	180	
Usman. P	38,30	55,80	5,90	400	
Amas	23,60	71,20	5,20	390	2.475
Dana	37,80	56,20	6,00	960	
Ecep	24,70	73,50	1,80	545	
Rata-rata	30,36	65,06	4,58	495,00	

02/03/2024					
Mandor	PMS	PTMS	Rusak	Total (Kg)	Jumlah
Usman. L	30,70	64,60	4,70	600	
Usman. P	41,00	53,00	6,00	360	
Amas	23,40	71,70	4,90	500	3.250
Dana	39,00	51,60	9,40	880	
Ecep	32,80	61,90	5,30	910	
Rata-rata	33,38	60,56	6,06	650,00	

04/03/2024					
Mandor	PMS	PTMS	Rusak	Total (Kg)	Jumlah
Usman. L	22,00	71,40	6,60	825	
Usman. P	37,60	55,90	6,50	364	
Amas	28,80	66,40	4,80	400	3.603
Dana	31,60	67,00	1,40	1209	
Ecep	34,20	62,50	3,30	805	
Rata-rata	30,84	64,64	4,52	720,60	

05/03/2024					
Mandor	PMS	PTMS	Rusak	Total (Kg)	Jumlah
Usman. L	26,40	70,70	2,90	1400	
Usman. P	46,10	52,90	1,00	500	
Amas	34,90	58,00	7,10	750	4.768
Dana	42,20	50,00	7,80	1180	
Ecep	37,70	57,10	5,20	938	
Rata-rata	37,46	57,74	4,80	953,60	

06/03/2024					
Mandor	PMS	PTMS	Rusak	Total (Kg)	Jumlah
Usman. L	39,40	54,60	6,00	490	
Usman. P	47,00	52,00	1,00	180	
Amas	37,40	57,80	4,80	510	2.945
Dana	39,80	55,20	5,00	1100	
Ecep	36,90	61,20	1,90	665	
Rata-rata	40,10	56,16	3,74	589,00	

07/03/2024					
Mandor	PMS	PTMS	Rusak	Total (Kg)	Jumlah
Usman. L	26,20	71,00	2,80	880	
Usman. P	46,20	52,90	0,90	260	
Amas	32,90	59,10	8,00	830	4.775
Dana	33,60	61,20	5,20	1135	
Ecep	24,50	72,40	3,10	1670	
Rata-rata	32,68	63,32	4,00	955,00	

08/03/2024					
Mandor	PMS	PTMS	Rusak	Total (Kg)	Jumlah
Usman. L	26,40	72,00	1,60	650	
Usman. P	44,00	52,10	3,90	240	
Amas	34,10	61,70	4,20	1000	3.860
Dana	37,00	56,90	6,10	700	
Ecep	13,90	83,50	2,60	1270	
Rata-rata	31,08	65,24	3,68	772,00	

Lampiran 2. Tabel Hasil Analisis Pucuk Memenuhi Syarat (PMS) Afdeling Datar Kiara

19/02/2024					
Mandor	PMS	PTMS	Rusak	Total (Kg)	Jumlah
Yusup	44,50	52,10	3,40	530	2.385
Taryana	40,10	52,40	7,50	625	
Suherman	40,80	53,00	6,20	580	
Herman	40,60	54,60	4,80	650	
Rata-rata	41,50	53,03	5,48	596,25	

20/02/2024					
Mandor	PMS	PTMS	Rusak	Total (Kg)	Jumlah
Yusup	42,20	50,60	7,20	540	2.530
Taryana	30,90	65,70	3,40	1005	
Suherman	34,50	58,20	7,30	335	
Herman	32,00	64,20	3,80	650	
Rata-rata	34,90	59,68	5,43	632,50	

21/02/2024					
Mandor	PMS	PTMS	Rusak	Total (Kg)	Jumlah
Yusup	41,50	53,20	5,30	515	2.956
Taryana	31,10	59,40	9,50	1065	
Suherman	41,30	53,00	5,70	620	
Herman	31,30	65,30	3,40	756	
Rata-rata	36,30	57,73	5,98	739,00	

22/02/2024					
Mandor	PMS	PTMS	Rusak	Total (Kg)	Jumlah
Yusup	44,20	50,00	5,80	300	2.105
Taryana	47,00	49,50	3,50	685	
Suherman	40,00	56,90	3,10	690	
Herman	37,90	57,40	4,70	430	
Rata-rata	42,28	53,45	4,28	526,25	

23/03/2024					
Mandor	PMS	PTMS	Rusak	Total (Kg)	Jumlah
Yusup	44,30	49,80	5,90	435	2.200
Taryana	45,40	45,30	9,30	520	

Mandor	PMS	PTMS	Rusak	Total (Kg)	Jumlah
Suherman	41,00	48,50	10,50	575	
Herman	42,40	49,40	8,20	670	
Rata-rata	43,28	48,25	8,48	550,00	

24/02/2024

Mandor	PMS	PTMS	Rusak	Total (Kg)	Jumlah
Yusup	45,30	47,50	7,20	620	
Taryana	37,00	58,90	4,10	1145	3.125
Suherman	34,20	58,80	7,00	660	
Herman	42,30	56,00	1,70	700	
Rata-rata	39,70	55,30	5,00	781,25	

26/02/2024

Mandor	PMS	PTMS	Rusak	Total (Kg)	Jumlah
Yusup	48,00	47,00	5,00	140	
Taryana	36,10	59,70	4,20	985	2.165
Suherman	41,20	54,00	4,80	470	
Herman	38,70	58,70	2,60	570	
Rata-rata	41,00	54,85	4,15	541,25	

27/03/2024

Mandor	PMS	PTMS	Rusak	Total (Kg)	Jumlah
Yusup	48,00	44,90	7,10	350	
Taryana	26,80	70,20	3,00	1054	2.697
Suherman	44,30	51,10	4,60	488	
Herman	39,40	56,10	4,50	805	
Rata-rata	39,63	55,58	4,80	674,25	

28/02/2024

Mandor	PMS	PTMS	Rusak	Total (Kg)	Jumlah
Yusup	30,30	57,60	12,10	440	
Taryana	27,00	68,80	4,20	1040	2.753
Suherman	46,40	47,40	6,20	348	
Herman	37,50	56,80	5,70	925	
Rata-rata	35,30	57,65	7,05	688,25	

29/02/2024					
Mandor	PMS	PTMS	Rusak	Total (Kg)	Jumlah
Yusup	38,80	54,00	7,20	430	2.990
Taryana	27,30	67,90	4,80	1430	
Suherman	43,70	48,00	8,30	540	
Herman	31,80	64,80	3,40	590	
Rata-rata	35,40	58,68	5,93	747,50	

01/03/2024					
Mandor	PMS	PTMS	Rusak	Total (Kg)	Jumlah
Yusup	23,80	72,00	4,20	750	3.095
Taryana	27,70	65,60	6,70	915	
Suherman	41,30	52,20	6,50	450	
Herman	40,80	52,60	6,60	980	
Rata-rata	33,40	60,60	6,00	773,75	

02/03/2024					
Mandor	PMS	PTMS	Rusak	Total (Kg)	Jumlah
Yusup	37,00	57,40	5,60	350	2.420
Taryana	21,10	72,80	6,10	905	
Suherman	41,10	54,60	4,30	485	
Herman	44,30	47,40	8,30	680	
Rata-rata	35,88	58,05	6,08	605,00	

03/03/2024					
Mandor	PMS	PTMS	Rusak	Total (Kg)	Jumlah
Yusup	33,10	60,40	6,50	525	2.966
Taryana	31,10	62,80	6,10	974	
Suherman	31,10	65,30	3,60	640	
Herman	38,10	59,30	2,60	827	
Rata-rata	33,35	61,95	4,70	741,50	

05/03/2024					
Mandor	PMS	PTMS	Rusak	Total (Kg)	Jumlah
Yusup	31,60	65,30	3,10	420	2.948
Taryana	23,30	71,50	5,20	920	
Suherman	20,00	77,80	2,20	590	
Herman	37,90	57,70	4,40	1018	
Rata-rata	28,20	68,08	3,73	737,00	

06/03/2024					
Mandor	PMS	PTMS	Rusak	Total (Kg)	Jumlah
Yusup	38,50	55,20	6,30	540	2.768
Taryana	34,30	60,40	5,30	850	
Suherman	36,10	61,40	2,50	568	
Herman	40,40	51,20	8,40	810	
Rata-rata	37,33	57,05	5,63	692,00	

07/03/2024					
Mandor	PMS	PTMS	Rusak	Total (Kg)	Jumlah
Yusup	41,40	52,30	6,30	615	3.700
Taryana	42,30	50,90	6,80	1300	
Suherman	37,00	58,00	5,00	815	
Herman	35,60	60,10	4,30	970	
Rata-rata	39,08	55,33	5,60	925,00	

08/03/2024					
Mandor	PMS	PTMS	Rusak	Total (Kg)	Jumlah
Yusup	32,50	61,20	6,30	720	3.360
Taryana	31,50	64,30	4,20	1100	
Suherman	37,30	56,70	6,00	750	
Herman	41,30	54,50	4,20	790	
Rata-rata	35,65	59,18	5,18	840,00	

Lampiran 3. Tabel Hasil Analisis Pucuk Memenuhi Syarat (PMS) Afdeling Gunung Maud

19/02/2024					
Mandor	PMS	PTMS	Rusak	Total (Kg)	Jumlah
Ojat	41,30	55,20	3,50	770	2.770
Utang	39,40	56,10	4,50	850	
Arut	49,30	45,30	5,40	750	
Dadang	46,10	53,90	0,00	400	
Rata-rata	44,03	52,63	3,35	692,50	

20/02/2024					
Mandor	PMS	PTMS	Rusak	Total (Kg)	Jumlah
Ojat	28,10	67,90	4,00	730	2.230
Utang	30,50	64,80	4,70	630	
Arut	38,40	56,50	5,10	600	
Dadang	41,70	55,90	2,40	270	
Rata-rata	34,68	61,28	4,05	557,50	

21/02/2024					
Mandor	PMS	PTMS	Rusak	Total (Kg)	Jumlah
Ojat	40,00	56,10	3,90	820	2.950
Utang	31,70	60,80	7,50	1100	
Arut	25,80	71,30	2,90	745	
Dadang	45,40	53,30	1,30	285	
Rata-rata	35,73	60,38	3,90	737,50	

22/02/2024					
Mandor	PMS	PTMS	Rusak	Total (Kg)	Jumlah
Ojat	42,40	52,90	4,70	835	2.325
Utang	33,40	60,40	6,20	570	
Arut	24,70	74,20	1,10	600	
Dadang	40,80	58,50	0,70	320	
Rata-rata	35,33	61,50	3,18	581,25	

23/02/2024					
Mandor	PMS	PTMS	Rusak	Total (Kg)	Jumlah
Ojat	40,20	56,80	3,00	505	3.880
Utang	25,90	71,40	2,70	1355	

Mandor	PMS	PTMS	Rusak	Total (Kg)	Jumlah
Arut	35,80	62,10	2,10	1060	
Dadang	45,40	47,70	6,90	960	
Rata-rata	36,83	59,50	3,68	970,00	

24/02/2024

Mandor	PMS	PTMS	Rusak	Total (Kg)	Jumlah
Ojat	36,00	61,70	2,30	792	
Utang	25,30	69,30	5,40	940	3.962
Arut	28,30	67,30	4,40	1350	
Dadang	41,10	55,70	3,20	880	
Rata-rata	32,68	63,50	3,83	990,50	

26/03/2024

Mandor	PMS	PTMS	Rusak	Total (Kg)	Jumlah
Ojat	40,20	54,10	5,70	560	
Utang	41,00	55,30	3,70	1150	3.280
Arut	35,70	58,90	5,40	1100	
Dadang	45,00	52,50	2,50	470	
Rata-rata	40,48	55,20	4,33	820,00	

27/03/2024

Mandor	PMS	PTMS	Rusak	Total (Kg)	Jumlah
Ojat	38,40	60,20	1,40	559	
Utang	34,00	59,50	6,50	1081	3.685
Arut	20,00	79,40	0,60	1294	
Dadang	42,00	51,60	6,40	751	
Rata-rata	33,60	62,68	3,73	921,25	

28/03/2024

Mandor	PMS	PTMS	Rusak	Total (Kg)	Jumlah
Ojat	26,10	69,00	4,90	890	
Utang	36,00	56,20	7,80	1358	3.328
Arut	28,40	67,20	4,40	820	
Dadang	40,50	55,70	3,80	260	
Rata-rata	32,75	62,03	5,23	832,00	

29/02/2024					
Mandor	PMS	PTMS	Rusak	Total (Kg)	Jumlah
Ojat	21,10	73,20	5,70	947	4.407
Utang	36,00	58,20	5,80	1695	
Arut	29,80	64,40	5,80	1465	
Dadang	37,30	57,70	5,00	300	
Rata-rata	31,05	63,38	5,58	1101,75	

01/03/2024					
Mandor	PMS	PTMS	Rusak	Total (Kg)	Jumlah
Ojat	21,30	63,70	15,00	550	3.189
Utang	38,00	55,40	6,60	929	
Arut	37,40	59,00	3,60	1090	
Dadang	31,50	64,20	4,30	620	
Rata-rata	32,05	60,58	7,38	797,25	

02/03/2024					
Mandor	PMS	PTMS	Rusak	Total (Kg)	Jumlah
Ojat	35,20	60,10	4,70	805	3.345
Utang	31,60	66,40	2,00	645	
Arut	28,30	66,00	5,70	1215	
Dadang	24,00	73,10	2,90	680	
Rata-rata	29,78	66,40	3,83	836,25	

04/03/2024					
Mandor	PMS	PTMS	Rusak	Total (Kg)	Jumlah
Ojat	21,80	73,50	4,70	675	3.163
Utang	33,70	62,40	3,90	698	
Arut	21,00	74,90	4,10	1080	
Dadang	21,70	73,80	4,50	710	
Rata-rata	24,55	71,15	4,30	790,75	

05/03/2024					
Mandor	PMS	PTMS	Rusak	Total (Kg)	Jumlah
Ojat	29,50	67,50	3,00	495	3.580
Utang	26,70	69,80	3,50	1570	
Arut	31,20	64,90	3,90	910	
Dadang	21,70	77,20	1,10	605	
Rata-rata	27,28	69,85	2,88	895,00	

06/03/2024					
Mandor	PMS	PTMS	Rusak	Total (Kg)	Jumlah
Ojat	28,90	67,70	3,40	390	2.690
Utang	31,80	67,70	0,50	1105	
Arut	42,40	51,80	5,80	625	
Dadang	34,60	60,70	4,70	570	
Rata-rata	34,43	61,98	3,60	672,50	

07/03/2024					
Mandor	PMS	PTMS	Rusak	Total (Kg)	Jumlah
Ojat	28,10	69,90	2,00	590	2.937
Utang	29,30	66,80	3,90	920	
Arut	26,10	69,60	4,30	950	
Dadang	30,80	63,20	6,00	477	
Rata-rata	28,58	67,38	4,05	734,25	

08/03/2024					
Mandor	PMS	PTMS	Rusak	Total (Kg)	Jumlah
Ojat	21,00	75,20	3,80	265	1.935
Utang	23,90	72,30	3,80	390	
Arut	25,10	71,30	3,60	850	
Dadang	31,60	65,40	3,00	430	
Rata-rata	25,40	71,05	3,55	483,75	

Lampiran 4. Hasil Uji Organoleptik

Jenis teh	Kenampakan ( <i>Appearance</i> )	Warna Air ( <i>Liquor</i> )	Ampas ( <i>In Fussion</i> )
BT #8033			
SM 315			
Fanning 58			

Lampiran 5. Logbook pelaksanaan kerja praktik

FORM KP-02/TP



PRODI TEKNOLOGI PANGAN  
 FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI UAD  
 Kampus Utama UAD, Jalan Ahmad Yani (Ringroad Selatan)  
 Banguntapan Bantul, Yogyakarta 55166

**LOG BOOK PELAKSANAAN KERJA PRAKTIK DI PERUSAHAAN**

No	Tanggal	Kegiatan	Paraf Petugas
1	19-02-24	Pengenalan SOP	<i>[Signature]</i>
2	20-02-24	Orientasi pabrik (Pengolahan)	<i>[Signature]</i>
3	21-02-24	Orientasi pabrik (Sortasi)	<i>[Signature]</i>
4	22-02-24	Orientasi pabrik (Sortasi)	<i>[Signature]</i>
5	23-02-24	Orientasi perkebunan	<i>[Signature]</i>
6	24-02-24	Pengumpulan data	<i>[Signature]</i>
7	25-02-24	Libur	<i>[Signature]</i>
8	26-02-24	Pengamatan uji organoleptik	<i>[Signature]</i>
9	27-02-24	Pengamatan uji density	<i>[Signature]</i>
10	28-02-24	Pengamatan uji viscosity	<i>[Signature]</i>
11	29-02-24	Pengamatan uji organoleptik	<i>[Signature]</i>
12	01-03-04	Pengambilan Data	<i>[Signature]</i>

Mengetahui,  
 Pembimbing Lapangan\*

*[Signature]*  
 PERKEBUMAHAN TEH  
 DEWATA  
 (...*[Signature]*...)

\*= wajib dibubuhkan cap basah perusahaan



PRODI TEKNOLOGI PANGAN  
 FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI UAD  
 Kampus Utama UAD, Jalan Ahmad Yani (Ringroad Selatan)  
 Banguntapan Bantul, Yogyakarta 55166

### LOG BOOK PELAKSANAAN KERJA PRAKTIK DI PERUSAHAAN

No	Tanggal	Kegiatan	Paraf Petugas
13	02-03-24	pengambilan data Ap10/pms	
14	03-03-24	Libur	
15	04-03-24	pengamatan analisis pms	
16	05-03-24	pengambilan data pms	
17	06-03-24	pengambilan data pms	
18	07-03-24	pengamatan uji organoleptik	
19	08-03-24	pengambilan data organoleptik	
20	09-03-24	pengambilan data	
21	10-03-24	Libur	
22	11-03-24	Libur Nyepi	
23	12-03-24	Libur Awal Puasa	
24	13-03-24	pengambilan data.	

Mengetahui,  
 Pembimbing Lapangan\*

PERKEBUNAN TEH  
 DEWATA  
 (...Atu...R...)

\*= wajib dibubuhkan cap basah perusahaan



PRODI TEKNOLOGI PANGAN  
 FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI UAD  
 Kampus Utama UAD, Jalan Ahmad Yani (Ringroad Selatan)  
 Banguntapan Bantul, Yogyakarta 55166

### LOG BOOK PELAKSANAAN KERJA PRAKTIK DI PERUSAHAAN

No	Tanggal	Kegiatan	Paraf Petugas
25	14-03-24	Mengikuti proses sortasi	
26	15-03-24	Mengikuti proses pengepakan	
27	16-03-24	pengambilan neta	
28	17-03-24	libur	
29	18-03-24	penyusunan laporan	
30	19-03-24	penyusunan laporan	

Mengetahui,  
 Pembimbing Lapangan\*

PEKEBUNAN TEH  
 DEWATA  
 (...Ari Kusnana...)

\*= wajib dibubuhkan cap basah perusahaan

Lampiran 6. Form Penilaian Pembimbing Lapangan

FORM KP-03/TP



PRODI TEKNOLOGI PANGAN  
 FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI UAD  
 Kampus Utama UAD, Jalan Ahmad Yani (Ringroad Selatan)  
 Banguntapan Bantul, Yogyakarta 55166

**FORM PENILAIAN PEMBIMBING LAPANGAN**

**Nama Pembimbing Lapangan :** Aris R. Nandar  
**Jabatan :** Kepala Pabrik  
**Nama Industri :** PT. KBP Cikarra  
**Nama Mahasiswa :** Tiara Adinda Jarmine  
**NIM :** 2100033046

No	Materi Penilaian	Skor
1.	Disiplin waktu	80
2.	Pemahaman materi/konsep	79
3.	Cara komunikasi ( <i>communication skill</i> )	85
4.	Sikap	79
5.	Usaha mahasiswa menyelesaikan tugas	78
6.	Kekompakan/ <i>team work</i>	79
7.	Kemampuan menghitung dan menganalisa	78
8.	Kepercayaan diri	79
<b>Nilai rata-rata dosen pembimbing lapangan, (N1)</b>		<b>79.6</b>

Kurang (40-54)  
 Cukup (55-64)  
 Baik (65-79)  
 Sangat baik (80-100)

Bandung, 19 Maret 2014

Pembimbing Eksternal\*,

  
 (.....)  
 (.....)

\*: wajib dibubuhi cap basah perusahaan

## Lampiran 7. Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik

FORM KP-04/TP



PRODI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI UAD  
Kampus Utama UAD, Jalan Ahmad Yani (Ringroad Selatan)  
Banguntapan Bantul, Yogyakarta 55166

### KETERANGAN PENYELESAIAN KERJA PRAKTIK

Dengan ini menyatakan mahasiswa berikut:

Nama : Tiara Adinda Jasmine  
NIM : 2100033046  
Program Studi : Teknologi Pangan  
Perguruan Tinggi : Universitas Ahmad Dahlan

**Telah menyelesaikan/tidak menyelesaikan\*** kerja praktik pada:

Nama Perusahaan/Instansi : PT. KBP Chakra  
Tanggal Kerja Praktik : 19 Februari - 19 Maret 2024

**Dengan hasil MEMUSKAN/BAIK/KURANG-BAIK\*.**

Demikian pernyataan ini dibuat sebagai bukti dan administrasi pelaksanaan kerja praktik

Mengetahui,

Pimpinan Perusahaan/Instansi\*\*

  
PERUSAHAAN DEWATA  
(...chef Irfan Hielmy...)

Pembimbing Lapangan,

  
(...Ari...Rudhanfer...)

\*: coret yang tidak perlu

\*\* : wajib membubuhkan cap basah perusahaan/instansi

Lampiran 8. Kartu Kontrol Pembimbingan Internal

FORM KP-03/TP



PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
 FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI  
 UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN  
 Kampus Utama UAD, Jln. Ahmad Yani (Ringroad Selatan)  
 Banguntapan, Bantul, Yogyakarta 55166  
 Email: [prodi@tp.uad.ac.id](mailto:prodi@tp.uad.ac.id)

FORMULIR PEMBIMBINGAN INTERNAL KERJA PRAKTIK

No	Tanggal	Materi	Paraf Dosen
1.	09/01/24	Bimbingan empat kp	<i>Sf</i>
2.	21/02/24	Topik kp	<i>Sf</i>
3.	03/04/24	Bimbingan Bab I laporan kp, pengolahan data	<i>Sf</i>
4.	03/04/24	revisi laporan kp	<i>Sf</i>
5.	29/04/24	Bimbingan	<i>Sf</i>
6.	08/05/24	Revisi laporan kp	<i>Sf</i>
7.	13/05/24	ACC laporan kp	<i>Sf</i>

Mengetahui,  
 Dosen Pembimbing Internal

Safinta Nurinda Rahmadhira, S.Si., M.Sc  
 NIPM. Dosen