

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Teh menjadi salah satu komoditas pangan yang banyak digemari oleh masyarakat Indonesia maupun dunia. Sebagian besar masyarakat mengonsumsi teh setiap harinya, hal tersebut telah dilakukan secara turun-temurun dari masa ke masa. Terdapat berbagai macam teh yang di produksi di Indonesia yang di kelompokkan berdasarkan proses pengolahannya. Teh merupakan salah satu komoditas andalan perkebunan di Indonesia yang memiliki peran penting pada perekonomian, yaitu sebagai penghasil devisa ekspor sebesar 108,5 juta USD di tahun 2018 atau sekitar 1,5% dari Produk Domestik Bruto (BPD) dari sektor pertanian (Badan Pusat Statistik, 2018).

Teh adalah minuman yang mengandung polifenol, flavanol, pektin, alkaloid, klorofil, tanin, dan natural fluoride, sebuah minuman yang dibuat dengan cara menyeduh daun, pucuk daun, atau tangkai daun yang di keringkan dari tanaman *Camellia sinensis* dengan air panas. Tanaman teh (*Camellia sinensis*) berasal dari Asia Tenggara. Teh merupakan tanaman yang dapat tumbuh di dataran rendah maupun dataran tinggi. Di Indonesia tanaman teh ditanam sebagai tanaman perkebunan pada ketinggian 700

–
2.000 m dpl. Di negara tropis seperti Indonesia, teh diperoleh sepanjang tahun dengan gilir petik 6 - 12 hari. Tanaman teh bila dibiarkan tumbuh dapat mencapai 15 m, tetapi di perkebunan tingginya dipertahankan sekitar 70 – 150 cm (Ayu, 2013). Tanaman teh di Indonesia umumnya ditanam di daerah dataran tinggi dengan iklim sejuk, contohnya seperti “*Teh Rolas*” jenis CTC (*Crushing, Tearing and Curling*) yang diproduksi pada dataran tinggi di Lawang, Malang. dengan ketinggian 700-2000 mdpl (PTPN XII, 2021).

“*Teh Rolas*” merupakan produk asli Indonesia dari PTPN XII Lawang Malang. Teh ini di olah secara modern yang menghasilkan rasa nikmat dan wangi natural. Hal yang mendasari dilakukannya praktik kerja lapangan ini adalah sebagai upaya meningkatkan pengetahuan lebih lanjut mengenai pengolahan teh dengan metode CTC, karena pabrik ini telah

dijalankan sejak zaman VOC Hindia-Belanda, yang tentunya telah berjalan secara profesional dalam jangka nasional maupun internasional.

1.2. Tujuan Pelaksanaan

Tujuan pelaksanaan PKIPP dijabarkan dalam tujuan umum dan tujuan khusus.

1.2.1. Tujuan Pelaksanaan Umum

Memahami teori yang telah diberikan selama proses perkuliahan dengan melihat secara langsung proses pengolahan daun teh sejak pemetikan hingga pengemasan.

1.2.2. Tujuan Pelaksanaan Khusus

- a. Memahami proses produksi mulai dari penyediaan bahan baku hingga pengemasan yang digunakan.
- b. Memahami struktur keorganisasian dalam perusahaan.
- c. Memahami permasalahan yang muncul dalam industrialisasi dan cara penyelesaiannya.

1.3. Kegunaan

Untuk mengasah lebih lanjut ilmu pengetahuan yang didapatkan selama perkuliahan dengan mengetahui tahapan proses mulai dari operasional pengolahan, pengemasan dan distribusinya. Kemudian juga untuk mengetahui manajemen industri serta visi misi perusahaan.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan PKIPP dilakukan secara *offline* selama satu bulan mulai tanggal 21 Juni – 14 Juli 2021, di PT. Perkebunan Nusantara XII, Lawang, Jawa Timur.