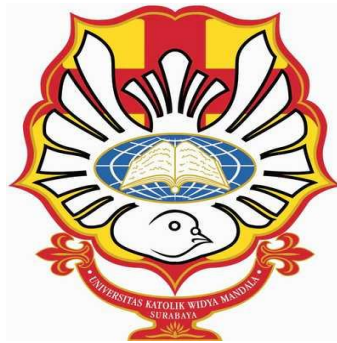


**PROSES PRODUKSI TEH BOTOL KOTAK
DAN *FRUIT TEA* DI PT. SINAR SOSRO GRESIK**

PRAKTEK KERJA INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN



OLEH:

MARISSA SANTOSO	6103009029
IRINE TERESIA YULIANA	6103009068
SANTI WIDYAWATI	6103009094

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2012**

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, kami sebagai mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya:

Nama : Marissa Santoso, Irine Teresia Yuliana, Santi Widyawati

NRP : 6103009029, 6103009068, 6103009094

Menyetujui karya ilmiah kami:

Judul:

Proses Produksi Teh Botol Kotak dan *Fruit Tea* di PT. Sinar Sosro Gresik

Untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (Digital Library Perpustakaan Unika Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-undang Hak Cipta.

Demikian pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini kami buat dengan sebenarnya.

Surabaya, Agustus 2012

Yang menyatakan,



(Marissa Santoso)

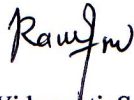
(Irine Teresia Yuliana)

(Santi Widyawati)

LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul “Proses Produksi Teh Botol Kotak dan *Fruit Tea* di PT. Sinar Sosro Gresik”, yang diajukan oleh Marissa Santoso (6103009029), Irine Teresia Yuliana (6103009068), Santi Widyawati (6103009094), telah diujikan pada tanggal 27 Juli 2012 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,



Dr. Paini S. Widyawati, S.Si., M.Si.

Tanggal: 7-11-2012

Mengetahui,

Dekan Fakultas Teknologi Pertanian,



Ir. Theresia Endang Widoeri Widyastuti, MP.

Tanggal: 7-11-2012

LEMBAR PERSETUJUAN


Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul “Proses Produksi Teh Botol Kotak dan *Fruit Tea* di PT. Sinar Sosro Gresik”, yang diajukan oleh Marissa Santoso (6103009029), Irine Teresia Yuliana (6103009068), Santi Widyawati (6103009094), telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

PT. Sinar Sosro Gresik
Pembimbing Lapangan,



Bpk. Doddy Irawan
Tanggal: 22-11-2012

Dosen Pembimbing,


Dr. Paini S. Widyawati, S.Si., M.Si.
Tanggal: 7-11-2012

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini kami menyatakan bahwa dalam LAPORAN PRAKTEK KERJA INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN kami yang berjudul :

Proses Produksi Teh Botol Kotak dan *Fruit Tea* di PT. Sinar Sosro Gresik

adalah hasil karya kami sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis, diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila karya saya tersebut merupakan plagiarisme, maka saya bersedia dikenai sanksi berupa pembatalan kelulusan atau pencabutan gelar, sesuai dengan peraturan yang berlaku (UU RI No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 25 ayat 2, dan Peraturan Akademik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya Pasal 30 ayat 1 (e) Tahun 2009).

Surabaya, Agustus 2012



(Marissa Santoso)



(Irine Teresia Y.)



(Santi Widayawati)

Marissa Santoso (6103009029), Irine Teresia Yuliana (6103009068), Santi Widyawati (6103009094). **Proses Produksi Teh Botol Kotak dan Fruit Tea di PT. Sinar Sosro Gresik.**

Di bawah bimbingan: Dr. Paini S. Widyawati, S.Si., M.Si.

ABSTRAK

Teh berasal dari daun *Camellia sinensis* memiliki banyak manfaat bagi tubuh karena mengandung sejumlah senyawa polifenol yang mampu sebagai antioksidan. Teh termasuk dalam kelompok bahan penyegar yang digemari oleh banyak orang dan permintaan terhadap produk ini terus mengalami peningkatan. Mengingat semakin tingginya aktivitas masyarakat, maka bermunculan produk teh yang dikemas dengan menggunakan botol. Hal ini terjadi karena masyarakat menyukai sesuatu yang penyajiannya praktis dan bisa dikonsumsi kapan saja dan di mana saja.

PT. Sinar Sosro merupakan salah satu industri minuman teh dalam kemasan yang sudah berdiri sejak tahun 1971. PT. Sinar Sosro telah berkembang selama lebih dari 50 tahun dan distribusi produknya telah tersebar luas di Indonesia. PT. Sinar Sosro terletak di Jalan Raya Cangkir Km 21, Kecamatan Driyorejo, Kabupaten Gresik. Produk yang diproduksi adalah Teh Botol Kotak (TBK), *Fruit Tea* Genggam (FTG), *Fruit Tea* Kemasan PET (FTE). PT. Sinar Sosro merupakan perusahaan berbentuk perseroan terbatas yang memiliki 207 karyawan.

Proses Produksi TBK, FTE, dan FTG yang dilakukan PT. Sinar Sosro adalah sistem *batch*. Bahan-bahan yang digunakan adalah bahan baku yang meliputi daun teh kering, air, dan gula serta bahan pembantu yang meliputi konsentrat, asam askorbat, flavor, asam sitrat dan natrium sitrat. Proses produksi yang dilakukan berasal dari pembuatan TCP (Teh Cair Pahit), pembuatan TCA (Teh Cair Asam), pencampuran dengan gula, sterilisasi, dan pengemasan serta pengepakan.

Pengawasan mutu dilakukan terhadap bahan baku, bahan pembantu, dan produk akhir selama sebelum, saat, dan setelah proses produksi. Sanitasi juga dilakukan oleh PT. Sinar Sosro untuk menjaga kebersihan dan kesehatan di lingkungan pabrik. Selain itu, dilakukan juga pengolahan limbah agar tidak menimbulkan polusi bagi lingkungan dan masyarakat sekitar.

Kata kunci: PT. Sinar Sosro Gresik, Teh Botol Kotak (TBK), *Fruit Tea* Genggam (FTG), *Fruit Tea* Kemasan PET (FTE)

Marissa Santoso (6103009029), Irine Teresia Yuliana (6103009068), Santi Widyawati (6103009094). **Teh Botol Kotak and Fruit Tea Production Process in PT. Sinar Sosro Gresik.**

Advisory committee: Dr. Paini S. Widyawati, S.Si., M.Si.

ABSTRACT

Tea coming from the leaves of *Camellia sinensis* which has many benefits for the body because it contains a number of polyphenolic compounds capable as an antioxidant. Tea is categorized in the refresher material favored by many people and demand for these products continues to increase. The increasing activity of the community causes the emerging tentative packaged with a bottle. This is happened because people like something practice and can be consumed anytime and anywhere.

PT. Sinar Sosro is one of the packaged tea drinks industry which had build since 1971. PT. Sinar Sosro has been growing for more than 50 years and the distribution of its products has been distributed in all areas in Indonesia. PT. Sinar Sosro is located on Jl. Raya Cangkir Km 21, Kecamatan Driyorejo, Kabupaten Gresik. Products of PT. Sinar Sosro include Teh Botol Kotak (TBK), Fruit Tea Genggam (FTG), Fruit Tea Kemasan PET (FTE). PT. Sinar Sosro is a limited liability company which has 207 employees.

Production system of TBK, FTE, and FTG in PT. Sinar Sosro is a batch system. The ingredients used are main ingredients which include dry tea leaves, water, and sugar and with additives, including concentrates, ascorbic acid, flavour, citric acid, and sodium citrate. Production process that is derived from the manufacture of TCP (Teh Cair Pahit), making TCA (Teh Cair Asam), mixing with sugar, pasteurization or sterilization, and packaging and packing.

Quality control carries out on main ingredients, additives, and finished product before, during, and after the production process. Sanitation is also did by PT. Sinar Sosro to maintain the cleanliness and health in the factory environment. Beside that, waste treatment is also done to prevent pollution to the environment and surrounding communities.

Keywords: PT. Sinar Sosro Gresik, Teh Botol Kotak (TBK), *Fruit Tea* Genggam (FTG), *Fruit Tea* Kemasan PET (FTE)

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena hanya berkat kasih dan rahmatNya, penulis dapat menyelesaikan laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) pada Semester Genap 2011-2012 yang merupakan salah satu syarat akademis untuk dapat menyelesaikan program sarjana di Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Penulis menyadari bahwa tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak sangatlah sulit bagi penulis untuk menyelesaikan laporan PKIPP ini. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Paini S. Widyawati, S.Si., M.Si. selaku dosen pembimbing yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikirannya dalam mengarahkan dan dengan sabar membimbing penulis selama penyusunan laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP).
2. Bpk. Jainuri selaku Manager Personalia yang telah menyediakan waktu diantara pekerjaannya, membimbing dan membantu penulis selama melakukan praktek kerja industri pengolahan pangan di PT. Sinar Sosro Gresik.
3. Bpk. Doddy selaku *Supervisor* Produksi dan *Maintanance* yang telah meluangkan waktu dan pikiran serta dengan sabar dan ramah dalam membimbing penulis selama melakukan praktek kerja industri pengolahan pangan di PT. Sinar Sosro Gresik.
4. Para karyawan dan operator, serta seluruh keluarga PT. Sinar Sosro Gresik yang telah membimbing dan membantu penulis dalam menambah wawasan dan ilmu pengetahuan tentang industri pengolahan pangan dalam bidang teh.

5. Orang tua dan keluarga penulis yang telah banyak memberi dukungan, semangat serta doa selama penyusunan laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP).
6. Dosen dan teman-teman penulis yang telah memberi masukan, dukungan dan semangat selama penyusunan laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP).

Penulis menyadari bahwa penulisan laporan ini masih jauh dari sempurna, karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca. Akhir kata, penulis berharap semoga laporan ini membawa manfaat bagi pembaca.

Surabaya, Juli 2012

Penyusun

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL	xiv
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan	2
1.2.1. Tujuan Umum	2
1.2.2. Tujuan Khusus	3
1.3. Metode.....	3
1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan.....	3
BAB II. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	4
2.1. Riwayat Singkat Perusahaan	4
2.2. Visi dan Misi	6
2.2.1. Visi.....	6
2.2.2. Misi	6
2.3. Letak Perusahaan.....	6
2.3.1. Lokasi.....	6
2.3.2. Tata Letak Pabrik.....	10
BAB III. STRUKTUR ORGANISASI	18
3.1. Struktur Organisasi.....	18
3.2. Tugas dan Wewenang	22
3.3. Ketenagakerjaan.....	31
3.3.1. Penerimaan Tenaga Kerja	31
3.3.2. Pengupahan	32

3.3.3.	Fasilitas Karyawan.....	35
BAB IV. BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU.....		41
4.1.	Bahan Baku	41
4.1.1.	Teh kering	41
4.1.2.	Air	42
4.1.3.	Gula.....	43
4.2.	Bahan Pembantu	45
4.2.1.	Konsentrat Buah.....	45
4.2.2.	Flavor	46
4.2.3.	Asam Askorbat.....	47
4.2.4.	Asam Sitrat.....	47
4.2.5.	Natrium Sitrat.....	48
BAB V. PROSES PENGOLAHAN		49
5.1.	Pengolahan Air (<i>Water Treatment</i>)	49
5.1.1.	<i>Water Treatment</i> I.....	51
5.1.2.	<i>Water Treatment</i> II.....	55
5.2.	Proses Produksi TBK, FTE, dan FTG.....	56
5.2.1.	Proses Pembuatan Larutan Teh	57
5.2.1.1.	Teh Cair Pahit (TCP) untuk TBK	57
5.2.1.2.	Teh Cair Pahit (TCP) dan Teh Cair Asam (TCA) untuk FTE dan FTG.....	59
5.2.2.	Pembuatan Larutan Sirup Gula	61
5.2.3.	Proses Pencampuran	62
5.2.3.1.	TBK.....	62
5.2.3.2.	FTE dan FTG	62
5.2.4.	Sterilisasi.....	63
5.2.4.1.	TBK.....	63
5.2.4.2.	FTE	63
5.2.4.3.	FTG	64
5.2.5.	Pengisian dan Pengemasan	65
5.2.5.1.	TBK.....	65
5.2.5.2.	FTE	65
5.2.5.3.	FTG.....	66
BAB VI. PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN		68
6.1.	Pengemasan.....	68
6.1.1.	Pengemasan TBK dan FTG	71
6.1.1.1.	Kemasan Tetrapack.....	72

6.1.2.	Pengemasan FTE.....	74
6.1.2.1.	Kemasan Botol PET	75
6.1.3.	Kemasan Karton atau Kardus.....	76
6.2.	Penyimpanan	77
6.2.1.	Penyimpanan Bahan Baku dan Bahan Pembantu.....	77
6.2.2.	Penyimpanan Kemasan dan Label	78
6.2.3.	Penyimpanan Produk	79
BAB VII. MESIN DAN PERALATAN		81
7.1.	Mesin dan Peralatan Proses Produksi	81
7.2.	Mesin dan Peralatan Proses Pengolahan Limbah	102
BAB VIII. DAYA.....		107
8.1.	Jenis dan Jumlah Daya yang Digunakan	107
8.1.1.	Sumber Daya Manusia	107
8.1.2.	Sumber Daya Listrik	108
8.1.3.	Sumber Daya Solar.....	108
8.2.	Perawatan, Perbaikan, dan Penyediaan Suku Cadang.....	108
BAB IX. SANITASI PABRIK		109
9.1.	Sanitasi Ruang Produksi, Gudang, dan Lingkungan Pabrik	110
9.2.	Sanitasi Peralatan Produksi	111
9.3.	Sanitasi Bahan Baku dan Bahan Pembantu	113
9.4.	Sanitasi Pekerja	113
BAB X. PENGAWASAN DAN PENGENDALIAN MUTU		115
10.1.	Pengendalian Mutu Bahan Baku	117
10.1.1.	Teh Kering	117
10.1.2.	Air	117
10.1.3.	Gula.....	119
10.2.	Pengendalian Mutu Bahan Tambahan Makanan	119
10.3.	Pengendalian Mutu Bahan Pengemas	119
10.4.	Pengendalian Mutu Proses Produksi	120
10.4.1.	Pengendalian Mutu Air untuk Boiler	121
10.4.2.	Pengendalian Mutu Proses Teh Cair Pahit (TCP)	121
10.4.3.	Pengendalian Mutu Teh Cair Asam (TCA).....	122
10.4.4.	Pengendalian Mutu Sirup Gula	122
10.4.5.	Pengendalian Mutu Teh Botol Kotak (TBK)	122

10.4.5.	Pengendalian Mutu <i>Fruit Tea</i>	122
10.5.	Pengendalian Mutu produk Akhir	123
BAB XI. PENGOLAHAN LIMBAH		124
11.1.	Limbah Gas	125
11.2.	Limbah Padat	125
11.2.1.	Ampas Teh	125
11.2.2.	Kemasan Primer dan Sekunder	126
11.2.3.	Kemasan Bahan Baku dan Bahan Pembantu.....	126
11.3.	Limbah Cair	126
11.3.1.	Proses Penanganan Limbah Cair.....	128
11.3.2.	Parameter Keamanan Limbah Cair	129
BAB XII. TUGAS KHUSUS		131
12.1.	Penambahan Ekstrak Buah Alami Terhadap Organoleptik Produk Minuman Teh PT. Sinar Sosro (Oleh: Marissa Santoso/6103009029)	131
12.1.1.	Teh	131
12.1.2.	Teh Hitam	132
12.1.3.	Ekstrak Buah Alami	133
12.1.4.	Bahan Sintetis Sebagai Flavor.....	135
12.1.5.	Kombinasi Buah Apel dan Teh	136
12.2.	Mutu Bahan Baku Produk PT. Sinar Sosro (Oleh: Irine Teresia Yuliana/6103009068)	137
12.2.1.	Teh Kering	137
12.2.1.1.	Teh Hijau	142
12.2.1.2.	Teh Hitam	145
12.2.2.	Gula.....	149
12.2.3.	Air	152
12.3.	Pengaruh Perbedaan Pengolahan Jenis Teh Terhadap Sifat Organoleptiknya (Oleh: Santi Widayawati/6103009094).....	155
12.3.1.	Tahap Pengolahan Teh Hijau dan Teh Hitam.....	156
12.3.1.1.	Teh Hijau.....	156
12.3.1.2.	Teh Hitam	158
12.3.1.2.1.	Sistem Orthodox (OTD).....	159
12.3.1.2.2.	Sistem <i>Crushing, Tearing</i> , dan <i>Curcling</i> (CTC)	162
12.3.2.	Kandungan Kimiawi Teh Hijau dan Teh Hitam.....	166

	Halaman
BAB XIII. KESIMPULAN DAN SARAN	170
13.1. Kesimpulan	170
13.2. Saran.....	171
DAFTAR PUSTAKA.....	172

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Denah Lokasi PT. Sinar Sosro Gresik.....	9
Gambar 2.2. Denah Tata Letak Pabrik PT. Sinar Sosro Gresik.....	12
Gambar 2.3. Denah Lokasi Lantai 1 PT. Sinar Sosro Gresik.....	13
Gambar 2.4. Denah Lokasi Lantai 2 PT. Sinar Sosro Gresik.....	14
Gambar 2.5. Denah Kitchen Ruang 29	15
Gambar 2.6. Denah Lokasi Ruang Pengisian PET dan Sterilisasi FTG & TBK	16
Gambar 2.7. Denah Lokasi Pengemasan FTG & TBK pada Ruang 39 dan Pengisian FTG & TBK pada Ruang 38	17
Gambar 3.1. Struktur Organisasi PT. Sinar Sosro Gresik.....	21
Gambar 4.1 Kenampakan Teh Hijau dan Teh Hitam.....	41
Gambar 5.1. Diagram Alir Proses Pengolahan Air	50
Gambar 5.2. Diagram Alir Proses Pembuatan Produk TBK.....	58
Gambar 5.3. Diagram Alir Proses Pembuatan Produk FTE dan FTG	60
Gambar 5.4. Diagram Alir Proses Pembuatan Larutan Sirup Gula .	61
Gambar 6.1. Kemasan <i>Tetrapack</i> TBK dan FTG	72
Gambar 6.2. Lapisan-Lapisan Bahan Pengemas Aseptis.....	74
Gambar 6.3. Kemasan Botol FTE.....	75

	Halaman
Gambar 7.1. <i>Buffer Tank</i>	82
Gambar 7.2. <i>Chlorinator</i>	82
Gambar 7.3. <i>Bak flash mixing</i>	83
Gambar 7.4. <i>Balance Tank</i>	84
Gambar 7.5. <i>Sand Filter</i>	85
Gambar 7.6. <i>Pressure Tank</i>	85
Gambar 7.7. <i>Carbon Filter</i>	86
Gambar 7.8. <i>Softener Tank</i>	87
Gambar 7.9. <i>Condensat Tank</i>	88
Gambar 7.10. <i>Boiler</i>	89
Gambar 7.11. <i>Kompresor</i>	89
Gambar 7.12. <i>Diesel/Genset</i>	90
Gambar 7.13. <i>Cooling Tower</i>	90
Gambar 7.14. <i>Sterilizer</i>	91
Gambar 7.15. <i>Tetra Term Aseptic dengan Sistem PHE</i>	92
Gambar 7.16. <i>Plate Heat Exchanger (PHE) Cooler</i>	93
Gambar 7.17. <i>Extract Tank</i>	93
Gambar 7.18. <i>Niagara Filter</i>	94
Gambar 7.19. <i>Hopper Tank</i>	95
Gambar 7.20. <i>Mixing Tank</i>	96

	Halaman
Gambar 7.21. <i>Bag Filter</i>	97
Gambar 7.22. <i>Rinser, Filler, dan Capper</i>	97
Gambar 7.23. <i>Tetra Brix Aseptic</i>	99
Gambar 7.24. <i>Conveyor</i>	99
Gambar 7.25. <i>Straw Applicator</i>	100
Gambar 7.26. <i>Cardboard Packer</i>	101
Gambar 7.27. <i>Carton Sealer</i>	101
Gambar 7.28. <i>Video Jet</i>	102
Gambar 7.29. <i>Pump Fit</i>	102
Gambar 7.30. <i>Bak Equalisasi</i>	103
Gambar 7.31. <i>Blower</i>	103
Gambar 7.32. <i>Bak Aerator</i>	104
Gambar 7.33. <i>Bak Clarifierr</i>	104
Gambar 7.34. <i>Feeder Tank</i>	105
Gambar 7.35. <i>Thickener Tank</i>	106
Gambar 11.1. <i>Skema proses Pengolahan Limbah Cair</i>	127
Gambar 12.1. <i>Struktur Molekul Isoamil Valerat</i>	136
Gambar 12.2. <i>Diagram Alir Proses Pengolahan Teh Hijau</i>	156
Gambar 12.3. <i>Diagram Alir Proses Pengolahan Teh Hitam Sistem Orthodox</i>	159

Gambar 12.4. Diagram Alir Proses Pengolahan Teh Hitam Sistem
CTC..... 163

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3.1. Jadwal Kerja Karyawan PT. Sinar Sosro KPB Gresik.....	38
Tabel 3.2. Jumlah Karyawan PT. Sinar Sosro KPB Gresik.....	39
Tabel 3.3. Rekapitulasi Profil SDM PT. Sinar Sosro KPB Gresik.....	40
Tabel 4.1. Standar Mutu Teh Kering	42
Tabel 4.2. Syarat Kualitas Air Minum.....	43
Tabel 4.3. Syarat Mutu Gula Kristal Rafinasi	44
Tabel 4.4. Standar Konsentrat.....	46
Tabel 4.5. Standar Flavor.....	47
Tabel 8.1. Jadwal Kerja Karyawan PT. Sinar Sosro KPB Gresik.....	107
Tabel 10.1. Klasifikasi Air Berdasarkan Tingkat Kesadahan	118
Tabel 12.1. Komponen Teh Hitam.....	133
Tabel 12.2. Kandungan Gizi Apel	134
Tabel 12.3. Sistem Petikan Menurut Cara Konvensional.....	140
Tabel 12.4. Pengaruh Daur Petik terhadap Rata-Rata Analisis Pucuk Memenuhi Syarat dan Tidak Memenuhi Syarat(%).....	141
Tabel 12.5. Komposisi Teh Hijau	143
Tabel 12.6. Spesifikasi Mutu Teh Hijau Kering dalam Kemasan.....	145
Tabel 12.7. Spesifikasi Mutu Teh Hitam Kering dalam Kemasan.....	145

	Halaman
Tabel 12.8. Komposisi Teh Hitam	148
Tabel 12.9. Syarat Mutu Gula Kristal Rafinasi I.....	149
Tabel 12.10.Syarat Mutu Air Minum dalam Kemasan Menurut SNI.....	154
Tabel 12.11.Komposisi Kimia Teh Hijau dan Teh Hitam	167
Tabel 12.12.Sifat Organoleptik Teh Hijau dan Teh Hitam.....	167