



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	x
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Ruang Lingkup	2
II METODE	3
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	3
2.2 Alat dan Bahan	3
2.3 Teknik Pengumpulan Data	3
2.4 Prosedur Pengujian	3
III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	5
3.1 Sejarah	5
3.2 Kegiatan Lembaga	5
3.3 Struktur Organisasi	6
3.4 Ketenagakerjaan	6
IV PROSES PENGOLAHAN TEH HITAM ORTODOKS	7
4.1 Deskripsi Produk	7
4.2 Bahan Baku	7
4.3 Proses Pra Pengolahan	8
4.4 Proses Pengolahan Teh Hitam Ortodoks	9
V UJI <i>SCORING</i> RASA, <i>AFTERTASTE</i> , DAN WARNA SEDUHAN TEH HITAM ORTODOKS DI PABRIK SEDEP, PTPN VIII	18
5.1 Uji <i>Scoring</i>	18
5.2 Karakteristik Rasa, <i>Aftertaste</i> , dan Warna Seduhan <i>Grade</i> Teh Hitam Ortodoks	23
VI SIMPULAN DAN SARAN	25
6.1 Simpulan	25
6.2 Saran	25
DAFTAR PUSTAKA	27
LAMPIRAN	29
RIWAYAT HIDUP	41





## DAFTAR TABEL

1	Spesifikasi <i>grade</i> teh hitam ortodoks	7
---	---	---

## DAFTAR GAMBAR

1	Persiapan sampel uji	4
2	Bangunan Pabrik Sedep	5
3	Bahan baku pucuk teh	8
4	Proses pemetikan pucuk teh	9
5	Proses penimbangan pucuk teh	9
6	Proses penerimaan bahan baku	10
7	Proses pembeberan pucuk teh	10
8	Pucuk teh hasil layuan	11
9	Penggilingan dengan mesin OTR ( <i>Open Top Roller</i> )	12
10	Penggilingan dengan mesin ITR ( <i>Inova Tea Roller</i> )	12
11	Pengayakan hasil gilingan dengan mesin RWS ( <i>Rotary Wet Sorter</i> )	13
12	Penggilingan dengan mesin RV ( <i>Rotorvane</i> )	13
13	Proses oksidasi enzimatis	14
14	Mesin pengeringan: VFBD (a), TSD (b)	15
15	Mesin sortasi: <i>chouta shifter</i> (a), <i>winnower</i> (b)	16
16	Ruang pengepakan	17
17	Penyimpanan produk	17
18	Nilai rata-rata skor panelis untuk rasa pahit teh hitam ortodoks	19
19	Nilai rata-rata skor panelis untuk <i>aftertaste</i> sepat teh hitam ortodoks	21
20	Nilai rata-rata skor panelis untuk warna seduhan teh hitam ortodoks	22
21	Karakteristik rasa, <i>aftertaste</i> , dan warna seduhan lima <i>grade</i> teh hitam ortodoks	23

## DAFTAR LAMPIRAN

1	Proses pengolahan teh hitam ortodoks	31
2	Kuisisioner uji <i>scoring</i>	32
3	<i>Grade</i> teh hitam ortodoks	34
4	Data uji <i>scoring</i> parameter rasa	35
5	Data uji <i>scoring</i> parameter <i>aftertaste</i>	36
6	Data uji <i>scoring</i> parameter warna seduhan	37
7	Hasil analisis ragam dan uji lanjut DMRT parameter rasa	38
8	Hasil analisis ragam dan uji lanjut DMRT parameter <i>aftertaste</i>	39
9	Hasil analisis ragam dan uji lanjut DMRT parameter warna seduhan	40

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.  
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.