

BAB XIII PENUTUP

13.1. Kesimpulan

1. PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Wonosari memiliki dua areal perkebunan teh, yaitu *afdeling* Wonosari dan Gubug Lor. Masing-masing areal perkebunan teh tersebut memiliki luas sebesar secara berurutan, yaitu 370,31 Ha dan 344,11 Ha.
2. Bahan baku (pucuk daun teh) yang berasal dari *afdeling* dianalisa dengan cara analias petik dan analisis potes guna menilai keterampilan petik dan menentukan mutu teh hitam.
3. Pengawasan mutu teh hitam dilakukan dari penerimaan bahan baku hingga menjadi produk yang akan dikemas.
4. Proses pengolahan teh meliputi: penerimaan pucuk, pelayuan, penggilingan, oksidasi enzimatik (fermentasi), pengeringan, sortasi kering, pengemasan, dan penyimpanan.
5. Proses pengolahan teh hitam di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Wonosari menggunakan sistem CTC (*crushing, tearing, dan curling*).
6. Produksi bubuk teh hitam kering di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Wonosari pada musim kemarau 7-9 ton/hari dan pada musim hujan 10-20 ton/hari.
7. Produk teh yang siap dipasarkan dikelompokkan berdasarkan mutunya, yaitu mutu I (BP1, PD, PF1, dan D1) dengan jumlah 75-80%, mutu II (Fann dan D2) dengan jumlah 15-20% dan mutu lokal (TW dan *pluff*) dengan jumlah 5%.
8. Pengendalian proses pengolahan diatur dengan SOP mengacu pada HACCP.

9. PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Wonosari telah mendapatkan sertifikasi HACCP dan Halal pada tahun 2018.
10. Pengawasan mutu dilakukan sejak dari penerimaan bahan baku pucuk daun teh hingga dihasilkan teh hitam dalam kemasan.
11. Pengawasan mutu menjadi tanggung jawab dari Asisten Teknik dan Pengolahan.
12. Teh hitam dikemas dengan menggunakan paper sack yang terdiri dari 4 lapisan, yaitu Outer ply80 gsm HWS kraft, Middle plics 2 x 80/80 gsm Brown sack kraft, Liner ply 110 gsm aluminium foil laminated kraft.
13. Jumlah total karyawan *afdeling* Wonosari sebanyak 227 orang dan jumlah total karyawan pabrik pengolahan sebanyak 96 orang.
14. Kebun Wonosari telah melakukan proses pengolahan limbah padat dan cair yang dihasilkan dari proses pengolahan teh hitam.
15. Produk teh hitam di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Wonosari sebagian besar diekspor melalui Kantor Pemasaran Bersama (KPB) Jakarta.

13.2. Saran

1. Sebaiknya dilakukan penambahan jumlah pemetik daun teh atau menambah upah lembur agar jumlah pucuk dengan kualitas yang baik didapatkan dalam jumlah yang lebih banyak.
2. Jumlah mesin pemetik dapat lebih ditingkatkan agar mendapatkan jumlah pucuk yang lebih banyak.

DAFTAR PUSTAKA

- Alam, S. M. 2007. Ekonomi. <http://books.google.co.id/books?id=sdndFCNVRsC&printsec=copyright&dq=struktur+organisasi+garis#PP> P6,M1 (18 Maret 2019).
- Arifin. 1994. Petunjuk Teknis Pengolahan Teh. Pusat Penelitian Teh dan Kina Gambung, Bandung.
- Atmoko, T. P. H., 2017. Peningkatan Higiene Sanitasi sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan dan Kepuasan Pelanggan di Rumah Makan Dhamar Palembang, *Jurnal Khasanah Ilmu*, 8(1):2.
- Badan Standarisasi Nasional. 2016. *Teh Hitam SNI 1902:2016*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- Bambang, K. 1994. Petunjuk Teknis Pengolahan Teh. Balai Penelitian Teh dan Kina Gambung. Bandung.
- Chu, D. C., Okubo, T., Nagato, Y. & Yokogoshi, H. 1999. *L-Theanine - A Unique Amino Acid of Green Tea and Its Relaxation Effect In Humans, Trends in Food Science and Technology*. 10(6-7): 199-204.
- Fagbemi, O. O., I. Y. Ademuyiwa, O. D. Soyemi, dan A. O. Ojo. 2016. Factors Determining Sanitation Information-Seeking Behavior: A Literature Review, *Tropical Journal of Medical Research*. 19(2): 81-87.
- Hikmatullah, S., C. Tafakresnanto, Sukarman, Suratman, dan K. Nugroho. 2014. Petunjuk Teknis Survei dan Pemetaan Tanah Tingkat Semi Detail Skala 1:50,000. Jakarta: BPPP Kementerian Pertanian.
- Jeganathan, B., P. A. N. Punyasiri, J. D. K. Arachchi, M. A. B. Ranatunga, I. S. B. Abeysinghe, M. T. K. Gunasekare., and B. M. R. Bandara. 2016. *Genetic Variation of Flavonols Quercetin, Myricetin, and Kaempferol in the Sri Lankan Tea (Camellia sinensis L.) and Their Health-Promoting Aspects, Int. J. of Food Sci.* 1-9.
- Kementrian Perdagangan. 2019. Perkembangan Ekspor Non-Migas (Sektor) Periode 2014-2019. <https://www.kemendag.go.id/id/economic-profile/indonesia-export-import/growth-of-non-oil-and-gas-export-sectoral> (22 Juli 2019).
- Koswara, S. 2009. HACCP dan Penerapannya pada Produk Bakeri. *eBookPangan.com*.
- Kunarto, B. 2005. Teknologi Pengolahan Teh Hitam (*Camellia sinensis L. Kuntze*) Sistem Orthodox. Semarang: Semarang University Press.

- Martono, B. dan R. T. Setiyono. 2014. Skrining Fitokimia Enam Genotip Teh, *J. TIDP*, 1(2): 63-68.
- Pou, K. R. 2016. *Fermentation: The Key Step in the Processing of Black Tea*, *Journal of Biosystems Engineering*. 41(2): 85–92.
- Pusat Penelitian Teh dan Kina Gambung (PPTK). 2014. Berita Resmi PVT: Pendaftaran Varietas Hasil Pemuliaan. (18): 19560630.
- Ranatunga, M. A. B., Gunasekare, M. T. K., Jeganathan, B., Bandara, B. M. R., Abeyasinghe, I. S. B., Punyasiri, P. A. N. & Kottawa-Arachchi, J. D. 2016. *Genetic Variation of Flavonols Quercetin, Myricetin, and Kaempferol in the Sri Lankan Tea (Camellia sinensis L.) and Their Health-Promoting Aspects*, *International Journal of Food Science*. 2016: 1–9.
- Ritung, S., K. Nugroho, A. Mulyani, dan E. Suryani. 2011. Petunjuk Teknis Evaluasi Lahan untuk Komoditas Pertanian. Bogor: BBSDLP Kementerian Pertanian.
- Siagian, Y. M. 2007. Aplikasi *Supply Chain Management* dalam Dunia Bisnis
<http://books.google.co.id/books?id=rM83Iog3258C&printsec=copyright&dq=struktur+organisasi+garis> (10 Maret 2019).
- Towaha, J. 2013. Kandungan Senyawa Kimia Pada Daun Teh (*Camellia sinensis*), *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*. 19(3): 12–16.
- Winaya, I. N. S. 2016. *Teknik Fluidisasi*. Denpasar: Universitas Udayana.
- Yashin, A. Y., Nemzer, B. V., Combet, E. & Yashin, Y. I. 2015. Determination of The Chemical Composition of Tea By Chromatographic Methods: A Review, *Journal of Food Research*, 4(3): 56.
- Yohana, E., I. Haryanto, M. A. Dwiputra, dan Y. Luqmanul. 2018. *Static and Dynamic Analysis of Vibro Fluidized Bed Dryer using Finite Element Method*, *ICENIS*. 73 (05209).