

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Teh merupakan salah satu produk pangan yang terbuat dari pucuk tanaman teh. Teh sebagai salah satu hasil perkebunan di Indonesia banyak diekspor ke pasar internasional. Teh dominan dikonsumsi dalam bentuk minuman. Tanaman teh memiliki nama lengkap *Camellia sinensis*. Tanaman teh berasal dari negara China yang kemudian tersebar di kawasan Asia Tenggara. Teh terdiri dari 4 jenis yaitu teh putih, teh hijau, teh oolong, dan teh hitam. Perbedaan dari jenis teh ini adalah pada proses pengolahannya. Teh putih dibuat tanpa melalui proses oksidasi enzimatis dan hanya menggunakan peko. Proses oksidasi enzimatis yang dilakukan akan menentukan jenis teh yang akan dihasilkan. Teh memiliki kandungan senyawa-senyawa kimia seperti alkaloid, kafein, vitamin, mineral, dan terutama katekin yang memiliki manfaat kesehatan terhadap tubuh.

Teh hitam merupakan jenis produk teh utama yang dihasilkan oleh PTPN XII (PERSERO) Kebun Wonosari. Hal ini disebabkan karena permintaan ekspor pasar yang tinggi terhadap teh hitam. Teh putih juga diproduksi oleh PTPN XII dengan kapasitas produksi yang kecil. Teh hitam memiliki efek kesegaran dan kesehatan bagi tubuh. Beberapa manfaat teh adalah sebagai berikut :

1. Teh akan meningkatkan sistem pertahanan biologis tubuh terhadap kanker.

2. Teh mencegah timbulnya penyakit (misalnya : 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 syaraf karena kandungan kafeinnya.
5. Katekin teh merupakan antioksidan yang kuat dan dapat menghambat proses penuaan.

Faktor-faktor yang menentukan mutu teh hitam antara lain bahan baku, RH dan suhu lingkungan, proses pengolahan, bahan pengemas yang digunakan, serta kondisi tempat penyimpanan produk teh hitam. Teh hitam yang diproduksi oleh PTPN XII (PERSERO) Kebun Wonosari menggunakan metode CTC. Pemilihan metode CTC untuk pengolahan teh hitam dilatarbelakangi oleh waktu produksi teh hitam lebih cepat, biaya yang dikeluarkan untuk metode CTC lebih rendah, dan rasa teh hitam yang dihasilkan lebih kuat dibandingkan dengan teh hitam yang dihasilkan dari metode Orthodox.

Dasar dari pemilihan pabrik ini karena adanya kesesuaian antara bidang studi yang dipelajari di Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian yaitu Teknologi Pengolahan Teh sehingga diperoleh aplikasi dan tindakan praktis dalam Pengolahan Teh yang akan meningkatkan pengetahuan tentang teh.

## **1.2. Tujuan**

1. Membandingkan teori-teori yang telah diperoleh selama kuliah dengan penerapan praktek secara langsung di perusahaan yang bersangkutan.

2. Mengetahui dan memahami proses pengolahan teh dengan metode CTC meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, hingga menjadi produk teh yang siap dipasarkan.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.

### **1.3. Metode Pelaksanaan**

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilakukan dengan cara sebagai berikut:

1. Melakukan pengamatan dan wawancara langsung.
2. Observasi lapangan.
3. Mengikuti kegiatan produksi di perusahaan

### **1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan**

Kegiatan praktek kerja industri pengolahan pangan ini dilaksanakan di PTPN XII (PERSERO) Kebun Wonosari yang berlokasi di Jalan dr. Wahidin 54, Malang. Waktu pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dimulai pada tanggal 6 September 2010, 3 November 2010, 3 Januari 2011 - 10 Januari 2011, 21 Januari 2011 - 24 Januari 2011, dan 28 Januari 2011 – 29 Januari 2011 (14 hari kerja).