

BAB XII KESIMPULAN DAN SARAN

12.1. Kesimpulan

1. PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Bantaran *afd.* Sirah Kencong merupakan salah satu Badan Usaha Milik Negara (BUMN) yang memproduksi bubuk teh hitam dengan metode CTC (*crushing, tearing, dan curling*).
2. PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Bantaran terdiri atas tiga *afdeling* yaitu *afdeling* Sirah Kencong, sub Bantaran, dan Penataran dengan luas areal konsensi sebesar 1.374,283 Ha.
3. PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Bantaran *afd.* Sirah Kencong menggunakan struktur organisasi garis atau lini.
4. Tenaga kerja tetap berjumlah 28 orang, sedangkan tenaga kerja harian lepas berjumlah 220 orang.
5. Bahan baku yang digunakan oleh PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Bantaran *afd.* Sirah Kencong yaitu daun teh (*Camelia sinensis*) yang berasal dari kebun teh yang dikelola sendiri.
6. Proses pengolahan bubuk teh hitam meliputi penerimaan pucuk, pelayuan, penggilingan, oksidasi enzimatis (fermentasi), pengeringan, sortasi kering, pengemasan, dan penyimpanan.
7. PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Bantaran *afd.* Sirah Kencong mampu mengolah pucuk daun teh dengan kapasitas 429 ton/bulan.
8. Utilitas yang digunakan oleh PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Bantaran *afd.* Sirah Kencong antara lain air sebanyak 2000 L/hari, bahan bakar kayu (BBK) sebanyak 6,52 m³/hari, dan listrik 230, 545 KW/hari.

9. Sanitasi yang dilakukan oleh PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Bantaran *afd.* Sirah Kencong meliputi sanitasi pekerja, sanitasi pabrik, serta sanitasi peralatan produksi dan area pengolahan.
10. Pengawasan mutu dilakukan terhadap bahan baku maupun selama proses pengolahan, serta pengawasan mutu produk melalui pengujian inderawi, pengujian kadar air, dan pengujian densitas.
11. PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Bantaran *afd.* Sirah Kencong telah melakukan proses pengolahan limbah padat dan cair yang dihasilkan dari proses pengolahan bubuk teh hitam.
12. Produk bubuk teh hitam yang siap dipasarkan dikelompokkan menjadi dua yaitu mutu I (BP1, PF1, PD, D1, dan Fann) dan mutu II (D2).

13.2. Saran

1. Perlu dilakukan penambahan jumlah tenaga kerja pemetik daun teh serta peningkatan upah atau pemberian penghargaan bagi pemetik yang berkeahlian khusus.
2. Penambahan jumlah mesin pemetik untuk menaggulangi kurangnya tenaga pemetik sehingga tetap bisa mendapatkan jumlah pucuk yang lebih banyak.
3. Perlu dilakukan pelatihan bagi semua pemetik yang ada agar kualitas produk yang dihasilkan menjadi lebih baik lagi.

DAFTAR PUSTAKA

- Alma, B. 2013. *Manajemen Pemasaran dan Pemasaran Jasa*. Bandung: Alfabeta.
- Anjani, G.Z. dan Ariffin. 2020. Dampak Perubahan Iklim Terhadap Produktivitas Tanaman Teh (*Camellia sinensis* L.) di Kebun Teh Pasirmalang, Jawa Barat, *Jurnal Produksi Tanaman* 8(3):271-275.
- Anjarsari. 2016. Katekin Teh Indonesia: Prospek dan Manfaatnya. *Jurnal Kultivasi*. 15(2): 103.
- Arief, L.M. 2016. *Pengolahan Limbah Industri Dasar-Dasar Pengetahuan dan Aplikasi di Tempat Kerja*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Arif, M. 2017. *Perancangan Tata Letak Pabrik*. Yogyakarta: Deepublish.
- Arisman. 2009. *Keracunan Makanan: Buku Ajar Ilmu Gizi*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Arizka, A. A. dan Daryatmo, J. 2015. Perubahan Kelembaban dan Kadar Air Teh Selama Penyimpanan pada Suhu dan Kemasan yang Berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 4(4): 124-126.
- Ayu, L., D. Indradewa, E. Ambarwati. 2012. Pertumbuhan, Hasil dan Kualitas Pucuk Teh (*Camellia Sinensis* (L.) Kuntze) di Berbagai Tinggi Tempat, *Vegetalika*. 1(4):1-12.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 2015. *Tanah Andosol di Indonesia*. Jakarta: Kementerian Pertanian.
- Badan Pusat Statistik. 2018. *Statistik Teh Indonesia 2018*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Balai Peneliti Tanaman Industri dan Penyegar. 2019. *Perbedaan Teh Varietas Assamica dan Sinensis*. <http://balitri.litbang.pertanian.go.id/index.php/berita/info-teknologi/1024-perbedaan-teh-varietas-assamica-dan-sinensis> (9 Maret 2020).
- Chan, S. 2003. *Relationship Marketing*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Dewi, S. dan Purnomo. 2019. Mutu Petik Teh (*Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze) di Kebun Bedakah, Wonosobo, Jawa Tengah, *Buletin Agrohorti* 7(1):337-342.

- Farida, F.I. dan W. Muslihatin. 2017. Induksi Perakaran Teh (*Camellia sinensis* L.) Secara in Vitro pada Klon yang Berbeda, *Jurnal Sains dan Seni ITS* 6(2):2337-3520.
- Fathuroya, V., J. Muchlisyyah, N. Izza, dan S.S. Yuwono. 2017. *Fisika Dasar Untuk Ilmu Pangan*. Malang: UB Press.
- Hartoyo, A. 2003. *Teh dan Khasiatnya bagi Kesehatan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Hastuti, S. 2017. *Mutu dan Uji Inderawi*. Yogyakarta: Instiper.
- International Trade Center (ITC). 2019. *Trade Map 0902*. Switzerland: International Trade Center.
- Istianah, N., H. Fitriadinda, dan E.S. Murtini. 2019. *Perancangan Pabrik untuk Industri Pangan*. Malang: UB Press.
- Kusuma, T.S., A.D. Kurniawati, Y. Rahmi, I.H. Rusdan, R.M. Widyanto. *Pengawasan Mutu Makanan*. Malang: UB Press.
- Marsanti, A.S. dan R. Widiarini. 2001. *Prinsip Higiene Sanitasi Makanan*. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Maulia, K. dan Supijatno. 2018. Pengelolaan Pemetikan Tanaman Teh (*Camellia Sinensis* (L.) O. Kuntze) di Unit Perkebunan Tambi, Kabupaten Wonosobo, Jawa Tengah, *Buletin Agrohorti* 6(1):50-59.
- Moenandir, J. 2010. *Ilmu Gulma*. Malang: UB Press.
- Muchtadi, T.R. dan Sugiyono. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Mustika, S. 2019. *Keracunan Makanan: Cegah, Kenali, Atasi*. Malang: UB Press.
- Ngatimin, S.N.A., A. Amalia, Fatmawati, F. Jamaluddin, Suhardi, Jumardi, Nurlailah. *Teknik Pengolahan Hama dan Penyakit Tanaman Perkebunan*. Yogyakarta: LeutikaPrio.
- Nyanjom, A. dan J.O. Konyango. 2003. *Certificate Agriculture*. Nairobi: East African Educational Publishers Ltd.
- Peraturan Presiden Republik Indonesia No. 12. 2013. *Jaminan Kesehatan*. <http://www.jkn.kemkes.go.id/attachment/unduh/Perpres%20No.%2012%20Th%202013%20ttg%20Jaminan%20Kesehatan.pdf> (11 Juni 2020).
- PT. Perkebunan Nusantara (PTPN) XII. 2019. *PTPN XII Berhasil Mendapat Penghargaan Kategori Black Tea CTC*.

<https://ptpn12.com/2019/10/18/ptpn-xii-berhasil-mendapat-penghargaan-kategori-black-tea-ctc/> (6 Juli 2020).

- Pulungan, M.H., I.A. Dewi, N.L. Rahmah, C.G. Perdani, K. Wardina, D. Pujiana. 2018. *Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan*. Malang: UP Press.
- Purnawijayanti, H.A. 2001. *Sanitasi dan Higiene Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Pangan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan. 2011. *Budidaya dan Pasca Panen Teh*. Jakarta: Kementerian Pertanian.
- Putri, A.A. 2008. Pemetikan Tanaman Teh (*Camellia Sinensis* (L.) O. Kuntze) di Perkebunan Rumpun Sari Kemuning, PT Sumber Abadi Tirtasentosa, Karanganyar, Jawa Tengah, *Skripsi S-1*, Fakultas Pertanian IPB, Bogor.
- Rahmadona, L. 2012. Pengelolaan Pemetikan Teh (*Camellia Sinensis* (L.) O. Kuntze) Di Unit Perkebunan Tambi, PT Tambi, Wonosobo, Jawa Tengah, *Skripsi S-1*, Fakultas Pertanian IPB, Bogor.
- Rosida, D. F. dan Amilia, D. 2015. Kajian Pengendalian Mutu Teh Hitam *Crushing, Tearing, Curling*. *Jurnal Rekapangan*. 9(2): 59-72.
- Rossi, A. 2010. *1001 Teh*. Yogyakarta: C.V Andi Offset.
- Sandjaja. 2009. *Kamus Gizi: Pelengkap Kesehatan Keluarga*. Jakarta: PT Kompas Media Nusantara.
- Setyamidjaja, D. 2000. *Teh "Budi Daya dan Pengolahan Pascapanen"*. Yogyakarta: Kanisius.
- Subantoro, R. 2005. Peran Stek Daun Dalam Meningkatkan Kualitas Produksi Teh (*Camellia Sinensis* O.K), *Mediagro* 1(2):75-85.
- Surachman, E. dan W.A. Suryanto. 2007. *Hama Tanaman*. Yogyakarta: Kanisius.
- Suriana, N. 2019. *Budi Daya Tanaman Kelapa Sawit*. Jakarta: Bhuana Ilmu Populer.
- Sutedi, A. 2015. *Buku Pintar Hukum Perseroan Terbatas*. Jakarta: Raih Asa Sukses.
- Syah, A.N.A. 2006. *Taklukkan Penyakit dengan Teh Hijau*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Tjiptono, F. 2008. *Strategi Pemasaran*. Yogyakarta: Andy Offset.

- Towaha, J dan Balittri. 2013. Kandungan Senyawa Kimia Pada Daun Teh (*Camellia sinensis*), *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri* 19(3): 12–16.
- Umar, H. 2003. *Business an Intorduction*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Undang-Undang Republik Indonesia. 2003. *Ketenagakerjaan*. https://kemenperin.go.id/kompetensi/UU_13_2003.pdf (11 Juni 2020).
- Waluyo, L. 2018. *Bioremediasi Limbah*. Malang: UMM Press.
- Wijatno, S. 2009. *Pengantar Entrepreneurship*. Jakarta: Grasindo.
- Wisnu, D. 2019. *Teori Organisasi “Struktur dan Desain”*. Malang: UMM Press.
- Yulia. R. 2006. Kandungan Tanin dan Potensi Anti *Streptococcus mutans* Daun Teh Var. Assamica Pada Berbagai Tahap Pengolahan, *Skripsi S-1, Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam IPB, Bogor*.
- Yuwono, S.S. dan E. Waziroh. 2017. *Teknologi Pengolahan Pangan Hasil Perkebunan*. Malang: UB Press.
- Zimmerer, T.W., N.M. Scarborough, and D. Wilson. 2009. *Kewirausahaan dan Manajemen Usaha Kecil, Edisi 5*. Jakarta: Salemba Empat.