

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Tanaman teh (*Camellia sinensis*) merupakan salah satu komoditi hasil perkebunan yang mempunyai peran cukup penting dalam kegiatan perekonomian Indonesia. Teh menjadi bagian dari penyumbang devisa negara selain kelapa sawit, lada, kopi, dan karet (Yusi, 2006). Selain sebagai produsen, Indonesia juga merupakan negara eksportir teh pada urutan kelima di dunia dari segi volume setelah Sri Lanka, Kenya, Cina dan India (Anjasari, 2016). Selama periode tahun 2014-2018, teh Indonesia yang diekspor sebagian besar dalam bentuk teh hitam yaitu sekitar 80%. Pada tahun 2018 volume ekspor teh hitam mencapai 37.455 ton atau 79,97% terhadap total volume ekspor teh (Badan Pusat Statistik, 2018).

Tanaman teh merupakan tanaman perkebunan yang mempunyai kemampuan produksi relatif lebih cepat dibandingkan tanaman perkebunan lainnya. Hal ini karena periodesitas tanaman teh lebih singkat daripada tanaman perkebunan lain. Tanaman teh sudah dapat dipanen ketika berumur 3 tahun dan tidak dibiarkan tumbuh tinggi sehingga pemanenan dapat dilakukan dalam jangka waktu singkat. Teh Indonesia dikenal karena memiliki kandungan katekin (antioksidan alami) tertinggi di dunia. Katekin merupakan salah satu bentuk metabolit sekunder yang terkandung dalam daun teh (Baruah, 2015; Anjasari, 2016). Hal inilah yang menjadi salah satu alasan teh termasuk minuman yang cukup populer di seluruh dunia karena khasiatnya yang baik bagi tubuh.

Menurut Rohdiana (2015), berdasarkan cara pengolahannya, teh terbagi menjadi 3 jenis yaitu teh tanpa fermentasi (teh putih dan teh hijau), teh semi fermentasi (teh oolong), dan teh fermentasi (teh hitam). Salah satu

jenis teh yang paling banyak dikonsumsi di Indonesia adalah teh hitam. Teh hitam banyak digemari oleh masyarakat Indonesia karena rasa dan aromanya yang khas yang terbentuk pada saat proses pengolahan. Katekin pada teh hitam teroksidasi secara enzimatis menjadi *theaflavin* dan *thearubigin* sehingga memberikan rasa dan aroma yang lebih kuat dibandingkan dengan teh yang tidak mengalami proses oksidasi enzimatis.

Menurut Badan Pusat Statistik (2018), total luas area perkebunan teh di Indonesia pada tahun 2018 adalah sebesar 104.420 Ha yang meliputi perkebunan besar Negara sebesar 26.778 Ha, perkebunan besar swasta sebesar 25.476 Ha dan perkebunan rakyat sebesar 52.156 Ha. Jumlah PTPN di Indonesia ada 14 perusahaan dan yang mengolah tanaman teh sebanyak 6 perusahaan. PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Wonosari merupakan salah satu perkebunan di Indonesia yang hasil produksi utamanya adalah teh hitam. Selain memproduksi teh hitam, PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Wonosari juga memproduksi teh putih dan teh hijau namun hanya ketika ada pesanan dari pembeli. PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Wonosari termasuk ke dalam salah satu perusahaan Badan Usaha Milik Negara (BUMN) yang bergerak dalam bidang perkebunan yang membudidayakan tanaman teh.

Pembudidayaan dan pengolahan tanaman teh pada perusahaan ini menggunakan metode *Crushing, Tearing, Curling* (CTC) yang sesuai dan tepat sehingga mampu menghasilkan mutu yang berkualitas baik dan dapat memasuki pasar internasional. Hal ini didukung dengan proses produksi yang telah memiliki sertifikasi *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP), *Ethical Tea Partnership* (ETP), *Rainforest Alliance* (RA) dan sertifikasi Halal. Bubuk teh hitam yang dihasilkan kebun ini sebagian besar diekspor hingga ke Timur Tengah dan Eropa. Proses produksi teh hitam

pada kebun ini berlangsung secara sistematis, urut, dan lengkap sehingga teh hitam yang dihasilkan sesuai dengan syarat mutu dan selera konsumen.

Program Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) adalah kesempatan yang tepat untuk mempelajari penanganan bahan, pengolahan, pengemasan produk serta dapat menerapkan ilmu yang telah diperoleh di bangku perkuliahan. Selama PKIPP, mahasiswa juga mendapat banyak pembelajaran bukan hanya mengenai proses pengolahan dan penyiapan tanaman teh tetapi juga mengenai kegiatan dan permasalahan yang dihadapi di lapangan.

1.2. Tujuan

Tujuan pelaksanaan PKIPP di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Wonosari adalah:

1. Mahasiswa dapat membandingkan teori yang diperoleh selama perkuliahan dengan kenyataan di lapangan.
2. Mahasiswa dapat memahami proses pembuatan produk teh hitam dari proses penyediaan dan penanganan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan hingga produk yang siap dipasarkan.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu, sanitasi, dan penanganan limbah perusahaan selama proses produksi.
4. Melatih mahasiswa untuk bekerja mandiri sekaligus berlatih untuk menyesuaikan diri dengan kondisi pekerjaan yang nantinya akan ditekuni.
5. Mahasiswa dapat menambah pengalaman dan pengetahuan mengenai kondisi nyata di lingkungan kerja serta mengetahui permasalahan-permasalahan beserta alternatif penyelesaiannya.

1.3. Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan PKIPP di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Wonosari Malang dilakukan dengan beberapa cara sebagai berikut:

1. Wawancara langsung
2. Observasi lapangan
3. Terlibat kegiatan produksi di perusahaan sesuai jadwal yang ditentukan
4. Studi pustaka

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dilaksanakan di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Wonosari Malang yang berlokasi di jalan dr. Wahidin 54, Desa Toyomarto, Singosari, Malang, Jawa Timur pada 26 Desember 2019 - 17 Januari 2020 (20 hari kerja).