BAB I
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Teh merupakan salah satu hasil olahan produk pangan yang terbuat dari pucuk tanaman teh (*Camellia sinensis*) yang diolah melalui proses pengolahan tertentu. Teh di Indonesia biasanya banyak diekspor ke pasar internasional. Tanaman teh berasal dari negara China yang kemudian tersebar di kawasan Asia Tenggara. Daub teh dibagi menjadi 4 jenis berdasarkan proses pengolahannya yaitu teh putih, teh hijau, teh oolong, dan teh hitam. Proses oksidasi enzimatis yang dilakukan akan menentukan jenis teh yang akan dihasilkan. Pada pengolahan teh hitam, dilakukan proses oksidasi enzimatis secara keseluruhan, sedangkan dalam pengolahan teh hijau proses oksidasi enzimatis ini tidak ada. Teh oolong merupakan jenis peralihan antara teh hitam dan teh hijau. Teh oolong hanya difermentasi sekitar 20 - 70 persen. Perbedaan ini menyebabkan keduanya memiliki rasa dan aroma yang berbeda. Teh yang mengalami oksidasi enzimatis memiliki rasa dan aroma yang lebih kuat daripada teh yang tidak mengalami oksidasi enzimatis. Hal ini dikarenakan teh memiliki kandungan senyawa-senyawa kimia seperti alkaloid, kafein, vitamin, mineral, dan terutama katekin yang memiliki manfaat kesehatan terhadap tubuh.

Produk yang dihasilkan dari PT. Perkebunan Nusantara XII(PERSERO) adalah teh hitam dan teh putih. Teh hitam merupakan jenis produk teh utama yang dihasilkan oleh PT. Perkebunan Nusantara XII (PERSERO) Kebun Wonosari. Hal ini disebabkan karena permintaan ekspor pasar yang tinggi terhadap teh hitam. Teh hitam memiliki efek kesegaran dan kesehatan bagi tubuh. 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 (”*Cutting, Tearing and Curling*”). Pemilihan metode CTC untuk pengolahan teh hitam dilatarbelakangi oleh waktu produksi teh hitam lebih cepat, biaya yang dikeluarkan untuk metode CTC lebih rendah dikarenakan pekerja yang dibutuhkan lebih sedikit, dan rasa teh hitam yang dihasilkan lebih kuat dibandingkan dengan teh hitam yang dihasilkan dari metode Orthodox (OTD) karena waktu oksidasi enzimatis metode Orthodox (OTD) lebih lama (105-120 menit) dibandingkan dengan metode CTC (70-90 menit) sehingga menyebabkan rasa menjadi hambar.

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

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) merupakan tugas wajib yang dilaksanakan melalui praktek langsung dalam suatu industri yang melakukan proses pengolahan pangan dengan menggunakan bahan baku hasil pertanian. Tujuan dari pelaksanaan PKIPP antara lain sebagai berikut:

1. Membandingkan teori-teori yang telah diperoleh selama kuliah dan praktikum dengan penerapan riil dalam industri pangan apakah sudah sesuai.

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 persoalan-persoalan yang dihadapi oleh industri pangan dan dapat memberikan kemungkinan solusi penyelesaiannya.

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 PT. Perkebunan Nusantara XII (PERSERO) Kebun Wonosari yang berlokasi di Jalan dr. Wahidin 54, Malang. Waktu pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dimulai pada tanggal 2 Januari 2012 - 16 Januari 2012 (13 hari kerja).