

LAPORAN KERJA PRAKTIK

ANALISIS ORGANOLEPTIK TEH HITAM ORTHODOKS PT PERKEBUNAN NUSANTARA I REGIONAL 2 KEBUN CIATER



Acc
[Signature]

02/05/2024

Disusun Oleh :

Andika Dwi Azariya Nurcahyanto

2100033044

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI

UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

2024

HALAMAN PENGESAHAN

LAPORAN KERJA PRAKTIK

ANALISIS ORGANOLEPTIK TEH HITAM ORTHODOKS PT PERKEBUNAN NUSANTARA I REGIONAL 2 KEBUN CIATER

Dipersembahkan dan disusun oleh
Andika Dwi Azariya Nurcahyanto (2100033044)
Telah dipertahankan di depan dosen penguji pada tanggal

Telah diperiksa dan disetujui oleh :

Tanggal persetujuan dan tandatangan

Dosen Pembimbing

28 Mei 2024

Safinta Nurindra Rahmadhia, S.Si., M.Sc.
NIPM 199405092018100111095741



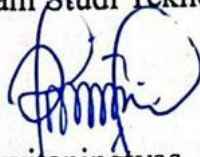
Dosen Penguji

28 Mei 2024

Ir. Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc.
NIPM 19890106 201606 011 1252241



Mengetahui,
Ketua Program Studi Teknologi Pangan



Ir. Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc.
NIPM 19890106 201606 011 1252241

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan pernyataan keaslian ini, saya:

Nama : Andika Dwi Azariya Nurcahyanto

NIM : 2100033044

Prodi : Teknologi Pangan

Menyatakan bahwa laporan kerja praktik Analisis Organoleptik Teh Hitam Orthodox PT Perkebunan Nusantara I Regional 2 Kebun Ciater yang saya buat merupakan laporan asli yang ditulis dan disesuaikan dengan data informasi yang diperoleh selama kerja praktik di PT Perkebunan Nusantara I Regional 2 Kebun Ciater pada tanggal 5 Februari - 5 Maret 2024. Demikian pernyataan ini saya buat, apabila terdapat kekurangan saya mohon maaf.

Yogyakarta, 22 April 2024

Yang membuat pernyataan,

Andika Dwi Azariya Nurcahyanto

2100033044

KATA PENGANTAR

Alhamdulillahirabbil'alamin, puji syukur kita haturkan kepada Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penyusun dapat menyelesaikan laporan Kerja Praktik Industri di PT Perkebunan Nusantara I Regional 2 Kebun Ciater sebagai salah satu program belajar mengajar di Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan dengan sebaik-baiknya.

Pada kesempatan kali ini, penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih kepada seluruh pihak yang telah membantu selama kegiatan prakerin maupun dalam penyusunan laporan. Penulis banyak memperoleh bimbingan dan bantuan dari banyak pihak, sehingga pada kesempatan ini disampaikan terimakasih kepada:

1. Ibu Ir. Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M. Sc. Selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan
2. Ibu Safinta Nurindra Rahmadhia, S.Si., M.Sc. Selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan sepenuhnya dalam penulisan laporan kali ini
3. Keluarga besar PT Perkebunan Nusantara I Regional 2 Kebun Ciater yang telah memberikan kesempatan kepada penulis dalam melaksanakan kerja praktik
4. Orang tua tercinta yang telah memberikan dorongan dan motivasi kepada kami yang tidak akan kami lupakan.

Laporan kerja praktik yang disusun ini masih banyak kekurangan, sehingga kritik dan saran yang membangun dari para pembaca sangat dibutuhkan. Demikian laporan ini dibuat, semoga laporan ini bisa menjadi referensi bagi Program Studi Teknologi Pangan dan pihak - pihak yang membutuhkannya. Demikian laporan ini dibuat.

Yogyakarta, 19 April 2024

Dengan Hormat

Andika Dwi Azariya Nurcahyanto

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
ABSTRAK.....	x
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
1.1.4 Denah Perusahaan	6
1.2 Proses Produksi	9
1.2.1 Bahan Baku, Produk Antara dan Produk Akhir	9
1.2.2 Proses Produksi: Diagram Alir Beserta Neraca Bahan	15
1.2.3 Mesin dan Peralatan	28
1.2.4 Sarana dan Prasarana Penunjang.....	38
BAB II TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK	40
2.1 Latar Belakang	40
2.2 Rumusan Masalah	41
2.3 Tujuan.....	41
2.4 Metodologi Pemecahan Masalah.....	41
2.5 Analisis Hasil Pemecahan Masalah.....	42
2.6 Kesimpulan.....	55
DAFTAR PUSTAKA	56
LAMPIRAN.....	59

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Produk Akhir Teh Hitam Orthodox PTPN I Regional 2 Kebun Ciater	14
Tabel 2. 1 Rincian Penilaian Kenampakan Teh Hitam Orthodox (Warna, Bentuk, Aroma, Tekstur, Ukuran, dan Benda Asing)	44
Tabel 2. 2 Hasil Pengamatan Kualitas Mutu Akhir Appereance Teh Hitam Orthodox.....	49
Tabel 2. 3 Hasil Pengamatan Kualitas akhir liquor teh hitam orthodox.....	51
Tabel 2. 4 Hasil Pengamatan Kualitas Akhir Ampas Seduhan Teh Hitam Orthodox	53
Tabel 2. 5 Hasil Akhir Penerimaan Mutu 1 dan Mutu 2 Teh Hitam Orthodox....	55

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Struktur Organisasi Perusahaan PTPN I Regional 2 Kebun Ciater ...	3
Gambar 1. 2 Denah Pabrik Teh Hitam Orthodox PTPN I Regional 2 Kebun Ciater	7
Gambar 1. 3 Peta Lokasi PTPN I Regional 2 Kebun Ciater	7
Gambar 1. 4 <i>Lay Out</i> Pabrik Teh Hitam Orthodox PTPN I Regional 2	8
Gambar 1. 5 Hasil Pemilihan Analisis Pucuk Teh Basah.....	12
Gambar 1. 6 Bubuk Teh Hitam Orthodox Hasil Penggilingan (Sortasi Basah) dan Oksidasi Enzimatis.....	13
Gambar 1. 7 Bubuk Teh Hitam Orthodox Hasil Pengeringan	13
Gambar 1. 8 Proses Pengangkutan Pucuk Teh Segar.....	16
Gambar 1. 9 Proses Pelayuan Pucuk Daun Teh Segar	17
Gambar 1. 10 Proses Penggilingan Daun Teh Layu.....	18
Gambar 1. 11 Proses Pengayakan Bubuk Teh.....	19
Gambar 1. 12 Proses Penggilingan Bubuk Teh.....	20
Gambar 1. 13 Proses Oksidasi Enzimatis Bubuk Basah	21
Gambar 1. 14 Proses Pengeringan Bubuk Teh	23
Gambar 1. 15 Proses Sortasi Kering Bubuk Teh.....	24
Gambar 1. 16 Proses Pengepakan dan Penyimpanan Teh Hitam Orthodox	25
Gambar 1. 17 Diagram Alir Proses Produksi Teh Hitam Orthodox	26
Gambar 1. 18 Neraca Massa Produksi Teh Hitam Orthodox	27
Gambar 1. 19 Alat Timbangan	28
Gambar 1. 20 Alat <i>Monorail</i>	28
Gambar 1. 21 Mesin <i>Withering Through</i>	29
Gambar 1. 22 Mesin <i>Open Top Roller</i>	29
Gambar 1. 23 Mesin <i>Rotorvane</i>	30
Gambar 1. 24 Mesin <i>Double Indian Breaker Natsorter</i>	30
Gambar 1. 25 Mesin <i>Conveyor</i>	31
Gambar 1. 26 Alat <i>Fermenting Trolies</i>	31
Gambar 1. 27 Mesin <i>Fluid Bed Dryer</i>	32

Gambar 1. 28 Mesin <i>Heat Exchanger</i>	33
Gambar 1. 29 Mesin <i>Burner Wood Pellet</i>	33
Gambar 1. 30 Tangki <i>Hopper</i>	34
Gambar 1. 31 Mesin <i>Midleton Double Trays</i>	34
Gambar 1. 32 Mesin <i>Vibrex</i>	35
Gambar 1. 33 Mesin <i>Inovasi Tea Extractor</i>	35
Gambar 1. 34 Mesin <i>Tea Winnower</i>	36
Gambar 1. 35 Mesin <i>Chota Shifter</i>	36
Gambar 1. 36 Mesin <i>Tea Cutter</i>	37
Gambar 1. 37 <i>Tea Bin</i>	37
Gambar 1. 38 <i>Tea Bulker</i>	38
Gambar 1. 39 Mesin <i>Tea Packer</i>	38

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Tabel Data Hasil Pengujian Organoleptik (<i>Appereance</i>) Teh Hitam Orthodox PTPN I Regional 2 Kebun Ciater	59
Lampiran 2. Tabel Data Hasil Pengujian Organoleptik (<i>Liquor</i>) Teh Hitam Orthodox PTPN I Regional 2 Kebun Ciater	65
Lampiran 3. Tabel Data Hasil Pengujian Organoleptik (Kenampakan Ampas Seduhan) Teh Hitam Orthodox PTPN I Regional 2 Kebun Ciater	69
Lampiran 4. Tabel Hasil Penilaian Parameter Teh Hitam Orthodox	72
Lampiran 5. Hasil Kenampakan <i>Appereance</i> , <i>Liquor</i> , dan Ampas Seduhan Teh Hitam Orthodox	75
Lampiran 6. Logbook Pelaksanaan Kerja Praktik.....	77
Lampiran 7. Form Penilaian Pembimbing Lapangan	79
Lampiran 8. Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik	80
Lampiran 9. Form Bimbingan Internal	81