



RINGKASAN

FILDZAH FARISAH. Uji *Scoring* Seduhan Teh Hitam Ortodoks Berbagai *Grade* di Pabrik Sedep, PT Perkebunan Nusantara VIII. *Scoring Test of Various Grade of Orthodox Black Brewed Tea at Sedep Factory*, PT Perkebunan Nusantara VIII. Dibimbing oleh NENY MARIYANI.

PT Perkebunan Nusantara VIII merupakan salah satu Badan Usaha Milik Negara yang bergerak di bidang pengelolaan, pengolahan, dan pemasaran hasil perkebunan. Pabrik Sedep merupakan salah satu pabrik di bawah naungan PTPN VIII yang memproduksi teh hitam ortodoks dengan berbagai *grade*. Tujuan pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan ini adalah untuk mempelajari uji *scoring* seduhan teh hitam ortodoks berbagai *grade* di Pabrik Sedep, PTPN VIII.

Pengujian organoleptik dilakukan untuk menjaga karakteristik mutu serta cita rasa produk teh hitam ortodoks dengan parameter rasa, *aftertaste*, dan warna seduhan. Jenis uji organoleptik yang digunakan yaitu uji *scoring* menggunakan 5 sampel teh hitam ortodoks dengan *grade Dust*, BOP (*Broken Orange Pekoe*), PF (*Pekoe Fanning*), BT (*Broken Tea*), dan BOPF (*Broken Orange Pekoe Fanning*). Uji *scoring* dilakukan oleh 32 panelis semi terlatih dengan metode pencicipan dan pengamatan hasil seduhan teh hitam, kemudian panelis mengisi formulir uji dengan skala penilaian 0-7. Parameter rasa dengan skor 1 penilaian tidak pahit hingga skor 7 sangat pahit. Parameter *aftertaste* dengan skor 1 penilaian tidak sepat hingga skor 7 sangat sepat. Parameter warna seduhan dengan skor 1 penilaian sangat merah kecoklatan dan sangat keruh hingga skor 7 sangat kuning kemerahan dan sangat cerah. Pengolahan data secara statistik dilakukan setelah mendapatkan data respon panelis menggunakan uji ANOVA. Hasil uji ANOVA pada ketiga atribut uji sensori menunjukkan hasil signifikan ($p < 0,05$), yang berarti pada lima *grade* teh hitam ortodoks memiliki perbedaan rasa pahit, *aftertaste* sepat, dan warna seduhan. Oleh sebab itu dilakukan uji lanjutan dengan uji DMRT (*Duncan's Multiple Range Test*).

Hasil uji lanjutan DMRT pada parameter rasa pahit menunjukkan bahwa *dust* merupakan *grade* teh yang paling pahit dengan rata-rata skor tertinggi sebesar 6,03. Rata-rata skor terendah parameter rasa yaitu pada *grade* BT sebesar 3,91. Pada parameter *aftertaste* hasil uji lanjutan DMRT menunjukkan bahwa *grade dust* yang memiliki *aftertaste* paling sepat dengan rata-rata skor tertinggi sebesar 5,56. *Grade* BT memiliki rata-rata skor *aftertaste* terendah sebesar 3,87. Hasil uji lanjutan DMRT pada parameter warna seduhan menunjukkan bahwa *grade* PF memiliki warna seduhan yang paling cerah dan jernih dengan rata-rata skor tertinggi sebesar 4,25. *Grade dust* memiliki warna seduhan yang paling keruh dengan rata-rata skor terendah sebesar 1,53.

Proses oksidasi enzimatis serta proses sortasi dan grading terbukti berpengaruh terhadap rasa pahit, *aftertaste* sepat, dan warna seduhan produk akhir teh hitam ortodoks. Pembentukan cita rasa seduhan teh hitam ortodoks terjadi pada proses oksidasi enzimatis. Pada proses sortasi dan *grading* setiap *grade* teh hitam akan dikelompokkan berdasarkan ukuran partikel serta penampakan fisik untuk menghasilkan jenis mutu tertentu pada setiap jenis teh hitam ortodoks.

Kata kunci: *aftertaste*, *grade* teh hitam ortodoks, rasa, uji *scoring*, warna seduhan