

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Teh merupakan salah satu komoditas perkebunan Indonesia yang sering dikonsumsi masyarakat dalam kehidupan sehari-hari. Menurut data Statistik Teh Indonesia tahun 2018, pada tahun 2018 Perkebunan Besar Negara (PBN) Indonesia mampu memproduksi teh sebesar 54.560 ton (Badan Pusat Statistik, 2018). Teh merupakan bahan penyegar yang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan, diantaranya adalah memberikan rasa segar, dapat memulihkan kesehatan badan, dan lain-lain (Setyamidjaja, 2000).

Berdasarkan cara pengolahannya teh dibagi menjadi empat jenis, yaitu teh putih, teh oolong, teh hijau, dan teh hitam. Jenis teh yang paling banyak dikonsumsi di Indonesia adalah teh hitam. Teh hitam umumnya banyak dikonsumsi masyarakat dalam bentuk olahan minuman. Kandungan senyawa polifenol berupa katekin yang terdapat dalam teh mengalami oksidasi enzimatis menjadi theaflavin dan thearubigin pada pengolahan teh hitam. Theaflavin dan thearubigin merupakan senyawa yang memberikan rasa dan aroma yang lebih kuat daripada teh yang tidak mengalami oksidasi enzimatis (Rossi, 2010). PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Bantaran *afd.* Sirah Kencong merupakan salah satu perusahaan di bidang perkebunan yang membudidayakan tanaman teh dan mengolah teh menjadi teh hitam.

PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Bantaran *afd.* Sirah Kencong adalah perusahaan Badan Usaha Milik Negara (BUMN). Jenis produk teh utama yang dihasilkan oleh PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Bantaran *afd.* Sirah Kencong adalah teh hitam. Perusahaan ini membudidayakan tanaman teh dan mengolah tanaman teh menjadi bubuk teh hitam

menggunakan metode CTC (*Crushing, Tearing, Curling*) sesuai dengan standar yang telah ditetapkan sehingga bubuk teh hitam yang dihasilkan memiliki mutu dan kualitas yang terbaik. Produk teh yang dihasilkan PTPN XII memiliki kualitas ekspor yang baik dan telah masuk di Pakistan, Singapura, Uni Emirat Arab, Rusia, India, Iran, United Kingdom, dan Belanda.

Program Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) merupakan kesempatan yang tepat untuk mempelajari lebih lanjut mengenai penanganan bahan, pengolahan, dan pengemasan produk. Program PKIPP dilaksanakan dengan tujuan untuk membantu mahasiswa dalam menerapkan teori-teori yang telah diperoleh selama kuliah dan praktikum, serta dapat melatih mahasiswa agar memiliki pengalaman langsung dalam suatu proses produksi, distribusi, atau pemasaran.

1.2. Tujuan PKIPP

1.2.1. Tujuan Umum

Mengetahui, mempelajari, memahami, dan melihat secara langsung aplikasi ilmu pengetahuan yang telah didapatkan saat perkuliahan tentang proses pengolahan pangan.

1.2.2. Tujuan Khusus

1. Mengetahui dan memahami aplikasi ilmu pengetahuan tentang proses pengolahan pangan terutama proses produksi bubuk teh hitam.
2. Mengetahui dan memahami proses pembuatan bubuk teh hitam meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, hingga produk siap dipasarkan.
3. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara-cara penyelesaiannya.

4. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi bubuk teh hitam.
5. Mengetahui lingkungan kerja dan pengelolaan manajemen di industri pengolahan pangan.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode yang dilaksanakan dalam Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Bantaran *afd.* Sirah Kencong adalah wawancara langsung dengan karyawan, observasi lapangan, dan studi pustaka.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan selama tiga minggu sejak tanggal 26 Desember 2019 hingga 17 Januari 2020 di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Bantaran *afd.* Sirah Kencong yang berlokasi di Perkebunan Teh Sirah Kencong, Ngadirenggo, Wlingi, Blitar, Jawa Timur.