

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Teh (*Camellia sinensis*) merupakan minuman yang mengandung kafein, sebuah infusi yang dibuat dengan cara menyeduh daun, pucuk daun, atau tangkai daun yang dikeringkan dengan air panas. Teh merupakan salah satu jenis bahan penyegar yang sangat digemari selain kopi dan coklat. Teh diperoleh dari pengolahan daun tanaman teh (*Camellia sinensis*) dari familia Theaceae.

Di Indonesia ada 5 (lima) jenis teh yang terkenal berdasarkan cara pengolahannya, yaitu teh hijau (*Green Tea*), teh hitam (*Black Tea*), teh Oolong (*Oolong Tea*), teh putih (*White Tea*), dan teh wangi atau teh bunga (*Jasmine Tea*).

1. Teh hitam, adalah jenis teh yang dalam pengolahannya melalui proses fermentasi secara penuh.
2. Teh oolong, adalah teh yang mengalami semi-fermentasi pada pengolahannya.
3. Teh hijau adalah teh yang tidak mengalami proses fermentasi.
4. Teh putih mengandung bunga dan daun teh yang masih muda.
5. Teh bunga atau teh wangi merupakan teh hijau atau teh hitam yang diproses atau dicampur dengan bunga, biasanya digunakan bunga melati (Billy, 2008).

Mutu dari teh sangat ditentukan oleh macam daun yang dipetik. Kuncup atau peko dan daun muda akan memberikan mutu teh yang lebih baik daripada daun tua. Semakin banyak pucuk daun (peko) yang digunakan maka mutu teh yang diperoleh semakin baik. Sistem pemetikan P+1 berarti pucuk yang dipetik terdiri dari pucuk peko dan sebuah daun sebelumnya

(dibawahnya), P+2 berarti peko dan 2 pucuk daun berturut-turut sebelumnya (Muchtadi dan Sugiyono, 1992).

Daun teh yang baru dipetik mengandung air sekitar 75-82% dan selebihnya terdiri bahan organik, misalnya tanin, kafein, pektin, protein, pati, minyak atsiri dan vitamin. Zat tanin yang banyak terdapat pada pucuk teh memegang peranan penting dalam menentukan warna, rasa, dan aroma teh. Zat kafein dalam teh juga penting dalam menimbulkan rasa nikmat pada air seduhan teh. Selain itu berbagai protein, pati, pektin dan minyak atsiri walaupun dalam jumlah yang kecil juga akan menentukan mutu dari teh (Muchtadi dan Sugiyono, 1992). Komposisi kimia daun teh segar pada Tabel 1.1.

Tabel 1.1. Komposisi Kimia Daun Teh Segar

Zat	Persen Bahan Kering
Selulosa dan serat kasar	34
Protein	17
Klorofil dan pigmen	1,5
Tanin	25
Pati	0,5
Kafein	4
Asam Amino	8
Gula	3
Abu	5,5

Sumber: Muchtadi dan Sugiyono, 1992

Manfaat dari mengkonsumsi teh yang telah dibuktikan melalui penelitian antara lain sebagai berikut (Oguni, 1996):

1. Teh akan meningkatkan sistem pertahanan biologis tubuh terhadap kanker.
2. Teh mencegah timbulnya penyakit, seperti mengendalikan diabetes dan tekanan darah tinggi.
3. Teh membantu penyembuhan penyakit, misalnya mencegah peningkatan kolesterol darah.

4. Teh dapat mengatur gerak fisik tubuh dengan mengaktifkan sistem saraf karena kandungan kafeinnya.
5. Katekin teh merupakan antioksidan yang kuat dan akan menghambat proses penuaan.

Konsumsi teh yang memiliki banyak manfaat mengakibatkan semakin tingginya konsumsi teh dunia. Produksi dan konsumsi teh yang terus mengalami peningkatan memunculkan inovasi dalam pengolahan produk teh, seperti teh kering, teh kantung, teh melati (*jasmine tea*), teh rasa buah, dan lain-lain.

PT. Sinar Sosro merupakan salah satu industri yang mengembangkan usahanya dalam pengolahan dan inovasi produk teh, seperti Teh Botol Kotak yang merupakan *jasmine tea* (teh hijau dengan aroma melati) yang dikemas dalam kemasan *tetra slim* dan *Fruit Tea* yang merupakan produk olahan teh hitam (*black tea*) dengan menggunakan rasa buah-buahan yang dikemas dalam kemasan *tetra wedge* (FTG) dan botol PET (FTE). Varian rasa *Fruit Tea* yang diproduksi PT. Sinar Sosro Pabrik Gresik antara lain Teh rasa buah Jambu klutuk (*Guava*), Apel, *Strawberry*, *Blackcurrant*, Apel-Beri Hitam (*X-treme*), dan *Strawberry-Anggur* (Fusion).

1.2. Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

Tujuan pelaksanaan PKIPP di PT. Sinar Sosro pabrik Gresik ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui dan memahami proses pembuatan produk olahan teh meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, hingga produk olahan teh yang siap dipasarkan.
2. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara-cara penyelesaiannya.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.

4. Mengetahui lingkungan kerja sebenarnya yang akan dihadapi kelak.

1.3. Metode Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

Metode yang digunakan selama PKIPP di PT.Sinar Sosro pabrik Gresik adalah tanya jawab secara lisan dan pengamatan langsung (mulai dari riwayat perusahaan, tata letak dan lokasi pabrik, struktur organisasi, penyediaan bahan baku dan pengemas, proses pengolahan, limbah, sanitasi pabrik, pengawasan mutu produk, hingga penyimpanan produk jadi), serta dilakukan studi pustaka.

1.4. Waktu dan Tempat

Pelaksanaan PKIPP pada tanggal 6 Juni 2011 sampai dengan 18 Juni 2011 di PT. Sinar Sosro yang berlokasi di Jalan Raya Cangkir km 21, Kecamatan Driyorejo, Kabupaten Gresik.