

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tanaman teh (*Camellia sinensis*) dibuat dari pucuk muda daun teh yang telah mengalami proses pengolahan seperti pelayuan, oksidasi enzimatis, penggilingan, dan pengeringan. Manfaat yang dihasilkan dari minuman teh adalah memberi rasa segar, dapat memulihkan kesehatan dan tidak memberikan dampak negatif. Manfaat tersebut berasal dari kandungan senyawa kimia yang terdapat dalam daun teh. Senyawa kimia yang terkandung dalam teh terdiri dari empat kelompok besar, yaitu golongan fenol, bukan fenol, aromatis, dan enzim (Towaha dan Balittri, 2013).

Teh merupakan salah satu produk minuman terpopuler yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia maupun masyarakat dunia dikarenakan teh mempunyai rasa dan aroma yang khas. Seiring dengan perkembangan zaman serta teknologi yang ada, dewasa ini sering dijumpai industri pengolahan teh dengan berbagai macam produk akhir seperti teh kering, teh celup, dan bahkan teh dalam kemasan botol yang lebih praktis.

Salah satu perusahaan yang memproduksi produk teh adalah PT. Tirta Fresindo Jaya, yaitu “Teh Pucuk Harum”. Teh Pucuk Harum (TPH) merupakan teh yang sudah tidak asing lagi dijumpai di Indonesia dan mampu menyaingi pangsa pasar dalam waktu yang singkat. Proses pengolahannya menerapkan kecanggihan teknologi membuat PT. Tirta Fresindo Jaya mampu menghasilkan produk dengan tanpa bahan pengawet ataupun pewarna dan tetap menggunakan pemanis alami.

Ketertarikan kami dengan pengolahan minuman teh dalam kemasan, membuat kami melakukan kegiatan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP). Oleh karena itu ada ketertarikan untuk mengkaji lebih

dalam tentang proses pengolahan teh pucuk harum di PT. Tirta Fresindo Jaya Pasuruan.

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan Umum

Memahami aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta mengetahui secara langsung penerapan teknologi dan proses pengolahan pangan dan permasalahannya.

1.2.2 Tujuan Khusus

1. Mempelajari aplikasi proses pembuatan produk meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan hingga produk yang siap dipasarkan.
2. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara penyelesaiannya.

1.3 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilakukan dengan:

1. Melakukan pengamatan secara langsung terhadap keadaan perusahaan secara umum.
2. Melakukan wawancara dengan tenaga kerja yang bertugas di area.
3. Mempelajari pustaka-pustaka yang ada.

1.4 Waktu dan Tempat Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilakukan di PT. Tirta Fresindo Jaya (Mayora Group), Jalan Raya Pasuruan Malang KM.10 (Desa Kurung Kecamatan Kejayan), Pasuruan, Jawa Timur 67172, Indonesia. Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dilakukan pada tanggal 2 sampai 23 Januari 2016.